

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Филиал федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
в г. Артеме
(ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО «ВВГУ» В Г. АРТЕМЕ)**

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора филиала
ФГБОУ ВО «ВВГУ» в г. Артеме



В.В. Неслюзов

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

*ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и
обеспечение сохраняемости товаров*

программы подготовки специалистов среднего звена

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Форма обучения: *очная*

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности среднего профессионального образования 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»

Разработчик(и): *Морозова А.С., преподаватель*

Утверждена на заседании цикловой методической комиссии по профилю дисциплин экономики и управления, протокол № 1 от 02.09.2022 г.

Председатель ЦМК _____ *З.И. Забелина*
подпись Т.И. Забелина

Содержание

1	Общие сведения	4
2	Результаты освоения профессионального модуля	7
3	Структура и содержание профессионального модуля	23
4	Условия реализации программы модуля	26
5	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	31

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ПМ.01 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Рабочая программа составляется для очной формы обучения.

1.2. Требования к результатам освоения модуля:

Базовая часть

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

- **иметь практический опыт:** определения показателей ассортимента; распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; оценки качества товаров в соответствии с

установленными требованиями; установления градаций качества; расшифровки маркировки;

контроля режима и сроков хранения товаров; соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

- **уметь:** применять методы товароведения; формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; рассчитывать товарные потери и списывать их; идентифицировать товары; соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

- **знать:** теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Управление ассортиментом товаров, в том числе профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ФГОС по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров:

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов 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.

Личностными результатами реализации программы воспитания при освоении профессионального модуля являются:

- проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций;

- соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих;

- проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»;

- проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях;

- проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохране-

нию, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- выбирающий оптимальные способы решения профессиональных задач на основе уважения к заказчику, понимания его потребностей;
- принимающий и исполняющий стандарты антикоррупционного поведения;
- проявляющий способности к планированию и ведению предпринимательской деятельности на основе понимания и соблюдения правовых норм российского законодательства;

Вариативная часть – 154 часа:

С целью реализации требований работодателей и ориентации профессиональной подготовки под конкретное рабочее место, обучающийся в рамках овладения указанным видом профессиональной деятельности должен:

- иметь практический опыт: анализа ассортиментной политики торговой организации с использованием различных методов (опрос, анкетирование, ABC-XYZ-анализ); выявления потребности товарных запасов;

- уметь: применять программные продукты 1С Предприятие, 1С Склад, 1С Торговля; распознавать товары по ассортиментной принадлежности; формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах; контролировать их выполнение, в том числе поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству; предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств; соблюдать условия и сроки хранения товаров;

- знать: ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства; товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели; виды, назначение; мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров; нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила).

В процессе освоения ПМ у студенты должны сформировать общие компетенции (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	509
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	263
Учебная практика	36
Производственная практика	72
Самостоятельная работа студента (всего)	114
Консультации	24
Итоговая аттестация в форме: МДК.03.01, МДК.03.02 Учебная практика, производственная практика ПМ.03	экзамен диф. зачет Экзамен по модулю

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ УПРАВЛЕНИЕ ЛОГИСТИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ В ЗАКУПКАХ, ПРОИЗВОДСТВЕ И РАСПРЕДЕЛЕНИИ

2.1. Тематический план профессионального модуля для ПССЗ

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика	Производственная, (часов)
			Всего часов	В т. ч. лабораторные работы и практические занятия, (часов)	Всего часов	В т. ч. курсовая работа (проект), (часов)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1 - ПК 3.8	Раздел 1. МДК 03.01 Теоретические основы товароведения	100	66	33	26	-	12	72
ПК 3.1 - ПК 3.8	Раздел 2. МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	301	197	115	88		24	
	Учебная практика	36					36	
	Производственная (по профилю специальности) часов	72						72
	ВСЕГО:	509	263	148	114	-	36	72

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров		509	
Раздел 1. МДК 03.01 Теоретические основы товароведения		100	
Тема 1.1 Введение в товароведение	Содержание	2	2
	1 Предмет, цели и задачи товароведения	1	
	2 Принципы товароведения	1	
	Практические занятия	2	1, 2
	1. Ознакомление с ФЗ «О защите прав потребителей»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Основоположники товароведения как науки, труды по товароведению. 2. История и направления развития товароведения. 3. Междисциплинарные связи товароведения с другими учебными дисциплинами.	4	1,2
Тема 1.2 Объекты и субъекты товароведной деятельности	Содержание	4	2
	1 Объекты товароведной деятельности.	1	
	2 Субъекты товароведной деятельности	1	
	3 Понятие товара. Основопологающие характеристики товара: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная	2	
	Практические занятия	4	1, 2
	1. Выявление основополагающих характеристик товаров	4	
Тема 1.3 Методы товароведения	Содержание	7	2
	1 Методы научного познания: эмпирические, аналитические. Методы практической товароведной деятельности: оценки качества, технологические.	1	
	2 Классификация как метод товароведения. Иерархический и фасетный методы классификации, их преимущества и недостатки. Правила классификации.	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа		Объем часов	Уровень освоения
	3	Товароведная классификация товаров. Общая классификация продовольственных товаров. Общая классификация непродовольственных товаров	2	
	4	Кодирование товаров. Достоинства и недостатки различных методов кодирования. Классификаторы.	2	
	Практические занятия		6	1, 2
	1. Изучение методов классификации потребительских товаров 2. Изучение методов кодирования товаров		4 2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Методы кодирования при производстве, транспортировании, хранении и реализации товаров однородных и разнородных групп		4	1,2
Тема 1.4 Ассортимент товаров	Содержание		4	2
	1	Основные понятия: ассортимент, структура ассортимента. Отличительные признаки.	1	
	2	Классификация ассортимента: промышленный и торговый; развернутый, укрупненный; сложный и простой и т.п.	1	
	3	Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности.	1	
	4	Управление ассортиментом. Формирование ассортимента. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Регулирование этих факторов. Особенности формирования ассортимента различных групп товаров.	1	
	Практические занятия		5	1, 2
	1. Расчет показателей ассортимента и анализ ассортиментной политики торговых организаций		5	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи. 2. Направления развития и совершенствование ассортимента. 3. Виды нормативных и технических документов, регламентирующих ассортимент товаров.		4	1,2
Тема 1.5 Качество товаров	Содержание		4	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
	1. Качество товара, определения. Требования к качеству.	1	1, 2
	2. Свойства и показатели качества. Характеристика свойств по способу выражения, по методу определения, по стадии определения, по применению для оценки уровня качества.	1	
	3. Номенклатура потребительских свойств товаров.	1	
	4. Оценка качества и градации качества товаров. Дефекты товаров.	1	
	Практические занятия	4	
	1. Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров	4	
Тема 1.6 Количественная характеристика товаров	Содержание	2	2
	1 Основные понятия: единичные экземпляры, товарная партия, общие количественные характеристики, специфические количественные характеристики.	1	
	2 Физические свойства товаров: общие физические свойства, специфические физические свойства товарных партий, специфические физические свойства единичных экземпляров товаров.	1	
	Практические занятия	4	
	1. Отбор проб 2. Приемка товаров по количеству и качеству	2 2	
Тема 1.7 Технологический цикл товаров	Содержание	2	2
	1 Стадии технологического цикла: предтоварная стадия, товарная стадия, стадия утилизации.	1	
	2 Идентификация и прослеживаемость товаров. Технологическое, информационное, организационное обеспечение.	1	
	Практические занятия	2	
1. Анализ жизненного цикла товара	2		
Тема 1.8 Химический состав и свойства товаров	Содержание	2	2
	1 Классификация химических веществ	1	
	2 Вода. Сухие неорганические вещества. Сухие органические вещества	1	
	Самостоятельная работа обучающихся:	8	
	Подготовка презентаций по теме	8	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1.9 Обеспечение качества и количества товаров	Содержание	4	2
	1 Формирующие факторы	1	
	2 Сохраняющие факторы. Упаковка товаров. Классификация упаковки, требования к упаковке. Хранение товаров. Условия хранения. Режим хранения. Основополагающие принципы хранения. Методы хранения. Товарная обработка. Потребление. Реализация товаров. Послепродажное обслуживание	2	
	3 Товарные потери: товарные потери, материальные потери, количественные потери, качественные потери. Порядок списания количественных и качественных потерь.	1	1, 2
	Практические занятия	4	
	1. Изучение факторов сохраняющих качество товаров	2	
	2. Расчет фактической и начисленной естественной убыли пищевых продуктов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:	6	1,2
1. Меры по предупреждению и снижению потерь.	6		
Тема 1.10 Средства товарной информации	Содержание	2	2
	1 Виды и формы товарной информации. Требования к товарной информации.	1	
	2 Средства товарной информации. Маркировка. Технические документы.	1	
	Практические занятия	2	1, 2
1 Изучение правовой и нормативной базы товарной информации. расшифровка информационных знаков на маркировке	2		
Консультации		8	
Учебная практика Виды работ	Изучение источников поступления товаров и обосновать их выбор Распознавание товара по ассортиментной принадлежности. Расчёт показателей ассортимента товаров: широта, глубина, новизна, устойчивость, рациональность Изучение порядка расчетов с поставщиками закупаемые товары Изучение порядка и принятие участия в приемке товаров по количеству и качеству, привести 2-3 примера приемки по количеству и качеству с описанием хода приемки и ее результата	12	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
	Анализ хранения товаров, товарных потерь и списания товаров. Ознакомление с организацией отборки и приемки товаров от поставщиков и документальным оформлением. Изучение нормативных и технологических документов, регламентирующих ассортимент товаров.		
Производственная практика Виды работ	Анализ ассортиментной политики торговой организации Выявление потребности в товаре (спроса) Участие в работе с поставщиками и потребителями Обеспечение товародвижения в складах и магазинах Изучение нормативных и технологических документов, регламентирующих ассортимент товаров Изучение нормативных и технологических документов, регламентирующих поставку товаров	24	3
Раздел 2. МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		301	
Тема 2.1. Основы товароведения продовольственных товаров	Содержание	2	1, 2
	1. Классификация продовольственных товаров		
	2. Пищевая ценность продовольственных товаров		
	3. Консервирование пищевых продуктов		
	4. Хранение продовольственных товаров		
	Лабораторные занятия	2	1, 2
1. Расчет энергетической ценности и естественной убыли. 2. Расчет нормы естественной убыли, решение ситуаций			
Тема 2.2. Зерномучные товары	Содержание	4	1, 2
	1. Классификация зерномучных товаров		
	2. Пищевая ценность зерномучных товаров		
	3. Товароведная характеристика зерномучных товаров		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
	4. Упаковка, маркировка, условия и способы хранения зерномучных товаров		
	Лабораторные занятия 1. Крупы: изучение ассортимента, оценка маркировки и упаковки. 2. Мука: изучение ассортимента, оценка маркировки и упаковки. 3. Изучение ассортимента, оценка маркировки и упаковки макаронных изделий 4. Изучение ассортимента, оценка маркировки и упаковки хлеба 5. Изучение ассортимента, оценка маркировки и упаковки хлебобулочных изделий.	8	1, 2
Тема 2.3. Плодоовощные товары	Содержание 1. Классификация плодоовощных товаров 2. Пищевая ценность свежих плодов и овощей 3. Товароведная характеристика свежих плодов и овощей 4. Пищевая ценность переработанных плодов и овощей 5. Товароведная характеристика переработанных плодов и овощей	4	1, 2
	Лабораторные занятия 1. Изучение помологических сортов, оценка маркировки. 2. Идентификация по ассортиментной принадлежности переработанных овощей и плодов 3. Оценка качества клубнеплодов и корнеплодов 4. Плодовые консервы: изучение ассортимента, оценка маркировки и упаковки 5. Овощные консервы: изучение ассортимента, оценка маркировки и упаковки 6. Изучение ассортимента замороженных овощей и плодов (экскурсия)	6	1, 2
Тема 2.4. Вкусовые товары	Содержание 1. Классификация вкусовых товаров 2. Пищевая ценность вкусовых товаров 3. Товароведная характеристика вкусовых товаров 4. Упаковка, маркировка, условия и способы хранения вкусовых товаров	2	1, 2
	Лабораторные занятия 1. Чай и чайные напитки: изучение ассортимента, оценка маркировки и упаковки.	4	1, 2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
	2. Кофе и кофейные напитки: изучение ассортимента, оценка маркировки и упаковки 3. Пряности и приправы: изучение ассортимента, оценка маркировки и упаковки 4. Изучение ассортимента алкогольной, безалкогольной продукции (экскурсия)		
Тема 2.5. Сахар. Мед. Крахмал. Кондитерские изделия	Содержание	4	1, 2
	1. Сахар. Мед. Пищевая ценность. Краткая товароведная характеристика. Требования к качеству, показатели общие и специфические. Оценка качества. Упаковка, маркировка, условия и способы хранения.		
	2. Крахмал. Пищевая ценность. Краткая товароведная характеристика. Требования к качеству, показатели общие и специфические.		
	3. Оценка качества. Упаковка, маркировка, условия и способы хранения.		
	4. Кондитерские товары. Пищевая ценность. Краткая товароведная характеристика.		
	5. Требования к качеству, показатели общие и специфические. Оценка качества. Упаковка, маркировка, условия и способы хранения.		
	Лабораторные занятия	7	1, 2
1. Сахар, мед: отбор проб, оценка маркировки и упаковки. 2. Крахмал: изучение ассортимента, оценка маркировки и упаковки 3. Фруктово-ягодные кондитерские изделия: распознавание видов, оценка маркировки и упаковки. 4. Сахаристые кондитерские товары: изучение ассортимента, оценка маркировки и упаковки 5. Мучные кондитерские товары: изучение ассортимента, оценка маркировки и упаковки			
Тема 2.6. Молочные товары	Содержание	6	1, 2
	1. Классификация молочных товаров		
	2. Пищевая ценность молочных товаров		
	3. Товароведная характеристика молочных товаров		
	4. Упаковка, маркировка, условия и способы хранения молочных товаров		
	Лабораторные занятия	6	1, 2
1. Молоко и сливки: изучение ассортимента, оценка маркировка и упаковки.			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
	2. Кисломолочные продукты: изучение ассортимента, оценка маркировка и упаковки. 3. Масло коровье: изучение ассортимента, оценка маркировка и упаковки. 4. Сыры: изучение ассортимента, оценка качества, маркировки.		
Тема 2.7. Яичные товары	Содержание	2	1, 2
	1. Яйцо: классификация, пищевая ценность, условия и сроки хранения. Маркировка, упаковка.		
	2. Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, условия и сроки хранения. Маркировка, упаковка.		
	Лабораторные занятия	4	1, 2
1. Яйца куриные и яичные продукты: изучение видов, категорий, оценка качества. 2. Изучение дефектов яичных товаров.			
Тема 2.8. Пищевые жиры	Содержание	2	1, 2
	1. Классификация пищевых жиров		
	2. Пищевая ценность пищевых жиров		
	3. Товароведная характеристика пищевых жиров		
	4. Упаковка, маркировка и хранение пищевых жиров		
	Лабораторные занятия	4	1, 2
1. Растительные масла и животные жиры: изучение ассортимента, оценка маркировки и упаковки. 2. Анализ ассортимента пищевых жиров в торговом предприятии (экскурсия).			
Тема 2.9. Мясо и мясные товары	Содержание	4	1, 2
	1. Классификация мясных товаров		
	2. Пищевая ценность мясных товаров		
	3. Товароведная характеристика мясных товаров		
	4. Упаковка, маркировка и хранение мясных продуктов		
	Лабораторные занятия	5	1, 2
	1. Мясо убойных животных: изучение категорий упитанности, сортовой разрубки.		
2. Колбасные изделия: изучение ассортимента, оценка маркировки и упаковки.			
	3. Мясокопченности: изучение ассортимента, оценка маркировки и упаковки.		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
	4. Мясные консервы: изучение ассортимента, оценка маркировки и упаковки.		
Тема 2.10. Рыба и рыбные товары	Содержание	4	1, 2
	1. Классификация рыбных товаров		
	2. Пищевая ценность рыбных товаров		
	3. Товароведная характеристика рыбных товаров		
	4. Упаковка, маркировка и хранение рыбных продуктов		
	Лабораторные занятия 1. Изучение семейств промысловых рыб, их отличительных признаков. 2. Рыба живая, охлажденная, мороженая: изучение разделки, оценка качества. 3. Идентификация рыбных консервов по ассортиментной принадлежности, оценка маркировки и упаковки. 4. Рыба соленая, вяленая, копченая: изучение ассортимента, оценка качества.	5	1, 2
Тема 2.11 Хозяйственные товары из пластмасс	Содержание учебного материала	4	1
	1 Классификация и ассортимент хозяйственных товаров из пластмасс	2	
	2 Потребительские свойства товаров из пластмасс. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.	2	
	Лабораторные занятия 1. Идентификация по ассортиментной принадлежности. Составление схемы классификации потребительских свойств товаров из пластмасс. Анализ маркировки изделий в соответствии с нормативными документами.	4	1, 2
	Тема 2.12 Металлохозяйственные товары	Содержание учебного материала	4
1 Общие сведения о металлах. Классификация металлохозяйственных товаров		2	
2 Классификация и ассортимент металлической посуды. Потребительские свойства, Маркировка, упаковка, хранение. Классификация и ассортимент инструментальных товаров, ножевых изделий, столовых приборов и принадлежностей. Потребительские свойства. Маркировка, упаковка, хранение.		2	
Лабораторные занятия 1. Идентификация металлохозяйственных товаров по ассортиментной принадлежности. Оценка маркировки товаров в соответствии с нормативными документами.		4	1, 2
1. Идентификация металлохозяйственных товаров по ассортиментной принадлежности. Оценка маркировки товаров в соответствии с нормативными документами.		4	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
Тема 2.13 Ювелирные товары	Содержание учебного материала	4	2
	1 Классификация и характеристика ассортимента предметов личных украшений Классификация и характеристика ассортимента предметов для сервировки стола и предметов для украшения интерьера.	2	
	2 Классификация и характеристика ассортимента ювелирных камней	1	
	3 Маркировка, клеймение, упаковка, особенности хранения ювелирных товаров.	1	
	Лабораторные занятия 1. Идентификация ювелирных товаров по ассортиментной принадлежности. Анализ маркировки ювелирных товаров в соответствии с требованиями нормативных документов	6 6	1, 2
Тема 2.14 Стекланные бытовые товары	Содержание учебного материала	3	
	1 Классификация. Характеристика ассортимента товаров. Потребительские свойства посуды. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.	3	
	Лабораторные занятия 1. Идентификация по ассортиментной принадлежности посуды. Оценка маркировки образцов в соответствии с нормативными документами.	4 4	1, 2
Тема 2.15 Керамические бытовые товары	Содержание учебного материала	3	
	1 Классификация, характеристика ассортимента товаров. Потребительские свойства. Маркировка, упаковка, хранение	3	
	Лабораторные занятия 1. Идентификация керамической посуды по ассортиментной принадлежности. Оценка маркировки образцов в соответствии с требованиями нормативных документов.	4 4	1, 2
Тема 2.16 Мебельные товары	Содержание учебного материала	4	
	1 Классификация, ассортимент, потребительские свойства. Маркировка, упаковка, хранение.	4	
	Лабораторные занятия 1.Идентификация мебели по ассортиментной принадлежности. Оценка маркировки мебели в соответствии с нормативными документами.	6 6	1, 2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
Тема 2.17 Парфюмерно-косметические товары	Содержание учебного материала	4	2
	1 Классификация и ассортимент парфюмерных товаров.	1	
	2 Классификация и ассортимент косметических товаров.	1	
	3 Потребительские свойства. Маркировка, упаковка, хранение	2	
	Лабораторные занятия 1. Идентификация парфюмерных товаров по ассортиментной принадлежности. Анализ маркировки парфюмерных товаров в соответствии с требованиями нормативных документов. 2. Идентификация косметических товаров по ассортиментной принадлежности. Анализ маркировки косметических товаров в соответствии с требованиями нормативных документов.	6 2 4	1, 2
Тема 2.18 Канцелярские и школьно-письменные товары	Содержание учебного материала	2	2
	1 Классификация и ассортимент товаров школьного назначения. Потребительские свойства. Маркировка, упаковка, хранение.	2	
	Лабораторные занятия 1. Идентификация товаров школьного назначения по ассортиментной принадлежности. Анализ маркировки школьно-письменных товаров в соответствии с требованиями нормативных документов.	4 4	1, 2
Тема 2.19 Товары бытовой химии	Содержание учебного материала	2	2
	1 Классификация товаров бытовой химии. Клеи: состав, потребительские свойства, классификация, характеристика ассортимента. Маркировка, упаковка, хранение.	1	
	3 Моющие средства: виды, состав, классификация Характеристика ассортимента. Маркировка, упаковка, хранение.	1	
	Лабораторные занятия 1. Идентификация товаров бытовой химии по ассортиментной принадлежности (моющие средства). Анализ маркировки образцов в соответствии с нормативными документами.	4 4	1, 2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
Тема 2.20 Текстильные товары (ткани)	Содержание учебного материала	4	2
	1. Классификация ассортимента тканей, потребительские свойства. Маркировка, упаковка, хранение тканей.	4	
	Лабораторные занятия	4	1, 2
	1. Идентификация по ассортиментной принадлежности тканей. Оценка маркировки тканей в соответствии с требованиями нормативных документов.	4	
Тема 2.21 Швейно-трикотажные товары	Содержание учебного материала	4	2
	1. Классификация, ассортимент швейных товаров по основным признакам группировки. Потребительские свойства швейных товаров. Маркировка, упаковка, хранение.	2	
	2. Классификация, ассортимент трикотажных товаров по основным признакам группировки. Потребительские свойства трикотажных товаров. Маркировка, упаковка, хранение.	2	
	Лабораторные занятия	6	1, 2
	1. Идентификация швейных товаров по ассортиментной принадлежности. Анализ маркировки швейных товаров в соответствии с требованиями нормативных документов. 2. Идентификация трикотажных изделий по ассортиментной принадлежности. Анализ маркировки трикотажных товаров в соответствии с требованиями нормативных документов.	3 3	
Тема 2.22 Обувные товары	Содержание учебного материала	4	2
	1. Классификация, ассортимент кожаной обуви по основным признакам группировки.	2	
	2. Потребительские свойства кожаной обуви. Маркировка, упаковка, хранение.	2	
	Лабораторные занятия	4	1, 2
1. Идентификация кожаной обуви по ассортиментной принадлежности. Анализ маркировки обувных товаров в соответствии с требованиями нормативных документов.	4		
Тема 2.23 Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	Содержание учебного материала	4	2
	1. Классификация пушно-меховых товаров.	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
	2. Ассортимент верхней меховой одежды и меховых деталей для одежды. Потребительские свойства. Ассортимент женских уборов и меховых головных уборов. Потребительские свойства.	1	1, 2
	3. Маркировка, упаковка, особенности хранения и ухода за пушно-меховыми товарами.	1	
	Лабораторные занятия	6	
	1. Идентификация пушно-меховых полуфабрикатов по ассортиментной принадлежности.	4	
	2. Идентификация пушно-меховых товаров по ассортиментной принадлежности	2	
Тема 2.24 Игрушки	Содержание учебного материала	2	2
	1. Классификация, ассортимент, потребительские свойства. Маркировка, упаковка, особенности хранения.	2	
	Лабораторные занятия	2	1, 2
	1. Идентификация игрушек по ассортиментной принадлежности и педагогическому назначению	2	
Самостоятельная работа	<p>Составить схему условий и сроков хранения свежих овощей и плодов. Подготовить сообщение по теме: «Строение и химический состав зерна». Составить опорный конспект по теме «Различные виды хлеба, реализуемые в местном магазине». Изучить болезни и дефекты хлеба, отразить в виде таблицы. Законспектировать темы ирис и драже. Составить кроссворд по теме: «Мучные кондитерские товары». Составить кроссворд по теме «Сахаристые кондитерские изделия». Изучить ассортимент виноградных вин и составить схему классификации. Составить опорный конспект по теме слабоалкогольные напитки. Изучить дефекты коровьего масла и отразить в виде таблицы. Подготовить сообщения по темам: «Мягкие сычужные сыры», «Переработанные сыры». Изучить тему «Субпродукты» и составить конспект. Изучить нерыбное водное сырье и подготовить сообщение.</p>	88	1, 2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Изучение ассортимента строительных товаров. Анализ маркировки строительных товаров в соответствии с требованиями нормативных документов Изучение ассортимента лакокрасочных товаров. Расшифровка маркировки лакокрасочных товаров Составить опорный конспект по теме: «Нетканые материалы и искусственные меха» Составить опорный конспект по теме: «Ковры и ковровые изделия» Составить кроссворд по теме: «Галантерейные товары»</p>		
Консультации		16	
<p>Учебная практика Виды работ</p>	<p>Изучение источников поступления товаров и обосновать их выбор Распознавание товара по ассортиментной принадлежности. Расчёт показателей ассортимента товаров: широта, глубина, новизна, устойчивость, рациональность Изучение порядка расчетов с поставщиками закупаемые товары Изучение порядка и принятие участия в приемке товаров по количеству и качеству, привести 2-3 примера приемки по количеству и качеству с описанием хода приемки и ее результата Анализ хранения товаров, товарных потерь и списания товаров. Ознакомление с организацией отборки и приемки товаров от поставщиков и документальным оформлением. Изучение нормативных и технологических документов, регламентирующих ассортимент товаров.</p>	24	
<p>Производственная практика Виды работ</p>	<p>Выявление потребности в товаре (спроса), на примере одной ассортиментной группы Расшифровать значение товарных знаков (2-3 образца) на потребительских товарах, рассмотреть соответствие их установленным требованиям качества изготовления и безопасности для людей. Изучить наличие сертификатов на поступившие товары Приемка товаров по количеству и качеству Размещение и выкладка товаров</p>	48	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
	Участие в проведении инвентаризации товаров		
Экзамен по модулю			
ВСЕГО:		509	

Обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебных кабинетов: социально-экономических дисциплин; иностранного языка; математики; экономики организации; статистики; менеджмента; маркетинга; документационного обеспечения управления; правового обеспечения профессиональной деятельности; бухгалтерского учета; финансов, налогов и налогообложения; стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия; безопасности жизнедеятельности; организации коммерческой деятельности и логистики; междисциплинарных курсов.

Наличие лабораторий:

Лаборатория товароведения

Основное оборудование: Аквадисциллятор PHS Aqua 4; Анализатор влажности "Эвляя-2М"; Ареометр АОН-1; Баня комбинированная лабораторная БКЛ; Бутирометр сливок; Весы CAS SCL-150 дискретность 0,005; Весы Kern 442-43N 400г/0,1; Гигрометр-психрометр ВИТ-2; Доска маркерная; Жидкостной микроколоночный хроматограф "Миличром-6"; Иономер И-500 базовый; Испаритель ротационный UL-1100; Камера Горяева; Каплеуловитель КО-60; Лабораторная зерновая мельница ЛЗМ-1; Лабораторный холодильник-морозильник Liebherr LCv 4010; Магнит подковообразный; Мельница лабораторная ЛЗМ Оекс; Микроскоп Биомед-2; Микроскоп цифровой USB 500*191316; Многоканальный комбинированный прибор Анион-7051; Мультимедийный комплект (проектор Casio XJ-M146, экран 180*180); Набор электродов; Насос водоструйный; Нитрат-тестер Соэкс; Облучатель бактерицидный ОБН-150; Прибор для определения качества яиц; Прибор для определения пористости хлебопродуктов УОП-01; рН-метр карманный Checker 1; рН-метр рН-211; Рассев лабораторный У1-ЕРЛ-10-1 для двух сит; Рефрактометр ИРФ-454 Б2М; Сенсор АСрО2; Спектрофотометр ПЭ5300ВИ; Термостатирующая баня LOIP; Ультразвуковой анализатор качества молока "Лактан-1-4" модель 220у; Устройство для измерения металломагнитной примеси ПИФ-2; Холодильник ХШ-1-400; Центрифуга СМ-50; Шейкер S-3.20М орбитальный, амплитуда 20 мм; Шкаф вытяжной ЛАБ-1200 ШВ-Н; Шкаф для хранения учебно-наглядных пособий, методических указаний, нормативно-технической документации, материалов и образцов для лабораторных и практических работ; Штатив лабораторный ЛАБ-01 ШЛ; Щипцы тигельные; Экотестер Soeks; Стол преподавателя; Столы учебные 2-х местные; Столы учебные 3-х местные; Стулья.-

Лаборатория товароведения и экспертизы непродовольственных товаров

Основное оборудование: Весы CAS AP; Весы CAS LP-15; Весы CAS SW-5; Весы АГ 225DRCE; Вискозиметр ВНЖ-0,3-ХС3; Витрина АКВ-1; Гигрометр-психрометр ВИТ-2; Доска маркерная; ККМ Меркурий 115 К (учебный процесс); Машина разрывная ИР 5074-3; Мультимедийный комплект (проектор Casio XJ-M146, экран 180*180); Прилавок остекленный *1200; Принтер этикеток Argox OS-203DT; Сканер штрих кода Metrologic 9520 RS; Стол для весов Лаб-600; Фискальный регистратор "Штрих-Мини ФР-К"; Шкаф для хранения учебнометодических материалов, нормативно-технической документации, материалов и образцов для лабораторных и практических работ; Стол преподавателя; Столы учебные 2-х местные; Столы учебные 3-х местные; Стулья; Стулья преподавателя. 690014, Приморский край, г. Владивосток, ул. Гоголя, дом 41а, ауд.4313 1 2 3 4

Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Основное оборудование: Аквадисциллятор PHS Aqua 4; Анализатор влажности "Эвляя-2М"; Ареометр АОН-1; Баня комбинированная лабораторная БКЛ; Бутирометр сливок; Весы CAS SCL-150 дискретность 0,005; Весы Kern 442-43N 400г/0,1; Гигрометр-психрометр ВИТ-2; Доска

маркерная; Жидкостной микроколоночный хроматограф "Миличром-6"; Иономер И-500 базовый; Испаритель ротационный UL-1100; Камера Горяева; Каплеуловитель КО-60; Лабораторная зерновая мельница ЛЗМ-1; Лабораторный холодильник-морозильник Liebherr LCv 4010; Магнит подковообразный; Мельница лабораторная ЛЗМ Оекс; Микроскоп Биомед-2; Микроскоп цифровой USB 500*191316; Многоканальный комбинированный прибор Анион-7051; Мультимедийный комплект (проектор Casio XJ-M146, экран 180*180); Набор электродов; Насос водоструйный; Нитрат-тестер Соэкс; Облучатель бактерицидный ОБН-150; Прибор для определения качества яиц; Прибор для определения пористости хлебопродуктов УОП-01; рН-метр карманный Checker 1; рН-метр рН-211; Рассев лабораторный У1-ЕРЛ-10-1 для двух сит; Рефрактометр ИРФ-454 Б2М; Сенсор АСрО2; Спектрофотометр ПЭ5300ВИ; Термостатирующая баня LOIP; Ультразвуковой анализатор качества молока "Лактан-1-4" модель 220у; Устройство для измерения металломагнитной примеси ПИФ-2; Холодильник ХШ-1-400; Центрифуга СМ-50; Шейкер S-3.20М орбитальный, амплитуда 20 мм; Шкаф вытяжной ЛАБ-1200 ШВ-Н; Шкаф для хранения учебно-наглядных пособий, методических указаний, нормативно-технической документации, материалов и образцов для лабораторных и практических работ; Штатив лабораторный ЛАБ-01 ШЛ; Щипцы тигельные; Экотестер Soeks; Стол преподавателя; Столы учебные 2-х местные; Столы учебные 3-х местные; Стулья.

3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Основные источники:

1. Стрижевская, С.Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. — Минск : РИПО, 2019. - 125 с. - ISBN 978-985-503-864-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055982>.
2. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова - Москва : Норма, ИНФРА-М, 2019. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1010517>.
3. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 156 с.: - (СПО). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1021058>.
4. Грибанова, И.В. Товароведение : учебное пособие/ И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина. - Минск : РИПО, 2019. - 359 с. - ISBN 978-985-503-909-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1056287>.

Дополнительные источники:

1. Чебакова, Г. В. Экспертиза качества молока и молочных продуктов: Лабораторный практикум - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 112 с.ISBN 978-5-16-106776-5 (online). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/973303>.
2. Сыцко, В. Е. Основы товароведения : пособие / В.Е. Сыцко [и др.] ; под ред. В.Е. Сыцко. - Минск : РИНО, 2019. - 263 с. - ISBN 978-985-503-939-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1056302>.
3. Памбухчиянц, О. В. Организация торговли : учебник / О. В. Памбухчиянц. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 296 с. - ISBN 978-5-394-02189-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091838>.
4. Памбухчиянц, О. В. Технология розничной торговли : учебник / О. В. Памбухчиянц. - 9-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 288 с. - ISBN 978-5-394-01131-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093707> е.

Законы и нормативные документы РФ в действующих редакциях

1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс РФ. Часть 1 от 30.11.1994. № 51-ФЗ [принят ГД ФС РФ 21.10.1994 г.] // Собрание законодательства РФ. 1994. № 32. Ст. 3301.

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс РФ. Часть 2 от 26.01.1996. №14-ФЗ [принят ГД ФС РФ 22.12.1995 г.] // Собрание законодательства РФ. 29.01.1996. № 5. Ст.410.
3. Российская Федерация. Законы. О защите прав потребителей: федер. закон: [принят Верховным Советом Российской Федерации 07 февраля 1992 г.] (с дополнениями и изменениями в редакции федеральных законов) № 2300-1–ФЗ. – Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2010. – 32 с.
4. Российская Федерация. Законы. О техническом регулировании: федер. закон: [Принят Государственной Думой 15 декабря 2002 года] (с дополнениями и изменениями в редакции федеральных законов) № 184 –ФЗ от 27.12.2002 г. – М.: Омега-Л. – 66 с.
5. Постановление Правительства РФ Правила продажи товаров по образцам от 21.07. 1997 19.01.1998г. № 918. -14с.
6. Правила продажи отдельных видов товаров. Перечни товаров. - М.: А-Приор, 2009. - 32с.
7. ГОСТ Р 55888-2013 Услуги розничной торговли. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для сферы розничной торговли. – М.: Стандартинформ, 2015. – 46 с.
8. ГОСТ Р 51773-2009. Услуги торговли. Классификация предприятий торговли. – М.: Стандартинформ, 2010. – 20 с.
9. ГОСТ Р 51303-2013 Торговля. Термины и определения. – М.: Стандартинформ, 2014. – 40 с.
10. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. – М.: Стандартинформ, 2008. – 43 с.
11. Сафонов, М. Н. Правила торговли / Сафонов М. Н. - 12-е изд. - Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 57 с. (Практическое руководство) ISBN 978-5-369-01489-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/529418>

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система znanium.com
2. «Гарант» – справочно-правовая система - <http://www.park.ru>.
3. «Консультант Плюс» - <http://www.consultant.ru>.
4. Информационно-правовая система «Кодекс» - <http://www.kodeks.net>.
5. Журнал «Конъюнктура товарных рынков» (Маркетинг&Логистика) - <http://www.ktr.itkor.ru>.
6. Роспотребнадзор - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://25.rosпотребнадзор.ru/>
7. Союз потребителей России [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://souz-potrebiteley.ru/>
8. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>
9. .РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера) - [www. rbc.ru](http://www.rbc.ru).
10. <http://www.abc.vvsu.ru>. <http://www.vvsu.ru>
11. www.vladkassa.ru
12. <http://www.modul-ek.ru> – Торговое оборудование;
13. yandex.ru www.safe-salon.ru

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров производится в соответствии с учебным планом по специальности 38.02.04 Коммерция (по областям) и календарным графиком. Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий.

График освоения ПМ предполагает последовательное освоение МДК 03.01 Теоретические основы товароведения, МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров, включающих в себя как теоретические, так и практические занятия.

Изучение теоретического материала может проводиться как в каждой группе, так и для нескольких групп.

При проведении практических занятий деление группы студентов на подгруппы не предусмотрено. При проведении лабораторных работ проводится деление группы студентов на подгруппы, численностью не более 25 человек.

В процессе освоения ПМ предполагается проведение рубежного контроля знаний, умений у студентов. Сдача рубежного контроля (РК) является обязательной для всех обучающихся. Результатом освоения ПМ выступают ПК, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатываются учебно- методические комплексы.

С целью методического обеспечения прохождения учебной и/или производственной практики, выполнения курсовой работы разрабатываются методические рекомендации для студентов.

При освоении ПМ каждым преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров.

Текущий учет результатов освоения ПМ производится при наличии оценок по ЛПР и рубежному контролю является для каждого студента обязательным. В случае отсутствия оценок за ЛПР и ТРК студент не допускается до сдачи квалификационного экзамена по ПМ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

4.1. Результаты освоения общих компетенций

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Точность представления о сущности и значимости будущей профессии. Адекватность самооценки при освоении профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области учета	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	Исследовательская деятельность.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Адекватность отбора и использования информации профессиональной задачи	Создание мультимедийных презентаций. Защита рефератов Наблюдение за процессами оценки и самооценки, видение путей самосовершенствования, стремление к повышению квалификации. Выполнение групповых и индивидуальных заданий
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Корректность и однозначность в ходе общения с коллегами, руководством и потребителями	
ОК 7 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организовывать самостоятельную работу при изучении профессионального модуля	
ОК 12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Правильность заполнения нормативных документов	

4.2. Конкретизация результатов освоения ПМ

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	
Иметь практический опыт:	- установления градаций качества - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности - определения показателей ассортимента
Уметь:	- применять методы товароведения; - формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
Знать:	- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

	- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров
Самостоятельная работа	Проанализировать ассортимент действующего магазина. Ознакомиться с ассортиментным перечнем товаров в магазинах различных типов. Составить схему классификации ассортимента товаров. Разработать таблицу показателей ассортимента товаров.
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию..	
Иметь практический опыт:	- установления градаций качества - контроля режима и сроков хранения товаров - соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения
Уметь:	- рассчитывать товарные потери и списывать их;
Знать:	- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; - виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; - особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров
Самостоятельная работа	Составить схему условий и сроков хранения свежих овощей и плодов. Изучить болезни и дефекты хлеба, отразить в виде таблицы. Изучить дефекты коровьего масла и отразить в виде таблицы.
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	
Иметь практический опыт:	- расшифровки маркировки
Уметь:	- применять методы товароведения;
Знать:	- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп,

	оценку их качества, маркировку;
Самостоятельная работа	Расшифровать значение товарных знаков (2-3 образца) на потребительских товарах, рассмотреть соответствие их установленным требованиям качества изготовления и безопасности для людей.
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	
Иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> - установления градаций качества - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями - установления градаций качества
Уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - применять методы товароведения; - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; - идентифицировать товары;
Знать:	<ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; - виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; - особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров
Самостоятельная работа	Составить схему классификации продовольственных товаров Изучить болезни и дефекты хлеба, отразить в виде таблицы. Изучить дефекты коровьего масла и отразить в виде таблицы.
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	
Иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> - контроля режима и сроков хранения товаров - соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения
Уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортиро-

	вания, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
Знать:	<ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; - особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров
Самостоятельная работа	<p>Изучение порядка и принятие участия в приемке товаров по количеству и качеству, привести 2-3 примера приемки по количеству и качеству с описанием хода приемки и ее результата</p> <p>Анализ хранения товаров, товарных потерь и списания товаров.</p>
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	
Иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями
Уметь:	- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
Знать:	<ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; - особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров
Самостоятельная работа	<p>Изучение порядка и принятие участия в приемке товаров по количеству и качеству, привести 2-3 примера приемки по количеству и качеству с описанием хода приемки и ее результата</p> <p>Анализ хранения товаров, товарных потерь и списания товаров.</p>
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистем-	

ные единицы измерений в системные.	
Иметь практический опыт:	- измерения товаров и других объектов
Уметь:	- переводить внесистемные единицы измерений в системные
Знать:	- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
Самостоятельная работа	Провести измерения размерных характеристик непродовольственных товаров
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	
Иметь практический опыт:	- работы с документами по подтверждению соответствия
Уметь:	- оформлять сопроводительные документы
Знать:	- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
Самостоятельная работа	Изучение нормативных и технологических документов, регламентирующих ассортимент товаров Оформить накладную на товар

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Филиал федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
в г. Артеме
(ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО «ВВГУ» В Г. АРТЕМЕ)**

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной
аттестации по профессиональному модулю

*ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и
обеспечение сохраняемости товаров*

программы подготовки специалистов среднего
звена

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Форма обучения: *очная*

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю *ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров* в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 38.02.04 «**Коммерция (по отраслям)**», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 15 мая 2014 г., № 539, примерной образовательной программой, рабочей программой учебной дисциплины.

Разработчик(и): *Морозова А.С., преподаватель*

Утверждена на заседании цикловой методической комиссии по профилю дисциплин экономики и управления, протокол № 1 от 02.09.2022 г.

Председатель ЦМК _____ *Т.И.Забелина*
подпись

Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее — КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.03 . Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю, который проводится в форме экзамена

Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7	31	основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них
ОК 12 ПК 3.1 ПК 3.2	32	виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания
ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7 ПК 3.8	33	классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку
	34	условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним
	35	особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров
	У1	применять методы товароведения
	У2	формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент
	У 3	оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества
	У 4	рассчитывать товарные потери и списывать их

У 5	идентифицировать товары
У 6	соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним
П 1	определять показатели ассортимента
П 2	распознавать товары по ассортиментной принадлежности
П 3	оценивать качество товаров в соответствии с установленными требованиями
П 4	устанавливать градации качества
П 5	расшифровывать маркировку
П 6	контролировать режимы и сроки хранения товаров
П 7	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения

¹ - в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины

1 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

1.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Раздел 1 МДК.03.01 Теоретические основы товароведения				
Тема 1. Введение в товароведение СРС по Теме	31	Способность перечислить основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них	<i>Устный опрос(п. 5.1)⁵ Доклады (п.5.3)</i>	<i>Тестовые задания (п.6.1)⁵</i>
Тема 2. Объекты и субъекты товаро-ведной деятельности	31	Способность перечислить основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них	<i>Устный опрос(п. 5.1)⁵</i>	<i>Тестовые задания (п.6.1)</i>

Тема 3. Методы товарове- дения СРС по Теме3	33	Способность составлять классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку	<i>Устный опрос(п. 5.1)⁵ Рефераты (п.5.2)</i>	<i>Тестовые задания (п.6.1)⁵</i>
Тема 4. Ассортимент товаров СРС по Теме 4	33	Способность составлять классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку	<i>Устный опрос(п. 5.1)⁵ Рефераты (п.5.2)</i>	<i>Тестовые задания (п.6.1)⁵</i>
Тема 5. Качество товаров	34	Способность определять условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним	<i>Устный опрос(п. 5.1)⁵ Контрольная работа № 2(п.5.5)</i>	<i>Тестовые задания (п.6.1)</i>
	35	Способность выявлять особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров		
Тема 6. Количественная характеристика товаров	35	Способность выявлять особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	<i>Устный опрос(п. 5.1)⁵ Контрольная работа № 2(п.5.5)</i>	<i>Тестовые задания (п.6.1)</i>
Тема 7. Технологический	32	Способность определять виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания	<i>Устный опрос(п. 5.1)⁵ Контрольная работа</i>	<i>Тестовые задания (п.6.1)</i>

цикл товаров	34	Способность определять условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним	№ 2(п.5.5)	
	У2	Способность формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		
Тема 8. Химический состав и свойства товаров СРС по Теме8	31	Способность определять основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них	Устный опрос(п. 5.1) ⁵ Подготовка мультимедийных презентаций (п.5.4) Контрольная работа № 2 (п.5.5)	Тестовые задания (п.6.1)
	32	Способность определять виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания		
	У 6	Способность соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
Тема 9. Обеспечение качества и количества товаров СРС по Теме9	32	Способность определять виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания	Устный опрос(п. 5.1) ⁵ Рефераты (п.5.2) Контрольная работа № 2 (п.5.5)	Тестовые задания (п.6.1) ⁵
	34	Способность определять условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним		

Тема 10 Средства товарной информац ии	У 5	Способность идентифициро- вать товары по средствам товарной информации	<i>Устный опрос(п. 5.1)⁵ Контрольная работа № 2(п.5.5)</i>	<i>Тестовы е задания (п.6.1)</i>
Раздел 2. МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров (часть1)				
Тема 2.1. Основы товарове- дения продо- вольс- твенных товаров	ЗЗ	Способность классификаци- ровать ассортимент, опре- делять товароведные харак- теристики продовольственных и непро- дольственных товаров од- нородных групп, проводить оценку их качества, марки- ровку	Устный опрос(п. 5.1)	Вопросы на экзамен (п.6.4)
	У2	Формировать и анализиро- вать торговый (или промыш- ленный) ассортимент		
	У 3	Оценивать качество товарови устанавливать их градации качества		
	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, сани- тарно-эпидемиологические требования к ним		
	П 2	Распознавать товары по ас- сортиментной принадлежно- сти		
	П 1	Определять показатели ассортимента		
	ЗЗ	Способность классификаци- ровать ассортимент, опре- делять товароведные харак- теристики		

Тема 2.2. Зерноу- чные товары		продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, проводить оценку их качества, маркировку	Устный опрос(п. 5.1) Рефераты (п.5.2)	Тест (п.6.1), вопросы на экзамен (п.6.4)
	У2	Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		
	У 3	Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества		
	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
	П 2	Распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П 1	Определять показатели ассортимента		
Тема 2.3. Фрукто- овощные товары СРС к теме2.3	33	Способность классифицировать ассортимент, определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, проводить оценку их качества, маркировку	Устный опрос(п. 5.1) Рефераты (п.5.2), эссе (п.5.6)	Тест (п.6.1), вопросы на экзамен (п.6.4)
	У2	Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		

	У 3	Оценивать качество товаров и устанавливать их градации		
		качества		
	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
	П 2	Распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П 1	Определять показатели ассортимента		
Тема 2.4. Вкусовые товары СРС к теме 2.4	33	Способность классифицировать ассортимент, определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, проводить оценку их качества, маркировку	Устный опрос(п. 5.1) Рефераты (п.5.2), эссе (п.5.6)	Тест (п.6.1), вопросы на экзамен (п.6.4)
	У2	Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		
	У 3	Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества		
	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		

	П 2	Распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П 1	Определять показатели ассортимента		
Тема 2.5. Сахар. Мед. Крахмал. Кондитерскзделия	ЗЗ	Способность классифицировать ассортимент, определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, проводить оценку их качества, маркировку	Устный опрос(п. 5.1)	Тест (п.6.1), вопросы на экзамен (п.6.4)
	У2	Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		
	У 3	Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества		
	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
	П 2	Распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П 1	Определять показатели ассортимента		

Тема 2.6. Молочные товары	33	Способность классифицировать ассортимент, определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, проводить оценку их качества, марки-	Устный опрос(п. 5.1) Рефера-	Тест (п.6.1), вопросы
СРС к теме2.6		ровку	ты (п.5.2), эссе (п.5.6)	на экзамен (п.6.4)
	У2	Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		
	У 3	Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества		
	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
	П 2	Распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П 1	Определять показатели ассортимента		

Тема 2.7. Яичные товары	ЗЗ	Способность классифицировать ассортимент, определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, проводить оценку их качества, маркировку	Устный опрос(п. 5.1)	Вопросы на экзамен (п.6.4)
	У2	Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		
	У 3	Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества		

	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
	П 2	Распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П 1	Определять показатели ассортимента		
Тема 2.8. Пищевые жиры СРС к теме 2.8	33	Способность классифицировать ассортимент, определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, проводить оценку их качества, маркировку	Устный опрос(п. 5.1), эссе (п.5.6)	Тест (п.6.1), вопросы на экзамен (п.6.4)
	У2	Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		
	У 3	Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества		
	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
	П 2	Распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П 1	Определять показатели ассортимента		

Тема 2.9. Мясо и мяс- ные това- ры	ЗЗ	Способность классифицировать ассортимент, определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, проводить оценку их качества, маркировку	Устный опрос(п. 5.1) Рефераты (п.5.2)	Тест (п.6.1), вопросы на экзамен (п.6.4)
	У2	Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		
	У 3	Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества		
	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
	П 2	Распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П 1	Определять показатели ассортимента		
Тема 2.10. Рыба и рыбные товары	ЗЗ	Способность классифицировать ассортимент, определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, проводить оценку их качества, маркировку	Устный опрос(п. 5.1)	Тест (п.6.1), вопросы на экзамен

	У2	Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		(п.6.4)
	У 3	Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества		
	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
	П 2	Распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П 1	Определять показатели ассортимента		
Раздел 3. МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров (часть 2)				
Тема 3.1 Хозяйственные товары из пластмасс СРС к теме 3.1	33	Способность классифицировать ассортимент, определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, проводить оценку их качества, маркировку	<i>Устный опрос (п. 5.1) Реферат (п.5.2)</i>	<i>Вопросы на экзамен (п. 6.4)</i>
	У2	Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		
	У 3	Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества		

	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
	П 2	Распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П 1	Определять показатели ассортимента		
Тема 3.2 Металло- хозяй- ственные товары СРС к теме3.2	33	Способность классифицировать ассортимент, определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, проводить оценку их качества, маркировку	<i>Устный опрос (п. 5.1) Реферат (п.5.2)</i>	<i>Вопросы на экзамен (п. 6.4)</i>
	У2	Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		
	У 3	Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества		
	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
	П 2	Распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П 1	Определять показатели ассортимента		

Тема 3.3 Ювелирные товары	ЗЗ	Способность классифицировать ассортимент, определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, проводить оценку их качества, маркировку	<i>Устный опрос (п. 5.1)</i>	<i>Вопросы на экзамен (п. 6.4)</i>
	У2	Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		
	У 3	Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества		
	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
	П 2	Распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П 1	Определять показатели ассортимента		
Тема 3.4 Стеклянные бытовые товары СРС к теме 3.4	ЗЗ	Способность классифицировать ассортимент, определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, проводить оценку их качества, маркировку	<i>Устный опрос (п. 5.1) Реферат (п. 5.2)</i>	<i>Вопросы на экзамен (п. 6.4)</i>

	У2	Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		
	У 3	Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества		
	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
	П 2	Распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П 1	Определять показатели ассортимента		
	З3	Способность классифицировать ассортимент, определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, проводить оценку их качества, маркировку		

<p>Тема 3.5 Керамические бытовые товары СРС к</p>	<p>33</p>	<p>Способность классифицировать ассортимент, определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, проводить оценку их качества, маркировку</p>	<p><i>Устный опрос (п. 5.1) Реферат (п.5.2)</i></p>	<p><i>Вопросы на экзамен (п. 6.4)</i></p>
--	-----------	--	---	---

тема 3.5	У2	Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		
	У 3	Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества		
	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
	П 2	Распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П 1	Определять показатели ассортимента		
Тема 3.6 Мебельные товары	З3	Способность классифицировать ассортимент, определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, проводить оценку их качества, маркировку	<i>Устный опрос (п. 5.1)</i>	<i>Вопросы на экзамен (п. 6.4)</i>
	У2	Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		
	У 3	Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества		

	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, сани-	
--	-----	---	--

		тарно-эпидемиологические требования к ним		
	П 2	Распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П 1	Определять показатели ассортимента		
Тема 3.7 Парфюмерно-косметические товары	З3	Способность классифицировать ассортимент, определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, проводить оценку их качества, маркировку	<i>Устный опрос (п. 5.1)</i>	<i>Вопросы на экзамен (п. 6.4)</i>
	У2	Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		
	У 3	Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества		
	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
	П 2	Распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П 1	Определять показатели ассортимента		

Тема 3.8 Канцелярские и школьно-письменные товары	ЗЗ	Способность классифицировать ассортимент, определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, проводить оценку их качества, маркировку		
	У2	Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		
	У 3	Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества		
	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
	П 2	Распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П 1	Определять показатели ассортимента		

*Устный опрос
(п. 5.1)*

Вопросы на экзамен (п. 6.4)

33	Способность классифицировать ассортимент, определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, проводить оценку их качества, маркировку		
----	---	--	--

Тема 3.9 Товары бытовой химии СРС к теме3.9	ЗЗ	Способность классифицировать ассортимент, определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, проводить оценку их качества, маркировку	<i>Устный опрос</i> <i>(п. 5.1)</i> <i>Реферат</i> <i>(п.5.2)</i>	<i>Вопросы на экзамен (п. 6.4)</i>
	У2	Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		
	У 3	Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества		
	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
	П 2	Распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П 1	Определять показатели ассортимента		

<p>Тема 3.10 Тек- стильн ые това- ры (тка- ни) СРС к теме</p>	<p>33</p>	<p>Способность классификаци- ровать ассортимент, опре- делять товароведные харак- теристики продовольственных и непро- дольственных товаров од- нородных групп, проводить оценку их качества, марки- ровку</p>	<p><i>Устный опрос</i> <i>(п. 5.1)</i> <i>Самостоя-</i> <i>тельная рабо-</i> <i>та (п.5.6, зада-</i> <i>ние 21)</i></p>	<p><i>Вопросы на</i> <i>экзамен (п.</i> <i>6.4)</i></p>
--	-----------	--	--	---

3.10	У2	Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		
	У 3	Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества		
	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
	П 2	Распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П 1	Определять показатели ассортимента		
Тема 3.11 Швейно-трикотажные товары СРС к теме 3.11	33	Способность классифицировать ассортимент, определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, проводить оценку их качества, маркировку	<i>Устный опрос (п. 5.1) Самостоятельная работа (п. 5.6, задания 22, 23)</i>	<i>Вопросы на экзамен (п. 6.4)</i>
	У2	Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		
	У 3	Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества		

	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические	
--	-----	--	--

		требования к ним		
	П 2	Распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П 1	Определять показатели ассортимента		
Тема 3.12 Обувные товары	ЗЗ	Способность классифицировать ассортимент, определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, проводить оценку их качества, маркировку	<i>Устный опрос (п. 5.1)</i>	<i>Вопросы на экзамен (п. 6.4)</i>
	У2	Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		
	У 3	Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества		
	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
	П 2	Распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П 1	Определять показатели ассортимента		

Тема 3.13 Пушно- меховые и овчинно- шубн ые товар ы	ЗЗ	Способность классифицировать ассортимент, определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, проводить оценку их качества, маркировку	<i>Устный опрос (п. 5.1)</i>	<i>Вопросы на экзамен (п. 6.4)</i>
	У2	Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		
	У 3	Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества		
	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
	П 2	Распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П 1	Определять показатели ассортимента		

<p>Тема 3.14 Игруш ки</p>	<p>33</p>	<p>Способность классификаци- ровать ассортимент, опре- делять товароведные харак- теристики продовольственных и непро- дольственных товаров од- нородных групп, проводить оценку их качества, марки- ровку</p>	<p><i>Устный опрос (п. 5.1)</i></p>	<p><i>Вопросы на экзамен (п. 6.4)</i></p>
--	-----------	--	---	---

	У2	Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		
	У 3	Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества		
	У 6	Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
	П 2	Распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П 1	Определять показатели ассортимента		

² - для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.

³ - Однотипные оценочные средства нумеруются, н-р: «Тест №2», «Контрольная работа №4».

⁴ - Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5,6.

⁵ - В скобках следует указать пункт разделов 5.6, в котором оно представлено.

1.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел (модуль) 1 Теоретические основы товароведения				
Тема 1. Практическое занятие № 1	31	Способность перечислить основополагающие характеристики товаров	<i>Письменное задание № 1 (п.5.6) Письменный отчет по практической работе</i>	<i>Контрольная работа № 1(п.5.5)</i>
Тема 2 Практическое занятие № 2	31	Способность выявлять основополагающие характеристики товаров	<i>Письменное задание № 2 (п.5.6) Письменный отчет по практической</i>	<i>Контрольная работа № 1(п.5.5)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
			<i>работе</i>	
Тема 3 Практическое занятие № 3 Практическое занятие № 4	33	Способность выделить принципы построения общей классификации потребительских товаров и продукции производственного назначения общую классификацию потребительских товаров и продукции производственного назначения, классификацию продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам	<i>Письменное задание № 3 (п.5.6)</i> <i>Письменное задание № 4 (п.5.6)</i> <i>Письменный отчет по практической работе</i>	<i>Контрольная работа № 1(п.5.5)</i>
	31	Способность выявлять основополагающие характеристики товаров		
	У5	Способность идентифицировать классификационные группы товаров		
Тема 4 Практическое занятие № 5	33	Способность выделить принципы построения общей классификации потребительских товаров и продукции производственного назначения общую классификацию потребительских товаров и продукции производственного назначения, классификацию продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам	<i>Письменное задание № 5 (п.5.6)</i> <i>Письменный отчет по практической работе</i>	<i>Контрольная работа № 1(п.5.5)</i>
	31	Способность выделить принципы классификации ассортимента		

	У5	Способность идентифицировать класси- фикационные группы то- варов	
--	----	--	--

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 5 Практическое занятие № 6 Практическое занятие № 7	З1	Способность выявлять основополагающие характеристики товаров	<i>Письменное задание № 6 (п.5.6)</i> <i>Письменное задание № 7 (п.5.6)</i> <i>Письменный отчет по практической работе</i>	<i>Контрольная работа № 2(п.5.5)</i>
	У3	Способность определять принципы проведения оценки качества товаров		
	У5	Способность идентифицировать классификационные группы товаров		
Тема 6 Практическое занятие № 8 Практическое занятие № 9	З1	Способность выявлять основополагающие характеристики товаров	<i>Письменное задание № 8 (п.5.6)</i> <i>Письменное задание № 9 (п.5.6)</i> <i>Письменный отчет по практической работе</i>	<i>Контрольная работа № 2(п.5.5)</i>
	У5	Способность идентифицировать классификационные группы товаров		
Тема 7 Практическое занятие № 10	З3	Способность выделять принципы построения общей классификации потребительских товаров и продукции производственного назначения, классификацию продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам	<i>Письменное задание № 10 (п.5.6)</i> <i>Письменный отчет по практической работе</i>	<i>Контрольная работа № 2(п.5.5)</i>
	З1	Способность выявлять основополагающие характеристики товаров		
	У4	Способность рассчитывать товарные потери и списывать их		

Тема 9 Практическое занятие № 11 Практическое занятие № 12	31	Способность выявлять основополагающие характеристики товаров	<i>Письменное задание № 11 (п.5.6)</i> <i>Письменное задание № 12</i>	<i>Контрольная работа № 2(п.5.5)</i>
	34	Способность выявлять факторы формирующие и сохраняющие качество товаров		
Тема 10 Практическое занятие № 13	У4	Способность выявлять виды потерь, причины их возникновения и порядо- доксписания	<i>(п.5.6)</i> <i>Письменный отчет по практической работе</i>	
	У6	Способность выделять этапы технологического цикла товаров и анализировать их		
	31	Способность выявлять основополагающие характеристики товаров	<i>Письменное задание № 13 (п.5.6)</i> <i>Письменный отчет по практической работе</i>	
	34	Способность выявлять факторы формирующие и сохраняющие качество товаров		
У6	Способность выделять этапы технологического цикла товаров и анализировать их			
Раздел 2. МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных (часть товаров 1)				
Тема 2.1 Лабораторная работа № 1	31	Способность выявлять товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели	Письменный отчет по лабораторной ра-	Вопросы на экзамен
	У5	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	У2	Способность формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах		

	У6	Способность соблюдать условия и сроки хранения товаров	боте	
--	----	--	------	--

	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь		
	П3	Способность проводить приемку товаров по количеству и качеству		
	П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		
Тема 2.2 Лабораторная работа № 2	31	Способность выявлять товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели	Письменный отчет по лабораторной работе	Вопросы на экзамен
	У5	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	У2	Способность формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах		
	У6	Способность соблюдать условия и сроки хранения товаров		
	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь		
	П3	Способность проводить приемку товаров по количеству и качеству		

	П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принад-	
--	----	---	--

		лежности		
	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		
Тема 2.3 Лабораторная работа № 3	31	Способность выявлять товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели	Письменный отчет по лабораторной работе	Вопросы на экзамен
	У5	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	У2	Способность формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах		
	У6	Способность соблюдать условия и сроки хранения товаров		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемоститоваров,сокращению товарных потерь		
	П3	Способность проводитьприемку товаров по количеству и качеству		
	П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		
Тема 2.4 Лабораторная работа № 4	31	Способность выявлятьтовароведные характеристики реализуемыхтоваров, их свойства и показатели	Письменный отчет по лабораторной работе	Вопросы на экзамен
	У5	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	У2	Способность формироватьторговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах		
	У6	Способность соблюдатьусловия и сроки хранения товаров		
	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемоститоваров,сокращению товарных потерь		
	П3	Способность проводитьприемку товаров по количеству и качеству		
	П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		

	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		
Тема 2.5 Лабораторная работа № 5	З1	Способность выявлять товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели	Письменный отчет по лабораторной работе	Вопросы на экзамен
	У5	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	У2	Способность формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах		
	У6	Способность соблюдать условия и сроки хранения товаров		
	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь		
	П3	Способность проводить приемку товаров по количеству и качеству		
	П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		
Тема 2.6	З1	Способность выявлять товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели	Письменный отчет по лабораторной	Вопросы на экзамен
	У5	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		

Лабораторная работа № 6	У2	Способность формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах	работе	
	У6	Способность соблюдать условия и сроки хранения товаров		
	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь		
	П3	Способность проводить приемку товаров по количеству и качеству		
	П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		
Тема 2.7 Лабораторная работа № 7	31 У5	Способность выявлять товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности	Письменный отчет по лабораторной работе	Вопросы на экзамен
	У2	Способность формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах		
	У6	Способность соблюдать условия и сроки хранения товаров		
	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь		
	П3	Способность проводить приемку товаров по количеству и качеству		

	П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		
	З1	Способность выявлять товаро-ведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели		
Тема 2.8 Лабораторная работа № 8	З1	Способность выявлять товаро-ведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели	Письменный отчет по лабораторной работе	Вопросы на экзамен
	У5	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	У2	Способность формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах		
	У6	Способность соблюдать условия и сроки хранения товаров		
	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь		
	П3	Способность проводить приемку товаров по количеству и качеству		
	П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		

	31 У5	ведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
--	----------	---	--	--

Тема 2.9 Лабораторная работа № 9	У2	Способность формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах	Письменный отчет по лабораторной работе	Вопросы на экзамен
	У6	Способность соблюдать условия и сроки хранения товаров		
	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь		
	П3	Способность проводить приемку товаров по количеству и качеству		
	П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		
Тема 2.10 Лабораторная работа № 10	31 У5	Способность выявлять товарные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности	Письменный отчет по лабораторной работе	Вопросы на экзамен
	У2	Способность формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах		
	У6	Способность соблюдать условия и сроки хранения товаров		
	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь		

	П3	Способность проводить приемку товаров по количеству и качеству		
	П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		

Раздел 3. МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров (часть 2)

Тема 3.1 Лабораторная работа № 1	31	Способность выявлять товаро-ведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели	<i>Письменный отчет по лабораторной работе</i>	<i>Вопросы на экзамен</i>
	У5	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	У2	Способность формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах		
	У6	Способность соблюдать условия и сроки хранения товаров		
	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь		
	П3	Способность проводить приемку товаров по количеству и качеству		
	П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		

Тема 3.2 Лабораторная работа № 2	31	Способность выявлять товаро- ведные характеристики реали- зуемых товаров, их свойства и показатели	<i>Письменный отчет по лабораторной</i>	<i>Вопросы на экзамен</i>
--	----	---	---	-------------------------------

	У5	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности	<i>работе</i>	
	У2	Способность формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах		
	У6	Способность соблюдать условия и сроки хранения товаров		
	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь		
	П3	Способность проводить приемку товаров по количеству и качеству		
	П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		
Тема 3.3 Лабораторная работа № 3	31	Способность выявлять товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели	<i>Письменный отчет по лабораторной работе</i>	<i>Вопросы на экзамен</i>
	У5	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	У2	Способность формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах		
	У6	Способность соблюдать условия и сроки хранения товаров		
	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь		
	П3	Способность проводить приемку товаров по количеству и качеству		

П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности	
----	--	--

	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		
Тема 3.4 Лабораторная работа № 4	З1	Способность выявлять товаро-ведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели	<i>Письменный отчет по лабораторной работе</i>	<i>Вопросы на экзамен</i>
	У5	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	У2	Способность формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах		
	У6	Способность соблюдать условия и сроки хранения товаров		
	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь		
	П3	Способность проводить приемку товаров по количеству и качеству		
	П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		
Тема 3.5 Лабораторная работа № 5	З1	Способность выявлять товаро-ведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели	<i>Письменный отчет по лабораторной работе</i>	<i>Вопросы на экзамен</i>
	У5	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	У2	Способность формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах		
	У6	Способность соблюдать условия и сроки хранения товаров		

	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь		
	П3	Способность проводить приемку товаров по количеству и качеству		
	П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		
Тема 3.6 Лабораторная работа № 6	З1	Способность выявлять товаро-ведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели	<i>Письменный отчет по лабораторной работе</i>	<i>Вопросы на экзамен</i>
	У5	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	У2	Способность формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах		
	У6	Способность соблюдать условия и сроки хранения товаров		
	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь		
	П3	Способность проводить приемку товаров по количеству и качеству		
	П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		

Тема 3.7 Лабораторная работа № 7	31	Способность выявлять товаро- ведные характеристики реали- зуемых товаров, их свойства и показатели	<i>Письменный отчет по лабораторной</i>	<i>Вопросы на экзамен</i>
--	----	---	---	-------------------------------

Лабораторная работа № 8	У5	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности	<i>работе</i>	
	У2	Способность формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах		
	У6	Способность соблюдать условия и сроки хранения товаров		
	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь		
	П3	Способность проводить приемку товаров по количеству и качеству		
	П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		
Тема 3.8 Лабораторная работа № 9	31	Способность выявлять товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели	<i>Письменный отчет по лабораторной работе</i>	<i>Вопросы на экзамен</i>
	У5	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	У2	Способность формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах		
	У6	Способность соблюдать условия и сроки хранения товаров		
	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь		
	П3	Способность проводить приемку товаров по количеству и качеству		

П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности	
----	--	--

	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		
Тема 3.9 Лабораторная работа № 10	З1	Способность выявлять товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели	<i>Письменный отчет по лабораторной работе</i>	<i>Вопросы на экзамен</i>
	У5	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	У2	Способность формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах		
	У6	Способность соблюдать условия и сроки хранения товаров		
	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь		
	П3	Способность проводить приемку товаров по количеству и качеству		
	П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		
Тема 3.10 Лабораторная работа № 11	З1	Способность выявлять товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели	<i>Письменный отчет по лабораторной работе</i>	<i>Вопросы на экзамен</i>
	У5	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	У2	Способность формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах		
	У6	Способность соблюдать условия и сроки хранения товаров		

	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь		
	П3	Способность проводить приемку товаров по количеству и качеству		
	П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		
Тема 3.11 Лабораторная работа № 12 Лабораторная работа № 13	З1	Способность выявлять товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели	<i>Письменный отчет по лабораторной работе</i>	<i>Вопросы на экзамен</i>
	У5	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	У2	Способность формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах		
	У6	Способность соблюдать условия и сроки хранения товаров		
	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь		
	П3	Способность проводить приемку товаров по количеству и качеству		
	П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		

Тема 3.12 Лабораторная работа № 14	31	Способность выявлять товаро- ведные характеристики реали- зуемых товаров, их свойства и показатели	<i>Письменный отчет по лабораторной</i>	<i>Вопросы на экзамен</i>
--	----	---	---	-------------------------------

	У5	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности	<i>работе</i>	
	У2	Способность формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах		
	У6	Способность соблюдать условия и сроки хранения товаров		
	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь		
	П3	Способность проводить приемку товаров по количеству и качеству		
	П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		
Тема 3.13 Лабораторная работа № 15	31	Способность выявлять товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели	<i>Письменный отчет по лабораторной работе</i>	<i>Вопросы на экзамен</i>
	У5	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	У2	Способность формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах		
	У6	Способность соблюдать условия и сроки хранения товаров		
	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь		
	П3	Способность проводить приемку товаров по количеству и качеству		

П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности	
----	--	--

	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		
Тема 3.14 Лабораторная работа № 16	З1	Способность выявлять товаро-ведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели	<i>Письменный отчет по лабораторной работе</i>	<i>Вопросы на экзамен</i>
	У5	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	У2	Способность формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах		
	У6	Способность соблюдать условия и сроки хранения товаров		
	У4	Способность рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь		
	П3	Способность проводить приемку товаров по количеству и качеству		
	П2	Способность распознавать товары по ассортиментной принадлежности		
	П7	Способность соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке		

2 Описание процедуры оценивания

Уровень образовательных достижений обучающихся по дисциплине оценивается по четырём бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: *собеседование*)

3 баллов - ответ показывает прочные знания основных понятий, методов и процессов товароведения, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных понятий, методов и процессов товароведения, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании понятий, методов и процессов товароведения, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развита ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание понятий, методов и процессов товароведения, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: *письменный отчет по практической работе, доклад выполненный в форме презентации, реферат*).

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и практических аспектов товароведения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна- две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворитель но</i>	<i>Неудовлетворитель но</i>
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, выполнение практических заданий*)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика уровня освоения дисциплины
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на итоговом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на среднем уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно »	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворитель но »	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже базового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

Раздел 1. МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

Тема 1. Введение в товароведение

Предмет, цели и задачи товароведения.

Принципы товароведения.

Состояние потребительского рынка России на современном этапе.

Тема 2. Объекты и субъекты товароведной деятельности.

Объекты товароведной деятельности. Понятие товара.

Основополагающие характеристики товара: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная.

Субъекты товароведной деятельности.

Тема 3. Методы товароведения

Методы научного познания: эмпирические, аналитические.

Методы практической товароведной деятельности: оценки качества, технологические.

Классификация как метод товароведения. Правила классификации.

Иерархический и фасетный методы классификации, их преимущества и недостатки.

Кодирование товаров. Достоинства и недостатки различных методов кодирования.

Товароведная классификация товаров. Общая классификация продовольственных товаров. Общая классификация непродовольственных товаров.

Единая система классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации.

Общероссийский классификатор видов экономической деятельности, продукции и услуг.

Тема 4. Ассортимент товаров

Основные понятия: ассортимент, структура ассортимента. Отличительные признаки.

Классификация ассортимента: промышленный и торговый; развернутый, укрупненный; сложный и простой и т.п.

Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности.

Управление ассортиментом.

Формирование ассортимента. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Регулирование этих факторов.

Тема 5. Качество товаров

Качество товара, определения.

Требования к качеству.

Свойства и показатели качества.

Характеристика свойств по способу выражения, по методу определения, по стадии определения, по применению для оценки уровня качества.

Номенклатура потребительских свойств товаров.

Оценка качества и градации качества товаров. Дефекты товаров.

Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству товаров.

Тема 6. Количественная характеристика товаров

Основные понятия: единичные экземпляры, товарная партия, общие количественные характеристики, специфические количественные характеристики.

Физические свойства товаров: общие физические свойства, специфические физические свойства товарных партий, специфические физические свойства единичных экземпляров товаров.

Тема 7. Технологический цикл товаров

Стадии технологического цикла: предтоварная стадия, товарная стадия, стадия утилизации.

Контроль качества и количества товарных партий Приемка товаров торговыми организациями.

Отбор проб и образцов из товарных партий. Пробы точечные, объединенные, исходные. Идентификация и прослеживаемость товаров.

Тема 8. Химический состав и свойства товаров

Классификация химических веществ.

Вода.

Сухие неорганические вещества.

Сухие органические вещества.

Тема 9. Обеспечение качества и количества товаров

Формирующие факторы. Сохраняющие факторы.

Упаковка товаров. Классификация упаковки, требования к упаковке.

Хранение товаров. Условия хранения. Режим хранения. Основопологающие принципы хранения.

Методы хранения.

Товарная обработка. Потребление. Реализация товаров. Послепродажное обслуживание.

Товарные потери: товарные потери, материальные потери, количественные потери, качественные потери. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.

Тема 10. Средства товарной информации.

Виды и формы товарной информации: основополагающая товарная информация, коммерческая товарная информация, потребительская товарная информация, словесная информация, цифровая информация, изобразительная информация, символическая информация, штриховая информация.

Требования к товарной информации.

Средства товарной информации.

Маркировка. Торговая маркировка. Структура маркировки.

Раздел 2. МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров

Тема 2.1. Основы товароведения продовольственных товаров

1. . Дать определение нормативной документации на продовольственные товары
2. По каким показателям определяется качество пищевых продуктов.
3. Какова структура построения нормативной документации
4. Какие ГОСТы применяют для экспертизы качества продовольственных товаров
5. .Что такое пищевая ценность продукта.
6. .Как рассчитать пищевую ценность продуктов,
7. .Содержание каких веществ учитывается при расчете пищевой ценности .
8. .Что такое биологическая ценность продукта

Тема 2.2. Зерномучные товары

1. Строение зерна на примере зерна пшеницы.
2. Химический состав зерна и распределение питательных веществ по анатомическим частям.
3. Зерно. Правила и режимы хранения.
4. Экспертиза качества зерна.
5. Дефекты зерна и причины их возникновения.
6. Крупа. Классификация.
7. Товароведная характеристика крупы.
8. Потребительские свойства крупы.
9. Экспертиза качества крупы
10. Мука. Классификация.
11. Товароведная характеристика муки.
12. Потребительские свойства муки.
13. Экспертиза качества муки

Тема 2.3. Плодоовощные товары

1. Технологии хранения отдельных видов плодов и овощей.
2. Характеристика основных микробиологических заболеваний отдельных видов плодов, овощей и ягод.
3. Причины их возникновения и меры предупреждения развития, влияние на качество и безопасность продукции.
4. Технология производства и товароведная характеристика квашеных и соленых овощей.
5. Плоды свежие. Классификация. Пищевая ценность. Хранение. Процессы, протекающие при хранении. Экспертиза качества.
6. Семечковые и косточковые плоды. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Дефекты и болезни.
7. Ягоды и орехоплодные. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Дефекты и болезни.
8. Тропические и субтропические плоды. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Дефекты и болезни.
9. Свежие овощи. Классификация. Пищевая ценность. Хранение. Процессы, протекающие при хранении. Экспертиза качества.
10. Клубнеплоды. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Дефекты и болезни.
11. Корнеплоды. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Дефекты и болезни.

Тема 2.4. Вкусовые товары

1. Этиловый спирт. Водка. Характеристика сырья. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.
2. Ликероводочные изделия. Классификация. Характеристика сырья. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.
3. Виноградные вина. Классификация. Характеристика сырья. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.
4. Пиво. Характеристика сырья. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.
5. Чай. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты, фальсификация. Хранение.
6. Кофе и кофейные напитки. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты, фальсификация. Хранение.
7. Пряности. Классификация. Пищевая ценность. Использование. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты. Фальсификация. Хранение.
8. Приправы. Классификация. Поваренная соль: виды. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.

Тема 2.5. Сахар. Мед. Крахмал. Кондитерские изделия

1. Характеристика сырья, используемого в производстве кондитерских изделий.
2. Какую роль выполняет патока при производстве карамели?
3. В каких кондитерских изделиях нормируется содержание редуцирующих веществ и почему?
4. По каким признакам можно отличить карамель с тянутой оболочкой от карамели с натянутой оболочкой?
5. От чего зависит гигроскопичность карамели?
6. По каким признакам можно отличить на конфетах шоколадную глазурь от жировой?
7. Характеристика наиболее распространенных дефектов карамели и конфет.
8. Какая зависимость между видами карамели, конфет и гарантийным сроком их хранения?
9. Характеристика обыкновенного, десертного, белого, пористого шоколада и сладкой плитки.
10. В чем заключаются лечебные свойства меда?
11. По каким признакам и показателям определяют натуральность меда? Что такое сахарный мед?
12. Что положено в основу формирования ассортимента печенья, крекеров, галет, пряников, вафель, кексов, пирожных, тортов?

13. По каким показателям учитывается качество мучных изделий, их дефекты?
14. Каким изменениям подвергаются мучные кондитерские изделия при хранении?
15. Что положено в основу классификации мармелада, пастильных изделий, варенья, джема, повидла, желе, цукатов?
16. Признаки формирования ассортимента мармелада фруктово-ягодного, желейного, желейного с фруктовыми добавками, пастилы клеевой и заварной, зефира.
17. В каком направлении совершенствуется современный ассортимент кондитерских изделий?

Тема 2.6. Молочные товары

1. Молоко коровье. Классификация.
2. Товароведная характеристика. Экспертиза качества молока.
3. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.
4. Кисломолочные продукты. Классификация.
5. Товароведная характеристика. Экспертиза качества кисломолочных продуктов.
6. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.
7. Сыры. Классификация. Товароведная характеристика.
8. Экспертиза качества сыров.
9. Дефекты сыров и причины их возникновения. Хранение.

Тема 2.7. Яичные товары

1. Почему на предприятиях общественного питания используются только куриные яйца?
2. Назовите основные части яйца и их соотношение по массе.
3. Какое количество белков содержится в яйце?
4. Как классифицируется яйцо в зависимости от способа и сроков хранения?
5. Назовите показатели, определяющие категорию яиц.
6. Дайте определение продукту – меланж.
7. Укажите условия хранения яичного порошка.

Тема 2.8. Пищевые жиры

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.

Тема 2.9. Мясо и мясные товары

1. Мясо убойных животных.
2. Товароведная классификация мяса. Пищевая ценность.
3. Клеймение и маркировка мяса. Экспертиза качества. Хранение.
4. Мясо птицы. Классификация. Пищевая ценность.
5. Экспертиза качества мяса птицы. Хранение.
6. Субпродукты. Классификация. Пищевая ценность. Экспертиза качества. Хранение.
7. Мясные полуфабрикаты. Классификация. Пищевая ценность.
8. Экспертиза качества мясных полуфабрикатов. Хранение.
9. Колбасные изделия. Классификация. Пищевая ценность.
10. Товароведная характеристика колбасных изделий. Экспертиза качества. Хранение. Дефекты и причины их возникновения.
11. Мясные консервы. Классификация. Маркировка.
12. Экспертиза качества консервов. Хранение. Дефекты и причины их возникновения.

Тема 2.10. Рыба и рыбные товары

1. Чем объясняется высокая пищевая ценность и хорошая усвояемость мяса рыб?
2. Назовите способы замораживания рыбы.
3. Дайте характеристику икры осетровых рыб.
4. В чем заключаются достоинства рыбных полуфабрикатов?
5. Какие применяются способы посола рыбы? Их особенности и влияние на качество.
6. Каким образом виды разделки влияют на качество соленой рыбы?
7. Каким образом изменяется химический состав рыбы после посола?
8. Как влияют на сохраняемость соленых рыбных товаров различные виды тары и упаковки?
9. Какие семейства и виды рыбы после посола пригодны к использованию без тепловой обработки и, какие используются как полуфабрикаты для дальнейшей переработки?
10. Приведите пример торговой классификации соленой рыбы?
11. Укажите условия и сроки хранения соленой и маринованной рыбной продукции?
12. Охарактеризуйте сущность способов посола (простого,пряного, маринованного)
13. Какие вещества обуславливают вкусовые свойства копченой рыбы?
14. Какие вещества обуславливают окраску копченой рыбы?
15. Чем объясняются различия в физико-химических показателях рыбы горячего и холодного копчения?
16. Охарактеризуйте морские водоросли и их использование.
17. Чем отличаются рыбные пресервы от консервов?

Раздел 3. МДК 01.03 Товароведение непродовольственных товаров

Тема 3.1 Хозяйственные товары из пластмасс

1. Назовите достоинства и недостатки пластических масс.
2. Какие полимерные материалы обладают хорошими электроизоляционными свойствами.
3. Какие полимеры обладают высокой светопрозрачностью.
4. Назовите способы переработки пластмасс в изделие.
5. Назовите область применения полиэтилена, полипропилена, поливинилхлорида, полистерола, полиметилметакрилата, полиамида, полиуретан, фенопласта, аминопласта.
6. Какие требования предъявляются к качеству изделий из пластмасс пищевого назначения.
7. Каковы условия маркировки, хранения и упаковки изделий из пластмасс.
8. Какие дефекты не допускаются в сортных изделиях из пластмасс.

Тема 3.2 Металлохозяйственные товары

1. Основные свойства и марки черных металлов. Область применения.
2. Основные свойства и марки цветных металлов. Область применения.

3. Перечислите основные способы изготовления металлических товаров.
4. Какие защитные покрытия наносят для защиты металлических изделий от коррозии.
5. Классификация ассортимента металлической посуды.
6. Марки металлов и сплавов, применяемые для производства металлической посуды.
7. На какую металлическую посуду наносят антипригарные покрытия.
8. Основные свойства и виды антипригарных покрытий.
9. Укажите преимущества и недостатки каждого вида металлической посуды.
10. Классификация, ассортимент и методы контроля столовых приборов и кухонных принадлежностей.
11. Правила маркировки металлохозяйственных товаров.

Тема 3.3 Ювелирные товары

1. Основные материалы для изготовления ювелирных товаров.
2. Благородные (драгоценные) металлы и их сплавы.
3. Драгоценные и поделочные камни.
4. Классификация и свойства ювелирных камней.
5. Ассортимент драгоценных и поделочных камней.
6. Способы производства ювелирных изделий.
7. Обработка и отделка ювелирных изделий, сортность.
8. Классификация и ассортимент ювелирных товаров.
9. Требования к качеству ювелирных товаров.
10. Маркировка драгоценных металлов и изделий из них.
11. Упаковка ювелирных товаров.
12. Транспортирование ювелирных товаров.
13. Хранение ювелирных товаров в магазине и подготовка их к продаже.

Тема 3.4 Стекланные бытовые товары

1. Основные процессы стеклообразования.
2. Способы выработки стеклоизделий: прессование, выдувание, прессовыдувание, центробежный способ формования, вытягивание, прокат,
3. Виды силикатных стекол; свойства и применение свинцовых и бесвинцовых стекол.
4. Физико-механические и химические свойства стекла.
5. Технологический процесс производства стеклянных изделий; основные этапы производства.
6. Способы декорирования изделий в горячем и холодном состоянии.
7. Способы формования и декорирования стеклоизделий
8. Нанесение разделок на готовые изделия механическим и химическим способами.
9. Классификация изделий из стекла по происхождению, химическому составу, основным свойствам и назначению; по способу формования (выработке), по форме, размерам, видам и сложности декорирования, комплектности.
10. Факторы, влияющие на расширение ассортимента стеклоизделий.
11. Основные группы и важнейшие виды стеклоизделий.
12. Виды хрустальных стекол.
13. Термостойкая посуда.
14. Сортная посуда.
15. Требования к качеству стеклянных бытовых товаров; маркировке, таре и упаковке.
16. Экспертиза качества изделий из стекла и хрусталя..
17. Требования, предъявляемые к качеству.
18. Дефекты стеклоизделий, их влияние на качество изделий.
19. Установление норм боя при увеличении расстояния перевозки и доставке смешанными видами транспорта.
20. Факторы, формирующие потребительские свойства стеклянных изделий

21. Контроль качества стеклянных бытовых товаров.

22. Показатели качества стеклянной бытовой посуды.
23. Дефекты стеклоизделий, их влияние на качество в зависимости от вида, расположения, размера дефекта и размера стеклоизделия.
24. Отличительные особенности маркировки выдувных, прессовывдувных изделий, способы наклеивания бумажной этикетки; указание товарного знака завода, номера стандарта, сорта (хрустальных выдувных), группы разделки, цены.
25. Маркировка прессованных изделий оттиском необходимых данных на дне изделий при формовке.

Тема 3.5 Керамические бытовые товары

1. Сырье для производства керамических товаров.
2. Основные и вспомогательные материалы, применяемые для получения керамических масс.
3. Характеристика процесса производства керамики.
4. Способы формования изделий.
5. Характеристика механических и термических свойств керамики.
6. Сушка и обжиг керамических изделий.
7. Рельефное и гладкое, подглазурное и надглазурное декорирование по сырому черепку.
8. Особенности украшения препаратом золота, растворами солей, красящих окислов и декоративными глазурями.
9. Виды разделок в зависимости от назначения и природы изделий.
10. Отличительные признаки фарфоровых, фаянсовых, майоликовых и гончарных изделий.
11. Классификация и характеристика ассортимента бытовых керамических изделий по форме, размерам, наличию глазурного слоя, назначению, комплектности, видам и группам сложности разделок и сортам.
12. Факторы, влияющие на расширение ассортимента керамических изделий.
13. Характеристика ассортимента основных групп и важнейших видов керамических изделий.
14. Структура ассортимента.
15. Ассортимент импортных керамических изделий.
16. Классификационная характеристика строительных керамических материалов и изделий.
17. Оценка качества изделий из керамики инструментальным и органолептическим методами.
18. Виды дефектов черепка и глазури и дефекты декорирования.
19. Деление фарфоровых изделий по уровню качества.
20. Особенности стандартизации и требования нормативных документов изделий из керамики.
21. Контроль соответствия маркировки, упаковки и транспортирования фарфоровых, фаянсовых, майоликовых и гончарных изделий.
22. Приемка керамических посудохозяйственных товаров по качеству и количеству.
23. Нормы боя керамических товаров.

Тема 3.6 Мебельные товары

1. Ассортимент бытовой, медицинской, мебели для предприятий торговли, гостиниц, здравниц, общежитий, для предприятий бытового обслуживания, для библиотек и читальных залов, для предприятий общественного питания, спортивных залов и сооружений, а также залов ожидания транспортных учреждений.
2. Классификация мебели по функциональному назначению.
3. Ассортимент корпусной мебели для хранения.
4. Характеристика мебели предназначенной для сидения (лежания), виды, характеристика.
5. Ассортимент мебели для работы, приема пищи (столы разного назначения).
6. Классификационная характеристика ассортимента мебели по конструктивным признакам, технологии изготовления и материалам.
7. Требования к качеству мягких элементов в мебели, облицовочным материалам, зеркалам, стеклам и к мебельной фурнитуре.

8. Методы контроля, применяемые при проведении экспертизы мебели.

9. Установление уровня качества мебели.
10. Основные показатели качества при проведении неразрушающего контроля.
11. Требования, предъявляемые к проектному решению, производственному исполнению, маркировке и упаковке мебели.
12. Экспертиза изделий мебели у покупателя.
13. Проверка условий эксплуатации мебели.
14. Контроль соответствия маркировки, упаковки и транспортирования мебельных товаров.

Тема 3.7 Парфюмерно-косметические товары

1. Сырье и материалы для производства парфюмерно-косметических товаров.
2. Классификация и характеристика парфюмерных товаров.
3. Классификация и характеристика косметических товаров.
4. Особенности обоняния человека. Влияние запахов на человека.
5. Потребительские свойства парфюмерных товаров.
6. Духи.
7. Парфюмерные и туалетные воды.
8. Одеколоны и душистые воды.
9. Упаковка парфюмерных товаров. Маркировка.
10. Требования к качеству парфюмерных товаров.
11. Признаки отличия фирменной парфюмерии от подделок.
12. Потребительские свойства косметических товаров.
13. Факторы, формирующие потребительские свойства косметических товаров.
14. Средства для ухода за кожей.
15. Средства для бритья и ухода за кожей после бритья.
16. Средства для ухода за зубами и полостью рта.
17. Средства для ухода за полосами.
18. Декоративная косметика.
19. Упаковка косметических товаров.
20. Маркировка косметических товаров.
21. Требования к качеству косметических товаров.
22. Потребительские свойства туалетного мыла.
23. Классификация туалетного мыла. Новое в ассортименте туалетного мыла.
24. Требования к качеству туалетного мыла.

Тема 3.8 Канцелярские и школьно-письменные товары

1. Классификация ассортимента школьно-письменных товаров, требования к качеству
2. Карандаши
3. Автоматические ручки и канцелярские ручки
4. Перья и пишущие узлы, баллоны для чернил к авторучкам
5. Наборы и приборы для письма
6. Чернила и тушь
7. Требования к качеству школьно-письменных товаров
8. Анализ состояния рынка школьно-письменных товаров
9. Потребительские свойства и факторы формирующие качество канцелярских товаров

Тема 3.9 Товары бытовой химии

1. Какие товары относят к товарам бытовой химии?
2. Охарактеризуйте ассортимент средств для стирки и мытья с учетом их классификации.
3. Какие показатели свойств средств для стирки и мытья определяют покупательские предпочтения?
4. Как классифицируются лакокрасочные товары? Охарактеризуйте их основные виды.

5. В чем отличие эмалей от красок?

6. Каков принцип условного обозначения лакокрасочных товаров?
7. Какие показатели свойств влияют на качество лакокрасочных товаров?
8. От чего зависит клеящая способность клеев?
9. По каким признакам и как подразделяют ассортимент клеев?
10. Какие показатели свойств определяют качество клеев?

Тема 3.10 Текстильные товары (ткани)

1. Дать определения понятий «текстильное волокно», «текстильная нить», «элементарное волокно», «комплексное волокно». Привести примеры.
2. Перечислите природные текстильные волокна растительного происхождения.
3. Перечислите природные текстильные волокна животного происхождения.
4. Волокна, относящиеся к искусственным.
5. Перечислите виды синтетических текстильных волокон.
6. Основные свойства текстильных нитей и их показатели.
7. Перечислите классы ткацких переплетений.
8. Дайте определения понятиям «раппорт переплетения», «величина перекрытия», «сдвиг перекрытия».
9. Какие ткацкие переплетения вы знаете, их отличительные признаки.
10. Назовите виды отделки тканей
11. Дайте определение нетканым материалам, назовите их отличия от тканей?
12. Перечислите способы скрепления элементов структуры нетканого полотна.
13. Приведите примеры использования нетканых материалов.

Тема 3.11 Швейно-трикотажные товары

1. По каким признакам классифицируется одежда?
2. В чём разница терминов «костюм» и «комплект»?
3. Как обозначается размер одежды?
4. Назовите особенности конструкции следующих видов одежды: жилет, полупальто, пальто, пиджак.
5. Дайте определение понятию «верхняя одежда», приведите примеры видов, относящихся в эту группу.
6. Перечислите виды одежды для новорожденных, какие требования предъявляются к конструкции и материалам одежды для новорожденных.
7. Назовите требования, предъявляемые к швейным изделиям.
8. Что такое размер, рост, полнота и как они определяются?
9. Назовите факторы, формирующие качество швейных изделий.
10. Что такое силуэт, фасон, покров одежды?
11. Какие изделия входят в ассортимент верхней одежды?
12. Назовите изделия, входящие в ассортимент женского легкого платья.
13. Как проводят приемку изделий по качеству?
14. Каковы правила определения сортности швейных изделий?
15. Какие дефекты относятся к производственно-швейным?
16. При каких условиях необходимо хранить швейные изделия?
17. Что указывается в маркировочных ярлыках на швейные изделия?
18. Приведите определение трикотажа или трикотажного переплетения.
19. Классификация трикотажных переплетений.
20. Внешние отличительные признаки глади, ластика, двухизнаночного трикотажа, интерлока, гладкого покровного трикотажа.
21. Внешние отличительные признаки кулирного и основовязаного трикотажа.

Тема 3.12 Обувные товары

1. Назовите основные виды сырья, используемые в производстве натуральных кож.

2. Перечислите основные способы дубления и их влияние на свойства кожи.
3. Дайте общую характеристику искусственным, синтетическим и композиционным козам, назовите их отличия.
5. Каков порядок определения материала верха обуви, состоящей из нескольких материалов?
6. Перечислите требования, предъявляемые к потребительским свойствам обуви.
7. Охарактеризуйте основные операции пошива обуви.
8. Перечислите основные методы крепления обуви.
9. Охарактеризуйте материалы, применяемые для верха кожаной обуви.
10. Приведите классификацию кожаной обуви.
11. Перечислите признаки, по которым классифицируют резиновую обувь.
12. Перечислите основные этапы производства валяной обуви.

Тема 3.13 Пушно-меховые и овчинно-шубные товары

1. Охарактеризуйте пушно-меховое сырье по показателям качества.
2. Перечислите основные этапы производства пушно-мехового сырья.
3. Перечислите основные виды пушно-мехового полуфабриката.
4. Охарактеризуйте этапы процесса изготовления пушно-мехового полуфабриката.
5. Укажите наиболее характерные черты современной моды на пушно-меховые изделия.
6. Какие вы знаете основные категории пушно-меховых товаров?
7. Что называют пушно-меховым сырьем?
8. Что такое пушно-меховой полуфабрикат?
9. Что называют меховым изделием?
10. Что такое классификация пушно-меховых товаров и по какому принципу она строится?
11. Что называют ассортиментом пушно-меховых товаров?
12. Пушные полуфабрикаты: ассортимент, потребительские свойства, назначение, сортировка
13. Меховые изделия: классификация, ассортимент, потребительские свойства, назначение, сортировка.
14. Охарактеризуйте пороки кожаной ткани и волосяного покрова меховой шкурки.
15. Принципы сортировки пушно-меховых полуфабрикатов и изделий из них.
16. Товароведная характеристика меховых головных уборов и меховых частей одежды
17. Волосяной покров пушно-меховых шкурок; его строение, влияние на свойства полуфабриката и изделий
18. Охарактеризуйте видовой ассортимент каракулесмушковой группы полуфабрикатов
19. Основные положения НД, регламентирующие маркировку, упаковку, транспортирование и сохранение меха, меховых и овчинно-шубных изделий
20. По каким физико-механическим показателям необходимо оценивать качество меховых изделий (одежды, головных уборов, воротников, женских уборов, перчаток) при их обязательной сертификации?
21. Требования, предъявляемые к качеству меховых и овчинно-шубных изделий. Влияние процессов производства меховой одежды на формирование ее потребительских свойств. 22. Возможные пороки и их характеристика.

Тема 3.14 Игрушки

1. Роль игрушки в развитии ребенка.
2. Основные направления в развитии новых игрушек.
3. Общая классификация игрушек: по воспитательному (педагогическому) и возрастному назначению, материалу изготовления, степени автоматизации.
4. Групповая классификация и характеристика ассортимента игрушек.
5. Материалы, применяемые для изготовления игрушек.
6. Требования, предъявляемые к качеству игрушек.
7. Маркировка игрушек.

8. Особенности сертификации игрушек

5.2 Темы рефератов

Раздел 1. МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

Тема 1. Введение в товароведение

Основоположники товароведения как науки, труды по товароведению.

История и направления развития товароведения.

Междисциплинарные связи товароведения с другими учебными дисциплинами.

Тема 3. Методы товароведения

Методы кодирования при производстве, транспортировании, хранении и реализации товаров однородных и разнородных групп (на примере одной группы или одного вида товара)

Тема 4. Ассортимент товаров

Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи.

Направления развития и совершенствование ассортимента.

Виды нормативных и технических документов, регламентирующих ассортимент товаров.

Тема 8. Химический состав и свойства товаров

Значение воды в составе товаров.

Значение сухих неорганических веществ в составе товаров.

Значение минеральных веществ в составе товаров.

Значение неорганических кислот, оснований и их солей в составе товаров.

Значение неорганических полимеров в составе товаров.

Значение неорганических газов в составе товаров.

Значение сухих органических веществ в составе товаров.

Значение мономеров в составе товаров.

Значение моносахаридов в составе товаров.

Значение органических кислот в составе товаров.

Значение спиртов в составе товаров.

Значение витаминов в составе товаров.

Значение аминов, амидов в составе товаров.

Значение углеводов в составе товаров.

Значение олигомеров в составе товаров.

Значение олигосахаридов в составе товаров.

Значение липидов и липоидов в составе товаров.

Значение гликозидов в составе товаров.

Значение эфиров в составе товаров.

Значение органических полимеров в составе товаров.

Значение полисахаридов в составе товаров.

Значение пектиновых веществ в составе товаров.

Значение лигнина в составе товаров.

Значение белков в составе товаров.

Значение ферментов в составе товаров.

Значение полифенолов в составе товаров.

Тема 9. Обеспечение качества и количества товаров

Меры по предупреждению и снижению потерь (на примере одной группы или одного вида товара).

Раздел 2. МДК 01.02 Товароведение продовольственных товаров

1. Пищевая ценность бобовых и злаковых круп.

2. Болезни и дефекты хлеба.

3. Строение и химический состав зерна на примере зерна пшеницы.

4. Распределение питательных веществ по анатомическим частям.
5. Технология производства и товароведная характеристика пшеничной и ржаной муки.
6. Ассортимент и качество макаронных изделий.
7. Способы консервирования свежих плодов и овощей.
8. Грибы свежие и переработанные. Классификация. Пищевая ценность. Способы консервирования. Экспертиза качества.
9. Классификация и пищевая ценность семечковых и косточковых плодов.
10. Дефекты и болезни плодов и овощей.
11. Новые технологии и способы хранения плодов и овощей
12. Классификация и пищевая ценность чая и чайных напитков. Хранение. Дефекты и фальсификация.
13. Классификация и пищевая ценность кофе и кофейных напитков. Хранение. Дефекты и фальсификация.
14. Процессы, формирующие качество пива.
15. Основные способы производства сухих молочных продуктов, их достоинства и недостатки.
16. Формирование качества и экспертиза кисломолочных продуктов.
17. Экспертиза молочных консервов.
18. Формирование качества и экспертиза сыров.
19. Клеймение и маркировка мяса.
20. Основные способы производства колбас.
21. Новейшие технологии , применяемые в производстве колбасных изделий.

Раздел 3. МДК 03.02 Товароведение непродовольственных товаров

1. Изучение ассортимента строительных товаров. Анализ маркировки строительных товаров в соответствии с требованиями нормативных документов
2. Изучение ассортимента лакокрасочных товаров. Расшифровка маркировки лакокрасочных товаров

5.3 Практические работы

Раздел 1. МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

Практическая работа 1

Тема: Ознакомление с ФЗ «О защите прав потребителей»

Цель работы: изучить структуру ФЗ «О защите прав потребителей»; изучить требования к содержанию маркировки товаров, согласно ФЗ «О защите прав потребителей».

Задание 1. Изучить структуру и содержание ФЗ «О защите прав потребителей»

Задание 2. Проанализировать информацию 2-3 носителей маркировки и установить соответствие обязательным требованиям ФЗ «О защите прав потребителей» и действующих стандартов на маркировку одноимённой продукции. Укажите, какие приёмы использованы для обеспечения этих требований. Дайте предложения по способам доведения недостаточной информации. Результаты оформите в виде таблице 1.

Таблица 1 - Анализ информации на маркировке товаров

Наименование товаров	Элементы информации	
	Требования ФЗ	Фактическое соответствие
1	2	3

Примечание: в графах 2 указывается наименование требования, а в графе 3 отмечается знаком (+) соответствие или знаком (-) несоответствие.

Заключение: анализ соответствия или несоответствия, корректирующие мероприятия

при несоответствии.

Практическая работа 2

Тема: Основные понятия. Основопологающие характеристики товара

Цель работы: ознакомление с основными понятиями, основополагающими характеристиками товара.

Теоретическая часть

Продукция – материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных и потенциальных потребностей. Две ее особенности: а) должна быть произведена; б) должна удовлетворять чьи-то потребности.

Товароведение – наука и учебная дисциплина об основополагающих характеристиках товаров, определяющих потребительские свойства, и факторах обеспечения этих характеристик.

Предмет товароведения: потребительные стоимости товаров - они делают продукцию товаром, удовлетворяя конкретные потребности человека

Цель товароведения: изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительную стоимость, а также их изменений на всех этапах товародвижения

Объектами товароведной деятельности являются потребительские товары и товары производственного назначения. Товар – объект гражданских прав (работа, услуга), предназначенный для продажи, обмена или иного введения в оборот. Продовольственные товары – продукты в натуральном или переработанном виде, находящиеся в обороте и употребляемые человеком в пищу (в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания), бутилированная питьевая вода, алкогольная продукция, пиво и напитки, изготавливаемые на его основе, безалкогольные напитки, жевательная резинка, пищевые добавки и биологически активные добавки¹.

Непродовольственные товары – продукты производственного процесса, предназначенные для их продажи населению, юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, но не с целью употребления в пищу человеком.

Товар – объект, имеющий четыре основополагающие характеристики: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная.

Основополагающие характеристики товара

Ассортиментная: совокупность отличительных видовых свойств и признаков товаров, определяющих их функциональные или социальные назначения

Количественная: совокупность определенных внутривидовых свойств, выраженных с помощью физических величин и единиц их измерения

Качественная: совокупность внутривидовых потребительских свойств, обладающих способностью удовлетворять разнообразные потребности

Стоимостная: устанавливается за единицу измерения. Эта характеристика скорее экономическая, но она имеет взаимосвязь с тремя предыдущими

Практическая часть

Задание 1. Расставить в соответствии с понятиями их определения.

1. Продукция
2. Товар
3. Товароведение
4. Предмет товароведения
5. Цель товароведения
6. Товаровед
7. Классификация
8. Иерархический метод классификации
9. Фасетный метод

10. Стандарт

А. Материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных и потенциальных потребностей.

В. Материальная продукция, предназначенная для купли-продажи.

С. Основной объект коммерческой деятельности и особой науки – товароведения.

Д. Наука об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительные стоимости, и факторах обеспечения этих характеристик.

Е. Потребительные стоимости товаров, делающие продукцию товаром, удовлетворяя конкретные потребности человека.

Ф. Изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительную стоимость, а также их изменений на всех этапах товародвижения.

Г. Обеспечивает продвижение товаров от изготовителя к потребителю с учетом всех характеристик товара и запросов потребителей.

Н. Разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами.

И. Последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки.

Ж. Нормативно-технический документ, устанавливающий комплекс норм, правил, требований к объекту стандартизации, утвержденных специальным органом.

К. Параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки.

Задание 2 Описать по основополагающим характеристикам предложенные продовольственные товары и заполните таблицу 2.

Таблица 1 – Основополагающие характеристики продовольственных товаров

Товар	Вес	Количество	Стоимость	Срок годности	Состав
Багет пшеничный с кунжутом	0,55 кг	1 шт.	28 руб.	72 часа	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, смесь хлебопекарная (соль, сухая пшеничная клейковина, манная крупа). Пшеничная мука, сухая пшеничная закваска, цельномолотая пшеничная мука

Хлеб «Дарницкий » формо- вой вупа- ковке	0,55 кг	1 шт.	25 руб.	72 часа	Мука ржа- ная хлебопекарная, обдир- ная, мука пшенич- ная хлебопекарная 1 сорта, соль поваренная пищевая, дрожжи хле- бопекарные прессован- ные Белки – 12,7 г, жиры 10,7 г, углеводы усвояемые 53,6г
--	---------	-------	---------	---------	--

Сардельки свиные. Мясной продукт категории "Б"	0,85 кг	6 шт.	в	150 руб.	30 сут при температуре от – 1,5 до 6 Си относительно но йвлажности воздуха не вы ше 75%	Свинина, шпик, вода, соль поваренная пищевая, сахарпесок, пряности, сыр твердый, чеснок
--	---------	-------	---	----------	---	---

Таблица 2 – Таблица для заполнения

Товар	Ассортиментная характеристика	Качественная характеристика	Стоимостная характеристика	Количественная характеристика
Багет пшеничный с кунжутом				
Хлеб «Дарницкий формовой»				
Сардельки свиные Мясной продукт категории "Б"				

Задание 3 Описать по основополагающим характеристикам непродовольственные товары и заполнить таблицу 3.

1. Фен PARLUX Alyon Ionic, зеленый, 2250Вт., 2 насадки. Вес 440 гр. Легкий, мощный, тихий. Идеально сбалансированный фен ALYON практически не ощущается в руке. Увеличивает срок службы мотора на 30%, дополнительно защищает мотор от попадания волос. Новый мотор K-ADVANCE PLUS, срок службы 3000 час., мощный и надежный.

2. Кольцо Camélia. Мотив Camélia Précieux. Материалы: белое золото, бриллианты 18 карат.

3. Часы Première Velours. Коллекция: Première. Материалы: желтое золото титан, каучук, корпус из желтого золота 18 карат. Черный лакированный циферблат. Заводная коронка из желтого золота 18 карат, кабашон из оникса. Задняя крышка из титана. Браслет из черного каучука с матовым покрытием, стандартная застежка из желтого золота 18 карат. Высокоточный кварцевый механизм. Размер: 19,7 x 15,2 x 7,5 мм.

Таблица 3 – Основополагающие характеристики непродовольственных товаров

Товар	Ассортиментная	Качественная характеристика	Стоимостная характеристика	Количественная
-------	----------------	-----------------------------	----------------------------	----------------

	характеристик а	а	а	характеристик а

Контрольные вопросы

1. Что такое товароведение?
2. Что относится к объектам и субъектам товароведения?
3. Каковы различия в понятиях «продукция» и «товар»?
4. Назовите основные характеристики товаров.
5. В чем заключается товароведная деятельность?

Практическое занятие 3

Изучение принципов классификации потребительских товаров.

Цель работы: изучить основные методы классификации, согласно заданию составить фасетную и иерархическую классификации потребительских товаров.

Студентам выдаются списки товаров.

Теоретическая часть

Классификация представляет собой процесс распределения множества (понятий, свойств, предметов) на категории или ступени (определенные подмножества) в зависимости от общих признаков.

Высшей ступенью классификации является класс.

Класс товаров – это множество товаров, удовлетворяющих обобщенные группы потребностей.

Подкласс – множество товаров, удовлетворяющих группы потребностей, имеющих определенные различия.

Группа товаров – подмножество товаров, удовлетворяющих специфические группы потребностей, что обусловлено особенностями сырья, материалов, конструкций.

Подгруппа – подмножество товаров, имеющих с группой основное назначение, но отличающихся от товаров других подгрупп только им присущими признаками.

Вид товара – совокупность товаров одного вида, отличающихся индивидуальным назначением и идентификационными признаками.

Разновидность товара – совокупность товаров одного вида, отличающихся рядом частных признаков.

Распределение совокупности товаров по категориям происходит в соответствии с **признаками классификации**. Важнейшими общими классификационными признаками товаров являются назначение, исходные материалы (сырьевой состав), способ производства (особенности технологии), область применения, особенности происхождения и др.

В товароведении используют следующие системы классификации: общегосударственная, внешнеэкономическая, торговая и учебная.

Общегосударственная (экономико - статистическая) классификация является наиболее полной. Она разработана для обмена информацией на межотраслевом уровне. Общегосударственная классификация представлена в общероссийском классификаторе продукции (ОКП).

Внешнеэкономическая классификация является основой для регулирования внешнеэкономической деятельности страны. Она разработана на основе Гармонизированной системы описания и кодирования товаров и систематизирует товары, которые являются предметом международной торговли.

Торговая классификация является отраслевой и используется в торговле и основана на

распределении товаров на группы в соответствии с различными признаками, причем последовательность использования существенных признаков в разных товарных группах неодинакова. В торговле все товары разделены на две группы: продовольственные и непродовольственные товары.

Учебная классификация служит для изучения потребительских свойств товаров, выявляет общие принципы формирования и сохранения этих свойств, позволяет наиболее полно изучить ассортимент товаров.

Различают два метода классификации: фасетный и иерархический.

Фасетный метод классификации предусматривает параллельное разделение множества объектов по одному признаку на отдельные, независимые друг от друга группы – фасеты. Каждый из фасетов характеризует одну из особенностей распределяемого множества, например назначение, состав исходного сырья и т.д.

Иерархический метод классификации характеризуется последовательным делением заданного множества объектов на подчиненные подмножества. Все подмножества образуют единое целое, в котором все части взаимосвязаны и определенным образом соподчинены. Иерархический метод дает возможность группировать объекты по максимальному количеству признаков.

Практическая часть

Переписать список товаров.

Найти обобщающее название товара.

Используя список, выписать признаки классификации.

Разработать фасетную и иерархическую классификации.

На схеме иерархической классификации указать ступени, признаки на этих ступенях и глубину.

Проверить каждую классификацию по критериям:

каждый объект однозначно попадает в строго определенную группировку.

на каждом уровне должны быть задействованы все объекты.

Указать возможность расширения исходного списка товаров.

Поменяться списками и дать рецензии.

Практическая работа 4

Тема: Кодирование товаров

Цель работы: ознакомиться с основными методами кодирования; рассмотреть структуру штрихового кода.

Теоретическая часть

Кодирование представляет собой присвоение по определенным правилам условного обозначения (кода) объекту или группе объектов.

Объектом кодирования в товароведении может быть товар, совокупность товаров, совокупность свойств и другие объекты классификации.

Код характеризуется: алфавитом, структурой, числом знаков (длиной), методом кодирования.

Алфавит – это система знаков (символов), составленных в определенном порядке. (цифры, буквы, штрихи и их сочетание). Различают:

Цифровой алфавит кода – алфавит кода, знаками которого являются цифры.

Буквенный алфавит кода – алфавит кода, знаками которого являются буквы алфавитов языков.

Буквенно-цифровой алфавит кода – алфавит кода, знаками которого являются буквы алфавитов естественных языков и цифры.

Штриховой алфавит кода – алфавит кода, знаками которого являются штрихи и пробелы.

Структура – это графическое изображение последовательности расположения знаков кода и соответствующие этим знакам наименования уровней деления.

Основание кода – общее число знаков в алфавите.

Разряд кода – позиция знака в коде.

Длина кода – число знаков в коде без учета пробелов.

Методы кодирования Реги-
страционное кодирование:

Порядковый метод - Кодовыми обозначениями служат числа натурального ряда. Обеспечивает полную идентификацию объектов

Серийно-порядковый метод - Кодовыми обозначениями служат числа натурального ряда с присвоением отдельных серий этих чисел объектами кодирования со сходными признаками.

Классификационное кодирование:

Последовательный метод - Используют при иерархической классификации. При этом в кодовом обозначении последовательно указываются признаки, характеризующие объекты кодирования классификации, что обеспечивает их идентификацию.

Параллельный метод - Используется при фасетной классификации. В этом случае структура кодового обозначения определяется фасетной формулой. Метод эффективен при машинной обработке и решении задач, характер которых часто меняется и когда необходимо проанализировать различные множества объектов. Метод обеспечивает возможность независимого изменения и дополнения характеристик объектов.

Штриховое кодирование

Штриховой код (ШК) – знак, предназначенный для автоматизированной идентификации и учета информации о товаре, закодированный в виде цифр и штрихов. В соответствии с требованиями проведения внешнеторговых сделок наличие штрихового кода на упаковке товара является обязательным условием его экспорта. ШК делятся на два вида: европейский - EAN и американский – UPC. Коды EAN подразделяют на три типа: EAN – 8; EAN – 13; ITF – 14.

Таблица 1 - Структура штриховых кодов разных типов

Структура кодов	Порядковые номера кодов		
	Типы штриховых кодов		
	EAN – 8	EA N – 13	ITF – 14
Страна, где находится банк данных о ШК	1,2 (3*)	1,2 (3*)	1,2 (3*)
Организация-изготовитель ил продавец и	3 – 5 (4 - 5)	3 – 7 (4 - 7)*	3 – 7 (4 - 7)*
Информация о товаре	6 - 7	8 - 12	8
Код упаковки товара	-	-	9 - 13
Контрольная цифра	8	13	14

*Страны, которым предоставлена возможность детализировать код страны на третьем разряде, например страны СНГ – 460 – 469.

**В указанном случае изготовитель может использовать только четыре разряда.

Алфавит штрихового кода EAN-13



Структура кодового слова кода EAN-13

XXX	XXXXX	XXXX	X
Код страны происхожден иятовара	Код фирмы производите лятовара	Код товара (артику л)	Контрольны й знак

Алфавит штрихового кода EAN-8



Структура кодового слова кода EAN-8

XX	XX X	X X	X
Код страны происхождения товара	Код фирмы производителя товара	Код товара (артикул)	Контрольный знак

Необходимо помнить, что код страны на ШК может не совпадать со страной происхождения товара, так как изготовитель или продавец имеют право зарегистрироваться не в отечественном банке данных, а в зарубежном.

Каждой стране ассоциации EAN централизованно выдаются диапазоны кодов.

Таблица 2

Список префиксов EAN

Страна	Префикс EAN	Страна	Префикс EAN
США и Канада	00 - 13	Греция	520
Франция	30 - 37	Кипр	529
Болгария	380	Ирландия	539
Словения	383	Бельгия, Люксембург	54
Хорватия	385	Дания	57
Германия	400 – 440	Польша	590
Япония	45 - 49	Румыния	594
Россия	460 – 469	Марокко	611
Тайвань	471	Кения	616
Эстония	474	Сирия	621
Латвия	475	Египет	622
Азербайджан	476	Иран	626
Литва	477	Финляндия	64
Узбекистан	478	Китай	690-693
Шри -Ланка	479	Израиль	729
Беларусь	481	Чили	780
Молдова	484	Италия	80 - 83
Армения	485	Испания	84
Казахстан	487	Северная Корея	867
Гонконг	489	Южная Корея	880
Великобритания	50	Индия	890

Классификаторы

Классификатор – это документ, который содержит систематизированный перечень объектов классификации и классификационных группировок, позволяющий находить место каждому объекту и присваивать ему определенное обозначение (код).

В зависимости от уровня утверждения и сферы применения классификаторы бывают следующих категорий:

- Межгосударственные (МК) – стандартов МК001-96, валют МК003-

97, стран мира МК004-97

- Общероссийские (ОК) – продукции ОКП, предприятий и организаций ОКПО, стран мира ОКСМ, единиц измерения ОКЕИ, стандартов ОКС, информации об общероссийских классификаторах

- Отраслевые
- Предприятий (объединений, организаций, ассоциаций и т.д.)

Практическая часть

Задание 1. Изучить штриховые коды на учебных образцах двух непродовольственных и двух продовольственных товаров.

Каждой рабочей группе студентов необходимо определить:

- префикс EAN
- вычислить контрольное число штрихового кода продовольственных и непродовольственных товаров.
- определить алфавит, основание и длину кодов товаров.

Результаты оформить в виде таблицы:

Вид товара	Штриховой код	Префикс EAN	Страна происхождения товара	Контрольное число		Алфавит кода	Основание кода	Длина кода
				расчетное	фактическое			

Задание 2. Определить код товаров по ОК 034-2014.

Каждой рабочей группе студентов выдается список товаров. Переписать список в рабочую тетрадь. Определить коды товаров по ОК 034-2014

Практическая работа 5

Тема: Расчет показателей ассортимента

Цель работы: изучить принципы классификации ассортимента товаров; рассчитать показатели ассортимента.

Материалы и пособия: прайс-листы торговых предприятий

Практическая часть

Задание 1. Определение базовых показателей

Для определения базовых показателей необходимо рассчитать широту ассортимента каждого из трех универмагов - для этого необходимо найти сумму количеств моделей при третьей проверке. Значение самого широкого ассортимента берем за базовое (Шб)

Ш1 = Ш2= Ш3=

Вывод: Шб=

Таблица 1 - Расчет показателей ассортимента

Показатель	Характеристика	1 универмаг	2 универмаг	3 универмаг	Выводы
Широта ассортимента	$K = \frac{Ш_д}{Ш_б} \times 100\%$				

<p>Полнота</p> <p>А) одежных товаров</p> <p>Б) посуды</p> <p>В) обувных товаров</p> <p>Г) канцелярских товаров</p>	$K = \frac{Пд}{Плб} \times 100\%$				
<p>Глубина</p>	$K = \frac{Глд}{Глб} \times 100\%$				

А) пальто Б) сер- визастоло- вого В) ком- плек-тов постель- ного бе- лья Г) ча- сов					
Устойч и-вость ассорт и- мента	$K_y = \frac{(P\phi_1 + P\phi_2 + \dots + P\phi_n)}{(P_n \times n)}$				

Таблица 2 - Расчет структуры ассортимента в натуральном выражении

Гру- пы товар- ов	1 универмаг		2 универмаг		3 универмаг	
	Количе- ственно- разно- видно- стей и наимено- ваний	Относи- тельные показате- ли струк- туры ас- сортимен- та в нат. выражени- и	Количе- ственно- разно- видно- стей и наимено- ваний	Относи- тельные показате- ли струк- туры ас- сортимен- та в нат. выражени- и	Количе- ственно- разно- видно- стей и наимено- ваний	Относи- тельные показате- ли струк- туры ас- сортимен- та в нат. выражени- и
1.						
2.						
3.						
4.						
...						
Итог о		100%		100%		100%

Согласно результатов расчетов показателей структуры ассортимента построить график относительных показателей ассортимента по каждому универмагу

Практическая работа 6

Тема: Изучение номенклатуры потребительских свойств товаров

Цель работы: изучить номенклатуру потребительских свойств товаров, уметь выбрать основные потребительские свойства при определении качества конкретного товара.

Теоретическая часть

Потребительские свойства – это свойства товаров, обуславливающие их пригодность удовлетворять определенные потребности населения и проявляющиеся в процессе эксплуатации или потребления.

Номенклатура потребительских свойств – перечень потребительских свойств, разделенный на взаимосвязанные уровни. Также номенклатура – это совокупность свойств и показателей, обуславливающих удовлетворение реальных или предполагаемых потребностей.

Структура потребительских свойств служит основой для формирования номенклатуры потребительских свойств и показателей качества.

При разработке и выборе номенклатуры потребительских свойств за основу принимают

типовую номенклатуру потребительских свойств товаров, представленную в таблице 3.

Функциональные свойства характеризуют основное назначение товаров и определяют его пригодность выполнять свои функции в заданных условиях использования. Функциональные свойства относят к сложным свойствам, которые

подразделяются на несколько подгрупп (свойств II уровня). Выполнение основной функции зависит от параметров изделия, вида исходного сырья, качества изготовления.

Надежность – способность изделия выполнять заданные функции в заданных режимах и условиях применения, сохраняя свои эксплуатационные показатели в течение заданного промежутка времени или требуемой наработки на отказ. Наработка – продолжительность или объем работы изделия, измеряемые в различных единицах (сутках, годах, килограммах и др.)

Долговечность характеризует способность изделия сохранять свою работоспособность до наступления предельного состояния при установленной системе технического обслуживания и ремонта. Показателями долговечности могут служить срок эксплуатации, ресурс и др.

Безотказность – способность изделия сохранять свою работоспособность в течение некоторого времени или некоторой наработки. Показателями безотказности могут служить средняя наработка до первого отказа, интенсивность отказов и др.

Сохраняемость характеризует способность изделия выполнять заданные функции после хранения и транспортирования, способность поддерживать количественные и качественные характеристики без значительных потерь в течение определенного срока.

Ремонтпригодность характеризует способность товаров восстанавливать свои исходные свойства после устранения выявленных дефектов.

Эргономические свойства характеризуют удобство и комфорт эксплуатации изделия на всех этапах функционирования в соответствии с антропометрическими, психологическими и психолого-физиологическими характеристиками потребителя.

Антропометрические свойства характеризуют соответствие размеров и формы изделия размеру и форме тела человека.

Физиологические свойства характеризуют особенности товаров, которые оказывают влияние на жизнедеятельность и особенности функционирования человеческого организма в целом и отдельных его органов.

Гигиенические свойства связаны с влиянием товаров на условия жизнедеятельности человеческого организма (свойства гигроскопичности, проницаемости, загрязняемости и очищаемости изделий).

Психологические свойства характеризуют соответствие изделия навыкам, восприятию, мышлению и памяти человека.

Психофизиологические свойства характеризуют соответствие изделия силовым, слуховым, зрительным, вкусовым, обонятельным возможностям человека.

Эстетические свойства характеризуют способность изделия удовлетворять потребности человека и общества в эстетическом образце. Показателями эстетических свойств могут служить внешний вид, дизайн, мода, целостность композиции, рациональность формы и др.

Информационная выразительность – способность изделия выражать сложившиеся в обществе культурные нормы и эстетические представления.

Целостность композиции характеризует органичную взаимосвязь элементов и формы, единства частей и целого.

Рациональность формы характеризует особенность выразительности формы и конструкции изделия и соответствие их функциональному назначению.

Безопасность – особенность товара, которая обуславливает наименьшее состояние риска, ограниченное допустимыми нормами. Различают электрическую, механическую, химическую, биологическую, физиологическую, акустическую, электромагнитную, радиационную, пожарную и безопасность транспортных средств.

Экологические свойства характеризуют способность товаров влиять на окружающую среду при производстве, хранении, транспортировании, потреблении и утилизации.

Основным методом определения номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров является *экспертный*.

Практическая часть

Задание 1. Определить номенклатуру потребительских свойств и показателей качества для различных групп товаров.

Используя данные таблиц 1 и 2, выбрать группы потребительских свойств и показателей качества для следующих товаров:

- платье, ткани, холодильник;
- лак, сумка, видеокамера;
- секретер, клей, меховая шкурка;
- туалетное мыло, туфли, сковорода;
- кожа, стиральная машина, синтетическое моющее средство;
- электрические шнуры, уголь, пылесос;
- кровать, видеомаягнитофон, нефть;
- фен, краска для наружных работ, коньки;
- костюм, сапоги женские зимние, листовое стекло;
- кофеварка, кирпич, одеяло;
- чашка, электропила, стол;
- растворитель, компьютер, ковер.

Таблица 1 - Типовая номенклатура потребительских свойств товаров

Потребительские свойства	
I уровня	II уровня

<p>Функциональные (свойства назначения)</p>	<p>Совершенство выполнения основной функции, универсальность применения Совершенство выполнения вспомогательных функций</p>
<p>Надежность в потреблении</p>	<p>Долговечность Безотказность Сохраняемость Ремонтпригодность</p>
<p>Эргономические</p>	<p>Удобство пользования изделием Антропометрические Физиологические (гигиенические) Психологические Психологические Удобство управления технически сложным изделием</p>
<p>Эстетические</p>	<p>Информационная выразительность Рациональность формы Целостность композиции Совершенство производственного исполнения и</p>
<p>Безопасность</p>	<p>Химическая Биологическая Физиологическая Акустическая Вибрационная Электрическая Радиационная</p>

Экологические	Механическая Пожаробезопасность Безопасность транспортных средств Влияющие на атмосферу, почву, живые организмы, гидросферу
---------------	--

Таблица 2 - Показатели качества продукции

Наименование групп показателей качества продукции	Группа продукции				
	Продукция, расходуемая при использовании			Продукция, расходуемая на свой ресурс	
	природное сырье и топливо	материалы и продукты	расходные изделия	неремонтируемые изделия	ремонтируемые изделия
Назначения	+	+	+	+	+
Надежности:					
- безопасности	-	-	-	+	+
- долговечности	-	-	-	+	+
- ремонтпригодности	-	+	+	-	+
- сохраняемости	+	+	+	+	+
Эргономичности	-	+	+	+	+
Экологичности	+	+	+	+	+
Безопасности	+	+	+	+	+
Эстетичности	-	+	+	+	+

Контрольные вопросы

1. Понятие потребительских свойств товаров. Классификация потребительских свойств.
2. Свойства назначения: социальные и функциональные свойства, определение, показатели.
3. Свойства надежности: безопасность, долговечность, ремонтпригодность, сохраняемость. Значение свойств, основная терминология, показатели (отказ, неисправность, вероятность безотказной работы, гарантийный срок, наработка на отказ, срок службы, ресурс).
4. Эргономические свойства, определение, показатели.
5. Эстетические свойства, определение, показатели.
6. Экологические свойства, определение, показатели.

Практическая работа 7

Тема: Оценка качества товаров

Цель работы: изучить методику комплексной оценки качества непродовольственных товаров: выбор номенклатуры показателей качества, определение коэффициентов весомости

потребительских товаров методом ранжирования.

Теоретическая часть

Качество – это совокупность потребительских свойств товара, обуславливающих его пригодность удовлетворять текущие и перспективные потребности в соответствии с его назначением.

Требование к качеству – выражение отдельных потребностей или их перевод в набор количественно или качественно установленных требований к характеристикам объекта, чтобы дать возможность их реализации и проверки.

Оценка качества – систематическая проверка насколько объект способен выполнять установленные требования.

Показатель качества – это количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество, рассматриваемая применительно к определенным условиям создания и эксплуатации данной продукции. Каждый показатель имеет наименование и значение.

Единичные показатели – показатели, предназначенные для выражения простых свойств товаров. Например, к единичным показателям относится цвет, форма, целостность, кислотность.

Комплексные показатели – показатели, предназначенные для выражения сложных свойств товаров. Так, состояние мякиша хлеба - комплексный показатель, характеризуемый через ряд единичных: цвет, пористость, эластичность и др.

Базовые показатели – показатели, принятые за основу при сравнительной характеристике показателей качества.

Контроль качества представляет собой проверку соответствия показателей качества конкретного товара требованиям установленным стандартами, техническими условиями, а также требованиям, установленным в договоре поставки.

Оценка уровня качества - это совокупность операций, включающая выбор номенклатуры показателей качества оцениваемой продукции, определение этих показателей и сопоставление их с базовыми. Формирование номенклатуры показателей качества продукции производится на основе анализа их потребительских свойств. При этом используют типовую номенклатуру показателей качества.

Практическая часть

Задание 1. Определить коэффициент весомости потребительских свойств товаров экспертным методом (ранжирования).

Для выполнения этого задания студенты делятся на две рабочих группы. Первая группа выполняет задание по определению коэффициентов весомости потребительских свойств товаров в задаче 1, вторая группа - в задаче 2. При этом следует руководствоваться нижеприведенными методическими рекомендациями.

При невозможности или нецелесообразности использования расчетных или приборных методов для оценки качества продукции применяют экспертные методы, основанные на суждениях экспертов о качестве продукции, выраженных в количественной или качественной форме.

Основными задачами экспертной оценки качества продукции являются: построение структурной схемы показателей качества, определение коэффициентов весомости показателей, значений показателей оцениваемой продукции.

Свойства, составляющие качество, неравнозначны. В общей совокупности свойств, составляющих качество, одни свойства более важны, другие менее. Количественная характеристика значимости данного показателя среди других показателей при вычислении комплексного показателя качества продукции называется **коэффициентом весомости** данного показателя качества продукции.

Для расчета коэффициентов весомости используют метод ранжирования.

Метод ранжирования или последовательного сопоставления целесообразно использовать, если число ранжируемых свойств 3 – 4. При этом методе свойства предварительно ран-

жируют по мере убывания их значимости, то есть ранг 1 присваивается

наиболее значимому свойству, ранг 2 следующему по важности, и т. д. Если эксперт считает, что весомость двух или более свойств одинакова, он проставляет им одинаковые ранги.

После ранжирования эксперты определяют коэффициенты весомости. Свойству, получившему ранг 1, присваивается оценка 10. Второе по важности свойство сравнивается с первым и в зависимости от того, насколько оно менее значимо по сравнению с первым, ему присваивается оценка от 10 до 0 с интервалом 0,5. Например, второе по значимости свойство, весомость которого на 25% меньше первого, получает 7,5 балла. Третье по значимости свойство сопоставляют с первым и вторым и проставляют в опросном листе соответствующее число – балльную оценку. Так продолжают до последнего свойства.

Затем все перечисленные числа складывают и определяют коэффициенты весомости каждого свойства путем деления числа, соответствующего значимости данного свойства, на сумму всех чисел. Например, первому по важности свойству было присвоено число 10, суммарно по всем свойствам равна 60. Тогда коэффициент весомости первого свойства составит:

$$m_1 = \frac{10}{60} = 0,167$$

Коэффициенты весомости просчитывают по каждому эксперту. Затем составляется сводная матрица коэффициентов весомости (в форме нижеприведенной таблицы), по всем экспертам рассчитываются средние коэффициенты весомости. При достаточной степени согласованности мнений экспертов они принимаются за окончательные.

Таблица 1 – Матрица коэффициентов весомости

Наименование потребительских свойств	Расчетные коэффициенты весомости, экспертами								Сумма оценок, проставленных всеми экспертами по каждому свойству	Средние коэффициенты весомости свойств, m_i
	1	2	3	4	5	6	..	n		
Сумма коэффициентов весомости	1	1	1	1	1	1	1	1	1	

Средний коэффициент весомости рассчитывают по формуле:

$$m_1 = \frac{\sum_{i=1}^n m_i}{n}, \quad (1)$$

где m_i – весомость i -го свойства, n – число экспериментов.

Задача 1. Определить коэффициенты весомости потребительских свойств женской обуви.

- Надежности, в том числе:
 - долговечность;
 - ремонтпригодность.
- Эргономические, в том числе:

- ГИГИ
ЕНИЧ
ЕСКИ
е;

- физиологические (масса, гибкость и т. д.);

- антропометрические.

3. Эстетические, в том числе:

- соответствие моде;

- гармоническая целостность;

- совершенство производства и исполнения.

Задача 2. Определить коэффициенты весомости потребительских свойств тканей для верхней одежды.

1. Эргономические, в том числе:
 - удобство пошива;
 - удобство потребления (легкость глажения, отстирываемость и т.д.).
2. Эстетические, в том числе:
 - художественно-колористическое оформление;
 - фактура поверхности.
3. Гигиенические, в том числе:
 - теплозащитные свойства;
 - проницаемость.
4. Надежности, в том числе:
 - сохраняемость формы, растяжение;
 - долговечность, прочность.

Для решения задач заполнить сводную таблицу на основании заранее просчитанных коэффициентов весомости каждого свойства.

Если мнения экспертов значительно расходятся, каждого из них знакомят с коэффициентом весомости, установленным другими, затем проводят обсуждение мнений и второй тур установления коэффициентов весомости.

Задание 2. Определить степень согласованности мнений экспертов.

Согласованность мнений экспертов при определении коэффициентов весомости отдельных показателей может проверяться по *коэффициенту вариации*. Каждый студент рассчитывает вариации по одному свойству, используя данные остальных экспертов.

Коэффициент вариации рассчитывается по формуле:

$$V_I = \frac{S_I}{m_i}, \quad (2)$$

где i – номер показателя, равен 1.2.3....;

m_i - среднееарифметическое значение коэффициента весомости i – го показателя;

S_i – среднеквадратичное отклонение коэффициентов весомости i –го показателя:

$$S_I = \sqrt{\frac{\sum (m_i - \bar{m}_i)^2}{n - 1}}, \quad (3)$$

Для расчета необходимо заполнить матрицу, представленную ниже.

Расчет коэффициента вариации весомости:

Наименование свойства

Коэффициент весомости, m_i	Отклонение коэффициента весомости от среднего значения, $m_i - \bar{m}_i$	Квадрат отклонений, $(m_i - \bar{m}_i)^2$
$\sum_{i=1} (m_i)$		$\sum_{i=1} (m_i - \bar{m}_i)^2$

Оценка согласованности проводится с помощью следующих критериев:

$V \leq 0,10$ - согласованность высокая,

$V = 0,11- 0,15$ - выше средней;

$V = 0,16- 0,25$ - средняя;

$V = 0,26- 0,35$ - ниже средней;

$V > 0,35$ - низкая.

При согласованности ниже средней проводят повторное определение коэффициента весомости данного показателя с обсуждением и обоснованием мнений экспертов. Если согласованность мнений экспертов о весомости отдельных показателей средняя или выше средней, то можно перейти к оценке согласованности мнений группы о весомости всех показателей.

Форма контроля: устная защита отчетов по расчету коэффициентов весомости показателей качества.

Практическая работа 8

Тема: Изучение методики отбора проб для лабораторных исследований

Цель работы: выработать умения в методике отбора проб, определения объединенной пробы, научиться определять градации качества.

Материальное обеспечение: стандарты, таблицы – определители хозяйственно-ботанических сортов картофеля, лука.

Задание 1. Решение задач по отбору проб картофеля свежего продовольственного, реализуемого в розничной торговой сети.

Задание 2. Решение задач по отбору проб лука, реализуемого в розничной торговой сети.

Практическая работа 9

Тема: Организация приемки товаров по количеству и качеству

Цель работы: изучить Инструкции по приемки товаров по количеству и качеству П-6 и П-7

Практическая часть

Задание: Ответьте на вопросы, если в договоре на поставку товаров указано, что приемка по количеству и качеству соответствует инструкциям П-6, П-7.

1. В адрес магазина поступил контейнер за пломбами изготовителя. При осмотре контейнера установлено, что оттиски пломб не соответствуют товаросопроводительным документам. Опишите действия материально-ответственных лиц при приемке товара?

2. При выгрузке товара из контейнера от органов транспорта установлено, что несколько ящиков имеют механические повреждения, содержимое в них частично отсутствует. Опишите действия материально-ответственных лиц при приемке товара?

3. По истечении установленных сроков приемки по качеству были обнаружены скрытые производственные дефекты трикотажных изделий (малозаметная штопка). Может ли продавец в этом случае предъявить претензии предприятию-изготовителю?

4. В адрес магазина поступил контейнер с обувью. В контейнере 50 транспортных коробок обуви по 10 пар в каждой. При приемке обнаружилось, что 5 коробка подмочена. Действия персонала при приемке товара?

5. В адрес магазина поступил контейнер с одеждой по железной дороге. При осмотре контейнера на станции железной дороги обнаружено расхождение в количестве мест товара. Действия получателя при приемке товара?

6. Во время приемки товара по качеству обнаружилось несоответствие товара по качеству, представитель поставщика для участия в приемке не явился. Опишите дальнейшие действия материально-ответственных лиц при приемке товара?

7. При поступлении товара в магазин, отсутствовали сопроводительные документы. Как должен осуществить приемку товара по количеству и качеству персонал магазина?

8. В магазин поступил товар, количество которого не соответствует накладной. Дальнейшие действия персонала магазина?

9. В адрес Вашей фирмы по железной дороге поступили детские текстильные изделия. Товар упакован в текстильные мешки. При выгрузке из вагона обнаружено, что часть мешков подмочена. Ваши действия при приемке товара по количеству и качеству?

10. В магазин поступила скоропортящаяся продукция. Укажите сроки приемки продукции по количеству и качеству? Кто со стороны получателя имеет право осуществить приемку продукции по количеству?

11. При поступлении трикотажных изделий в магазин централизованно от поставщика установлено, что в двух транспортных местах недостача по 1 штучке изделий. В договоре на поставку изделий реквизит «приемка товаров» отсутствует. Укажите правила приемки товаров по количеству и качеству.

Практическая работа 10

Тема: Анализ жизненного цикла товара

Цель работы: Научиться выбирать товарную марку и определять жизненный цикл товара

Теоретическая часть

1. Жизненный цикл товара

Типичный жизненный цикл товара состоит из нескольких стадий: разработка и внедрение; рост; зрелость; насыщение; упадок.

После того как фирма разработала и создала свой товар, она выводит его на рынок. Принимает все возможные меры, чтобы сформировать спрос на него и пытается завоевать доверие покупателей. На данном этапе фирма несет высокие издержки.

Стадия роста характеризуется восприятием рынком товара, ростом спроса на него, ростом продаж и прибыли.

Стадия зрелости – это достижение фирмой максимального объема продаж и прибыли вследствие того, что товар воспринят покупателями и на него есть спрос; появляются товаро-конкуренты.

Насыщение и упадок– это резкое снижение объемов продаж и прибыли, товар снимают с производства и (или) заменяют его более совершенным; уход фирмы с рынка.

Достаточно сложно определить, где кончается одна стадия и начинается другая, поэтому определенную стадию принято различать по ярко-выраженным показателям каждой стадии, т. е. когда, например, увеличивается либо уменьшается объем сбыта, прибыли и т. д.

Жизненный цикл товара представляют в виде классической S-образной кривой. Хотя ради справедливости надо отметить, что не для всех товаров характерны вышеперечисленные стадии. Поэтому маркетинговая служба должна ясно представлять стадии жизненного цикла товара и внимательно следить за изменениями основных показателей фирмы, чтобы правильно определить границы стадий и, соответственно, внести нужные поправки в маркетинговую программу фирмы.

2. Разработка нового товара

Разработка нового товара включает в себя семь этапов:

- 1) генерация идеи;
- 2) оценка продукции;
- 3) проверка концепции;
- 4) экономический анализ;
- 5) разработка продукции;
- 6) пробный маркетинг;
- 7) коммерческая реализация.

На первом этапе фирма ищет возможности создания новой продукции путем поиска новых идей и методов их создания. Источниками новых идей могут быть рынок либо лаборатория. Методы новых идей – мозговая атака, анализ существующих товаров и

проведение опросов. После получения результатов, фирма отбирает ту идею о новом товаре, которая ей подходит.

Проверка концентрации заключается в предоставлении потребителю предполагаемого товара с целью изучения его отношения и намерения совершить покупку. Эта проверка в основном проводится с помощью проведения различных видов опросов.

Экономический анализ – это анализ прогнозов спроса, издержек, возможной конкуренции, предполагаемых инвестиций, прибыльности.

На этапе разработки продукции фирма воплощает новую идею о товаре в физическую форму, определяет стратегию маркетинга, разрабатывает упаковку, торговую марку и т. п.

Пробный маркетинг заключается в реализации нового товара потребителю выбранного сегмента рынка и проведении наблюдения за развитием событий.

Коммерческая реализация – это этап внедрения жизненного цикла продукта, включая реализацию маркетингового плана фирмы и полномасштабного производства. Этот этап характеризуется большими затратами и быстротой принятий решений.

3. Маркетинговая стратегия на каждом этапе ЖЦТ (жизненный цикл товара)

Стратегия маркетинга предусматривает, каким должно быть поведение фирмы на рынке, чтобы она смогла достичь своей цели. **Маркетинговая стратегия зависит от стадии жизненного цикла товара и бывает следующих видов:**

1. Стратегия интенсивного маркетинга: на новый товар на рынке фирма сначала устанавливает высокую цену, неся высокие затраты по стимулированию сбыта. **Цель** – получение максимальной прибыли на единицу продукции. **Задача** – сформировать доверие у потребителя к новому товару.

2. Стратегия выборочного проникновения: высокая цена нового товара и низкий уровень затрат на стимулирование сбыта. **Цель** – максимизация прибыли. Условия применения данной стратегии: ограниченная емкость рынка, осведомленность потенциальных покупателей о товаре, отсутствие конкуренции.

3. Стратегия широкого проникновения: низкий уровень цены при больших издержках на стимулировании сбыта. **Цель** – быстрое проникновение на рынок, максимизации доли рынка. **Условия** – большая емкость рынка, плохая осведомленность потенциальных покупателей о товаре, наличие конкуренции.

4. Стратегия пассивного маркетинга: низкие цены на товар при низких затратах на сбыт. **Цель** – быстрое проникновение на рынок и получение высокой прибыли. Основа этой стратегии заключается в зависимости спроса от цены. Данные стратегии характерны для стадии внедрения товара на рынок. На последующих стадиях фирма совершенствует свой товар, играет на повышении качества, старается выйти на новые сегменты, осваивает новые каналы сбыта, усиливает его стимулирование и т. д.

5. Модификация товара – это увеличение объема сбыта при помощи изменения некоторых свойств товара.

Формы: улучшение качества товара, модернизация товара, улучшение оформления товара.

6. Модификация рынка: действия фирмы направлены на привлечение новых покупателей с помощью поиска новых рынков или сегментов; новых способов использования покупателями имеющегося товара; привлечения к покупке товара других групп потребителей.

4. Сущность и значение товарной политики. Формирование товарной политики

Товарная политика – это сложная многоступенчатая деятельность фирмы.

Главным условием выживания и процветания фирмы является выпуск на рынок нового либо модифицированного товара.

Сущность товарной политики заключается в четырех характеристиках товарной номенклатуры (широты, насыщенности, глубины, гармоничности), которые дают фирме шанс выиграть в условиях конкуренции.

Формирование товарной политики:

Товарная политика является составной частью маркетинговой политики предприятия. Она включает в себя исследование рынка, потребителей, конкурентов; разработку программы действия фирмы в области производства; прогнозирование жизненного цикла товара, а также и его анализ.

Таким образом, с помощью данной политики решаются вопросы и задачи создания нового продукта, разрабатывается маркетинг, позволяющий руководству избежать многих ошибок данного этапа, что значительно может повысить эффективность фирмы.

5. Пути повышения конкурентоспособности товара

Пути повышения конкурентоспособности товара выявляются в сравнении своего товара и фирмы с конкурентами. После проведения сравнения руководство принимает решение, по каким показателям следует обходить своих конкурентов, а по каким – быть с ними на одном уровне или даже уступить им в чем-то.

При этом следует искать ответы на такие вопросы, как:

- 1) какие нужды и потребности способен удовлетворить данный товар;
- 2) как выполняет свои функции товар в сравнении с конкурентами;
- 3) как используется товар покупателями;
- 4) как товар отвечает специфическим требованиям рынка;
- 5) нужно ли продать товар в комплексе с другим;
- 6) как определить эффективный метод продаж;
- 7) какие существуют «узкие места» на пути товара к потребителю;
- 8) какие меры нужно предпринять, чтобы ликвидировать задержки, и т. п.

Основные благоприятные пути повышения конкурентоспособности товара:

сокращение времени на создание (разработку) и выхода на рынок, сокращение сроков отгрузки, увеличение товарного ассортимента, увеличение скорости услуг, наличие хорошего сервиса, повышение качества, «игра с ценой», повышение уровня персонала и многие другие.

Конкурентная борьба в итоге сводится к тому, что из двух равнозначных товаров выбирают тот, что дешевле, а из двух товаров по одинаковой цене – тот, что качественнее.

6. Понятие и сущность товарного знака. Значение товарного знака

Товарный знак – это марка (или ее часть), защищенная законом, которая дает продавцу исключительное право на использование марочного имени или марочного знака.

Марка – это своеобразный термин, символ, знак либо рисунок, предназначенный для того, чтобы выделить товар из всей товарной массы.

Марка включает в себя:

- 1) марочное имя – это часть марки, представленная в виде букв, слов;
- 2) марочный знак – это символ, рисунок, цвет, знак;
- 3) товарный знак.

Часто потребители на основе своего суждения о товаре фирмы формируют мнение о ее товарном знаке, тем самым создавая ей имидж.

Значение товарного знака

Замечено, что наличие товарного знака способно увеличить цену товара на 10 – 20 %. Однако создание престижного знака по силам достаточно крупным компаниям, которые могут выпускать качественные товары, поставлять их на различные рынки, а также нести значительные издержки при их продвижении.

Успешным считается товарный знак, охотно покупаемый потребителями и торговыми организациями. Он способен увеличить долю рынка для фирмы, путем увеличения объемов продаж.

Практическая часть

Задание 1. Распределите в определенной последовательности следующие этапы процесса разработки товара-новинки (рис. 1).

1. Разработка замысла и его проверка.
2. Испытание в рыночных условиях.
3. Анализ возможностей производства и сбыта.
4. Разработка товара.
5. Формирование идей.
6. Разработка стратегии маркетинга.
7. Развертывание коммерческого производства.
8. Отбор идей.

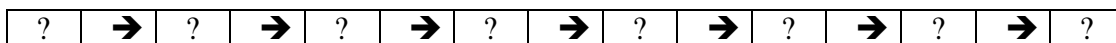


Рис. 1. Этапы процесса разработки товара-новинки

Задание 2. На рис. 1 укажите стадии (фазы) жизненного цикла товара.

1. Стадия подготовки к вводу товара на рынок.
2. Стадия спада.
3. Стадия зрелости.
4. Стадия роста.
5. Стадия насыщения.

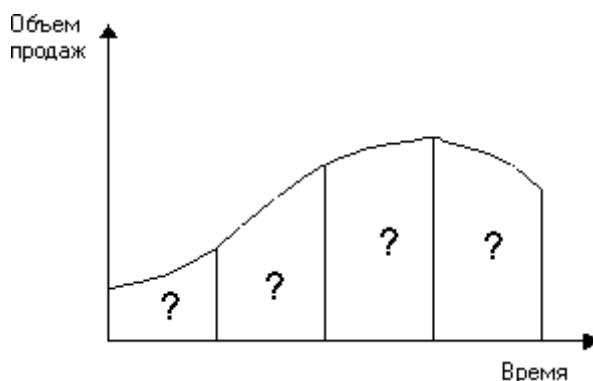


Рис. 2. График зависимости объема продаж от времени

Задание 3. На рис. 2 изображены три уровня товара с соответствующими характеристиками каждого уровня. По имеющимся характеристикам определите название каждого уровня: товар по замыслу; товар с подкреплением; товар в реальном исполнении.



Качество

Внешн
ееоформление

Гарантия

Рис. 3. Характеристика уровня товаров

Задание 4. Заполните блок-схему (рис. 3), используя следующие элементы:

1. Реализация новой ценовой стратегии;
2. Определение спроса;
3. Формирование целей ценообразования;
4. Приспособление установленных цен;
5. Анализ цен и товаров конкурентов, собственных издержек.

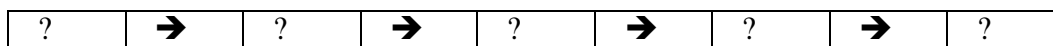


Рис. 3. Схема процесса разработки исходной цели

Задание 5. Предположим, что наряду с наступательной стратегией имеются способное и деятельное руководство, творческий коллектив, ресурсы, удачно избранная исходная идея, хорошо функционирующая инновационная система, благоприятная промышленная и культурная инфраструктуры. Первой стратегической проблемой, с которой сталкивается руководство на практике, является проблема оценки и измерения.

Вопрос: Пусть некий предприниматель твердо установил направления технического развития, подкрепил это решение прогностическими экономическими расчетами, содержащими элемент интуитивности. Тогда, какой способ развития будет для него наиболее дешевым и быстрым:

- собственная разработка нового товара;
- покупка лицензии;
- ... ?

Задание 6. Изучите типичные заблуждения менеджеров при принятии решения о судьбе новой технологии на его предприятии, характерные сегодня для стран развитого рынка. Можно ли назвать их характерными для России?

Заблуждение 1. При выборе новой технологии исходят из ее привлекательности и грандиозных возможностей, которые она сулит. На самом деле надо исходить из того, насколько она будет удовлетворять требования потребителей.

Заблуждение 2. Считается, что при выборе новой технологии необходимо исходить из анализа теоретической рациональности и целесообразности ее внедрения. На самом деле надо учитывать сильное влияние нынешней практики и прошлого опыта.

Заблуждение 3. Все усовершенствования и нововведения, в конце концов, будут приняты и переняты. На самом деле надо осознать, что большинство из них не окончится и не должно окончиться успехом.

Заблуждение 4. Технологические усовершенствования обладают самостоятельной ценностью. На самом деле только потребитель определяет их истинную ценность.

Заблуждение 5. Выигрывают принципиально новые технологии. На самом деле новое не всегда значит лучшее.

Заблуждение 6. Перспективы применения новой технологии определяют ее успешное внедрение. На самом деле решающим фактором часто является инфраструктура, необходимая для ее внедрения.

Продумайте, имеются ли сегодня в России объективные условия для воспроизведения подобных ошибок.

Задание 7. Практика знает разные пути обеспечения конкурентоспособности фирмы. Среди них:

1. Снижение издержек производства до уровня ниже, чем у конкурентов.
2. Более высокий технический уровень продукции, нежели у конкурентов.

3. Более высокая надежность изделий.

4. Более высокая скорость доставки товара.

5. Более совершенный дизайн товара.
6. Улучшенная упаковка.
7. Повышенная насыщенность рекламы.
8. "Индивидуализация" изделия по требованию заказчика.
9. Более совершенное техническое обслуживание проданного изделия.
10. Длительные сроки гарантии и другие.

Дайте ответы на следующие вопросы:

1. Какие другие пути повышения конкурентоспособности фирмы можно предложить?
2. Какие из упомянутых и предложенных Вами направлений деятельности по повышению конкурентоспособности фирмы являются наиболее действенными?

Задание 8. Чем отличается товар-предмет от товара услуги?

Контрольные вопросы:

1. Перечислите этапы процесса разработки товара-новинки.
2. Назовите стадии жизненного цикла товара.
3. Каковы маркетинговые стратегии на каждом этапе жизненного цикла товара.
4. Перечислите пути повышения конкурентоспособности товара.
5. Чем отличается товар-предмет от товара услуги?

Практическая работа 11

Тема: Изучение факторов, влияющих на сохранение качества товаров

Цель работы: изучить правила упаковки, транспортирования товаров и хранения товаров и их регламентацию в стандартах.

Материальное обеспечение:

1. Нормативные документы по правилам транспортирования и хранения товаров.

Практическая часть

Задание 1. Изучить теоретические сведения.

Факторами, способствующими сохранению качества товаров, являются упаковка, условия хранения, транспортирования, эксплуатации, маркировка товаров.

Упаковка представляет собой средство или комплекс средств, предназначенных для защиты продукции от повреждений и потерь в процессе обращения, а окружающей среды - от загрязнений. Основным элементом упаковки является тара - изделие для размещения продукции. Тара не только защищает продукцию, но служит средством рекламы и информации, повышает культуру обслуживания, обеспечивает потребителю дополнительные удобства в использовании. Аэрозольная упаковка красок, ядохимикатов и др. По назначению тару подразделяют на потребительскую и транспортную, по используемым материалам ее делят на типы: деревянная, металлическая, стеклянная и др., а по форме - на виды ящики, бочки, коробки, пакеты и т.п.

Потребительская тара поступает к покупателю вместе с продукцией. Виды и материалы потребительской тары чрезвычайно разнообразны и зависят от свойств товара. Основными видами потребительской тары являются бутылки, флаконы, банки, тубы, пакеты, коробки.

Транспортная тара предохраняет товар при перевозке и хранении, облегчает механизацию погрузочно-разгрузочных операций. В зависимости от природы и механических свойств товара используют тару жесткую (дощатые и фанерные ящики, фляги, бочки), полужесткую (картонные ящики, ящики из многослойной - бумаги), мягкую упаковочная ткань, полимерная пленка). По характеру использования различают универсальную тару (ящики, коробки) и специализированную (мешки для цемента).

Для завертывания изделий, заполнения промежутков между ними применяют

упаковочные материалы - бумагу различных марок, тонковолокнистую древесную стружку, пено- и поропласты, полимерные пленки с воздушными включениями.

Хранение товаров - краткосрочное или долговременное - необходимый элемент торговых процессов. При хранении товары подвергаются действию различных факторов, изменяющие потребительские свойства. Предотвратить потери и ухудшение качества товаров при хранении - ответственная обязанность работников торговли.

При хранении на товары воздействуют следующие факторы: физико-химические - влага, температура, свет, кислород и другие газы воздуха; механические - нагрузки разных видов (сжатие, изгиб, толчки и удары и др.); биологические - микроорганизмы, насекомые, грызуны.

При транспортировании должна обеспечиваться полная сохранность товаров. Вид транспорта зависит от дальности перевозки, особенностей упаковки и свойств товара.

Задание 2. Ознакомиться с содержанием ГОСТ на упаковку, транспортирование и хранение тканей и штучных изделий (ГОСТ 7000-80, ГОСТ 8737-77, ГОСТ 25227-82). По ГОСТ 7000-80 изучить способы внешней упаковки, виды тары и требования к таре и упаковочным материалам. Изучить стандарты на первичную упаковку и маркировку тканей и штучных изделий различного волокнистого состава. Обратит внимание на требования к первичной упаковке, на минимальную длину отреза и допускаемое количество отрезков в куске. Изучить стандарты на хранение и транспортирование тканей и штучных изделий.

Задание 3. Ознакомиться с требованиями к маркировке, складыванию, упаковке, транспортированию и хранению швейных и трикотажных товаров по ГОСТ 10581-82 и 3897-87.

Задание 4. Изучить ГОСТ 7296-81 Обувь, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

Задание 5. Изучить ГОСТ 13799-81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Обратит внимание на различные виды упаковки и требования к ним; виды транспортных средств, используемые для перевозки продукции; условия хранения.

Результаты заданий 2, 3, 4, 5, оформить в таблицу 1.

Прокомментировать результаты и сделать выводы.

Таблица 1 Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению

Группа товаров	Номер нормативного документа	Требования к упаковке	Требования к маркировке	Требования к транспортированию	Требования к хранению
Ткани и штучные изделия					
Швейные и трикотажные товары					
Обувь					

Продукция плодовая, ягодная,					
------------------------------------	--	--	--	--	--

ОВОЩНАЯ					
---------	--	--	--	--	--

грибная консервирова нн ая					
-------------------------------------	--	--	--	--	--

Задание 6. Ознакомиться с ГОСТ Р 50419-92 Фрукты и овощи. Физические условия хранения в охлаждаемых складских помещениях. Определение понятий и измерения. Выписать несколько терминов и определений понятий, относящихся к параметрам физических воздействий.

Контрольные вопросы

1. Перечислите факторы, сохраняющие качество товаров.
2. Какие факторы, сохраняющие качество, характерны для непродовольственных товаров?
3. Какие факторы, сохраняющие качество, характерны для продовольственных товаров?
4. Как влияет на сохранение непродовольственных и продовольственных товаров упаковка и хранение?
5. Как влияет транспортировка товаров на сохранение товарного вида?

Практическая работа 12

Тема: Хранение и транспортирование продовольственных товаров. расчет фактической и начисленной естественной убыли пищевых продуктов

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение умений расчета естественных потерь продовольственного сырья при хранении, упаковке и транспортировке.

Краткие теоретические сведения

Хранение — этап обращения товара, начиная от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации. При хранении продовольственных товаров в их составе и качестве происходят различные изменения, которые можно замедлить, сильно затормозить, но полностью избежать нельзя.

При хранении, транспортировании и реализации возникают количественные потери товаров, которые подразделяют на *нормируемые* и *актируемые*. К нормируемым потерям относят естественную убыль массы и предреализационные отходы, образующиеся при подготовке товаров к продаже (зачистка колбасы, рыбы, сливочного масла; образование крошки при продаже сахара-рафинада, кондитерских изделий и др.)

На различных этапах технологического цикла товародвижения отмечаются разнообразные потери сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Товарные потери - это потери, вызванные частичной либо полной утратой количественных или качественных характеристик товара в натуральном выражении. Товарные потери подразделяются по виду утраченных характеристик товара на две подгруппы - количественные и качественные. Количественные (нормируемые) - это уменьшение массы, длины, объема, и др. количественных характеристик товаров. Потери этой подгруппы вызваны естественными, свойственными конкретному товару процессами, например, усушкой, распылом, улетучиванием, дыханием, боем и т.п. или операциями подготовки товаров к продаже: резкой, рубкой, удалением упаковочных материалов или несъедобных частей продукта. Такие потери возникают в основном у нефасованных, развесных пищевых продуктов, поэтому в ряде нормативных документов их называют нормируемыми. Количественные потери в зависимости от причин возникновения делятся на два вида - естественная убыль и предреализационные потери. На эти количественные потери существуют нормы естественной убыли и нормы предреализационных отходов, нормы разработаны в 1980-1987 гг. Министерством торговли РФ, и доведены до всех торгующих организаций. Установ-

ление таких норм является объективной необходимостью.

Естественная убыль — это потери массы товаров, возникающие по естественным причинам. Основными причинами ее являются усушка, распыл (раструска), утечка, раскрошка и др. На размер естественной убыли продуктов влияют физико-химические свойства товаров, сроки и условия хранения, вид упаковки, климатические условия и времена года. К естественной убыли не относятся отходы от зачистки верхнего слоя (штоф) сливочного масла; отходы, образующиеся при подготовке к продаже колбас (бечевка, концы оболочек), битой домашней птицы (бумага).

Потери товаров — лом, бой, возникшие в результате недобросовестного отношения, также не относятся к естественной убыли и списываются за счет виновных лиц. Списание недостачи может производиться только после инвентаризации товаров. Порядок списания недостач, хищений и потерь от порчи ценностей регулируется законодательством и учредительными документами предприятия.

При размещении товаров на хранение следует учитывать требования:

- безопасность, рациональность эксплуатации хранилищ;
- совместимость товаров ~~правила~~ товарного соседства;
- эффективность работы – обеспечение средствами механизации, отопительными приборами и т.д.

В нормы естественной убыли (НЕУ) в настоящее время включены масса полимерной плёнки, фольги и пергамент сыров, поступивших в указанной упаковке, а также концы оболочек, шпагат и металлические зажимы на колбасном и копчёном сыре.

На большинстве товаров установлены НЕУ при хранении, транспортировании и реализации, согласно которым осуществляется списание естественной убыли в случае выявления недостач при инвентаризации.

К товарам, фасуемым в магазине, НЕУ применяются в таком же размере, как и к нефасованным товарам.

В розничной торговой сети на размер естественной убыли влияют физико-химическая природа товара, его обработка, упаковка, зона нахождения розничного предприятия и некоторые другие особенности. Так для свежих плодов и ягод, овощей учитывают время года – зима, осень, весна, лето.

Нормы естественной убыли не применяют к штучным товарам, а также к товарам, поступающим на розничные торговые предприятия в фасованном виде (могут применяться в ограниченных размерах, если повреждена упаковка), к мороженым, глазированным рыбным и нерыбным морепродуктам и солёным, пряным и маринованным в тузлуке, кроме семейства лососевых, продаваемых в нарезку.

При хранении на размер естественной убыли влияют также вид хранилища, зона и срок хранения, способ охлаждения, срок хранения (в таре, без тары) и др.

При транспортировании продовольственных товаров на размер естественной убыли влияют вид транспортных средств, период года (тёплый, холодный), расстояние.

Нормы естественной убыли периодически пересматриваются в связи с применением новых видов тары и упаковочных материалов, прогрессивных способах хранения, транспортирования и организации продажи товаров населению.

Предусмотрены также нормы потерь, связанных с реализацией товаров по методу самообслуживания. Размеры предреализационных потерь определяются дополнительно к нормам естественной убыли продовольственных товаров приказами органов управления торговли.

Естественной убылью называют потери продовольственных товаров, неизбежно возникающие при нормальных условиях транспортирования, хранения и реализации. Существует несколько видов естественной убыли: усушка, раструска и распыл, раскрошка, утечка, розлив, дыхание.

Усушка – самый распространённый вид потерь, возникающий вследствие испарения влаги и улетучивания веществ. Усушке не подвержены продовольственные

товары, упакованные в герметичную тару. Значительны потери влаги при хранении свежих плодов и овощей.

Раструска и распыл – потери сыпучих товаров (муки, крупы, сахарного песка и др.) при перевозке, хранении и реализации этих товаров вразвес.

Раскрошка может возникнуть при разрубке мороженого мяса и рыбы. За исключением карамели обсыпанной и сахара-рафинада она относится к естественной убыли.

Утечка, впитывание в тару характерно для жирных товаров, жиров, халвы и других товаров. Возможны потери клеточного сока мороженого мяса и рыбы при размораживании данной продукции.

Розлив – вид естественной убыли жидких товаров, возникающий при перекачке, при отпуске товара покупателям в розлив.

Дыхание – расход питательных веществ, то есть потеря сухого вещества товаров. Товары повреждённые, с заболеваниями дышат интенсивнее, следовательно, увеличиваются потери сухого вещества. Потери при дыхании свежих плодов и овощей зависят также от их вида и сорта, времени года, вида хранилищ и климатической зоны. Так фрукты, ягоды и овощная зелень отличаются большей интенсивностью дыхания, чем овощи.

Материально-техническое обеспечение: инструкционная карта по выполнению практической работы, натуральные образцы продуктов (яблоки, сыр, молоко, мука) эксикатор, бумажные упаковки, полиэтиленовые пакеты, лопаточка для сыпучих продуктов, мерный цилиндр, калькулятор.

Задание. Ознакомьтесь с техникой определения естественной убыли пищевых продуктов и определите естественную убыль натуральных образцов пищевых продуктов (яблоки, сыр, молоко, мука), произведите расчеты и результаты запишите в таблицу.

Методика выполнения:

1. Техника определения зависит: от объектов исследования, а также от процессов, обуславливающих естественную убыль (ЕУ).

Таблица 1

Объекты исследования	Процессы вызывающие ЕУ	Техника определения ЕУ
<p>Пищевые продукты Свежие плоды и овощи (целиком или частично)</p> <p>Сыр, колбаса, хлеб (кусочки по 20-50 г)</p>	<p>Испарение воды - Дыхание</p> <p>Испарение воды</p>	<p>В начале занятия взвешиваются не менее 3-5 объектов одного наименования товара (например, 3 яблока или кусочек сыра). Взвешенные образцы помещают либо в сухой эксикатор с водопоглотителем (щелочь, хлористый кальций и др.), либо оставляют при комнатной температуре. Через 1 и 2 часа исследуемые объекты вновь взвешивают.</p>
<p>Сыпучие пищевые продукты: мука, крахмал, манная крупа, сахар и др.</p>	<p>Распыл Раструска</p>	<p>Взвесьте в бумажном пакете определенное количество сыпучего продукта (например, 200г). Расфасуйте это количество на 5 бумажных упаковок произвольной массы. Каждую упаковку вновь взвесьте.</p>

Жидкие пищевые продукты: вода молоко, растительное масло и др.	Розлив	В мерный цилиндр или мензурку №1 наливают жидкий объект и измеряют объем (например, 500мл). После этого отмеривают по 100мл жидкости другим цилиндром (№2,3 и т.д.) и каждую
--	--------	--

		отмеренную часть переливают в отдельный стаканчик. После этого все части сливают вместе в цилиндр или мензурку №1. Определяют конечный объем.
--	--	---

1. Произведите расчет естественной убыли каждого пищевого продукта и результаты занесите в таблицу 2.

Расчет естественной убыли производят по формуле:

$$EY = (X_0 - X_k) * 100 / X_0, \%$$

где: X_0 – начальная масса продукта; X_k – конечная масса, т.е. масса продукта после завершения эксперимента.

Таблица 2

Объект исследования	Номер образца	Результаты определения массы образца, г		Естественная убыль, %
		Начальное значение, X_0	Конечное значение, X_k	

Составить отчет по работе:

1. Законспектировать технику определения естественной убыли
2. Определить естественную убыль натуральных образцов пищевых продуктов
3. Рассчитать по формуле естественную убыль.
4. Начертить таблицу и записать в нее результаты.

Контрольные вопросы

1. Назовите виды потерь и процессы, их вызывающие.
2. Что такое естественная убыль?
3. Назовите основные меры по предупреждению и снижению потерь.
4. Какие процессы происходят в пищевых продуктах при хранении?
5. Расскажите об условиях и сроках хранения пищевых продуктов.
6. Назовите правила товарного соседства.
7. Назовите основополагающие принципы хранения.

Практическая работа 13

Тема: Изучение правовой и нормативной базы товарной информации. расшифровка информационных знаков на маркировке

Цель работы: изучить нормативную базу товарной информации. расшифровать информационные знаки на маркировке

Задание 1 - Проанализировать маркировку любого продовольственного или непродовольственного товара и выявить основополагающую, коммерческую и потребительскую информацию. Результаты анализа провести в виде табл. 1

Таблица 1 - Установление видов информации

Элементы информации	Виды информации		
	основополагающая	коммерческая	потребительская

Пример: Наименование товара	+	-	-
№ ГО-	-	+	-
СТа	-	-	+
Способ использования и др.			

Заключение: обобщение результатов анализа, выявление доминирующего (преобладающего) вида информации.

Задание 2. Расшифровать условные обозначения – информационные знаки на маркировке продовольственных или непродовольственных товаров. Выявить дублирование информации в виде условных обозначений на штампах, клеймах и текста на маркировке.

Результаты расшифровки записываются в отчёт. В заключении анализируется целесообразность дублирования информации.

Задание 3. Выявите на маркировке её составные части: текстовую, изобразительную и информационные знаки. Установите, какие элементы информации присущи каждой части и каково их значение. Результаты приведите в табл. 2

Таблица 2 - Составные части маркировки

Элементы информации, содержащиеся в составных частях маркировки		
текстовой	изобразительной	информационных знаках

Заключение: обобщите результаты анализа данных табл. 2. Установите, какие доминирующую часть информации на маркировке по занимаемой площади и информационной насыщенности.

Задание 4. Установите информационные элементы маркировки, определяющие ассортиментную, качественную и количественную характеристики, в том числе – принадлежность к одной или разным товарным партиям.

Задание выполняется на 2-3 натуральных образцах маркировок с упаковкой и без неё. Результаты оформите в виде табл. 3.

Таблица 3 - Определение товароведных характеристик товаров на их маркировке

Товароведные характеристики	Информационные элементы маркировки
Ассортиментная Качественная Количественная Принадлежность к товарной партии	

Заключение должно содержать перечень товароведных характеристик, определяемых с помощью маркировки и определение принадлежности товаров к одной или разным товарным партиям.

Раздел 2. МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров

Лабораторное занятие 1

Тема: Изучение органолептических методов контроля качества продовольственных товаров

Цель занятия: Сформировать умения студентов составлять объединенную пробу для оценки качества продовольственных товаров; освоить органолептические методы определения значимых показателей качества **продовольственных товаров.**

Материальное обеспечение занятия: стандарты.

Работа 1. Изучение правил отбора проб продовольственных товаров и их подготовки к лабораторным испытаниям

Правила отбора проб продовольственных товаров и их подготовка к лабораторным испыта-

ниям преследуют цель обеспечить надежность соответствующего контроля товара. Этот контроль

обычно осуществляют поэтапно, рассматривая проверку партии данного товара на однородность, контроль качества упаковки и маркировки товара, отбор проб для органолептических, физико-химических, микробиологических и других испытаний и подготовку проб к лабораторным испытаниям.

На каждом этапе приемки товара, отбора и подготовки проб стараются по возможности минимально нарушать первичную упаковку и минимально расходовать товар на анализы. Но вместе с тем стараются проводить соответствующее исследование так, чтобы свести к минимуму ошибки в суждениях о качестве партии товара в целом по результатам выборочных оценок качества.

Изучите стандарт вида «Правила приемки и методы отбора **проб**» группу продовольственных товаров.

Результаты работы оформите в виде таблицы, табл. 1.1.

Наименование _____

ГОСТ _____

Таблица 1.1

Правила отбора объединённой пробы

Наименование	Характеристика по ГОСТу
Партия	
Однородная партия	
Выборка	
Точечная проба	
Объединенная проба	

Работа 2. Изучение основ органолептической оценки качества продовольственных товаров

Органолептический метод определения значений показателей качества продовольственных товаров играет важную роль в оценке качества продукции. Он прост и быстр, что важно, особенно в торговле. При помощи органов чувств (зрительных, осязательных, обонятельных, вкусовых, слуховых) осуществляют контроль качества продукции на пищевых предприятиях, в торговле при хранении и реализации.

Органолептическую оценку выполняют в следующей последовательности: сначала устанавливают показатели, оцениваемые визуально (зрительно): внешний вид, форму, цвет, прозрачность и т. д., после этого определяют консистенцию, запах, вкус.

Работа 3. Изучение принципов построения балльной системы органолептической оценки качества пищевых продуктов

Органолептическая оценка уровня качества пищевых продуктов может осуществляться и количественно. Такая количественная оценка уровня качества пищевых продуктов производится с помощью систем (балльных), использующих частные и общие показатели качества. Такие системы обычно классифицируют по максимальному числу баллов общего показателя качества продукта как 100-, 25-, 20-, 10- и 5- балльные. Иногда при использовании балльной системы оценки уровня качества продуктов учитывают не только органолептические, но и физико-химические показатели качества (например, при оценке уровня качества пива).

Система органолептической балльной оценки качества пищевого продукта строится следующим образом:

- устанавливают общую максимальную органолептическую оценку качества продукта в баллах, соответствующую наивысшему уровню его качества (например, пиво - 25, масло коровье - 20, чай, вино - 10 баллов и т.д.);

- устанавливают основные признаки качества, по которым производится оценка товара. К таким признакам относятся: внешний вид, цвет, консистенция, прозрачность, вкус, запах и др.;

- каждому признаку качества присваивается определенный балл значимости. Особо важное значение придается вкусу и запаху, поэтому на оценку вкуса и запаха выделяют от 40% до

50% всех баллов;

- разрабатывают оценочную шкалу в баллах, предусматривающую допуски по отклонениям общего и частных показателей качества, в рамках которых устанавливается тот или иной уровень качества продукта. Оценочная шкала включает ограничительные значения прежде всего общего показателя качества, а иногда и частных показателей качества, регламентирующие стандартность и сортность продукта.

Например, балльная оценка качества коровьего сливочного масла (по 20-балльной системе) по общему органолептическому показателю качества для высшего сорта должна соответствовать 13-20 баллам, а по вкусу и запаху не менее, чем 6 баллам. При пользовании такого рода системой сначала устанавливают фактические баллы по частным показателям с учетом действующих оценочных шкал, затем фактические баллы по всем частным показателям суммируют, устанавливая суммарный фактический балл, характеризующий общий показатель качества. Суммарный фактический балл по общему показателю качества (а иногда и фактические баллы по частным показателям качества) сравнивают с оценочной шкалой, включающей органолептические баллы, и на основании этого делают общий вывод об уровне качества продукта, т.е. вывод о его стандартности и сортности.

Каждый студент получает образцы изделий, а также ГОСТы на указанные продукты. Оценку качества образцов масла проведите в соответствии с таблицами балльной оценки, приведенными в стандартах. Результаты работы оформите в виде таблицы, табл.2.3. Посчитайте среднеарифметические результаты в подгруппе по каждому образцу.

Таблица 2.3

Органолептическая оценка масла коровьего

Наименование показателей качества	Максимальное количество баллов	Фактическая оценка масла в баллах	
		Образец №	Среднеарифметические результаты
Вкус и запах	10		
Консистенция	5		
Цвет	2		
Упаковка и марки-	3		
Общая оценка	20		

Вывод: о сортности и стандартности образца масла коровьего.

Лабораторное занятие 2

Тема: Изучение классификации, ассортимента и оценка качества макаронных изделий.

Цель занятия: Изучить принципы классификации и формирования ассортимента макаронных изделий, получить навыки оценки качества изделий по стандартным показателям.

Материальное обеспечение занятия: образцы изделий, стандарт, линейка, ступка с пестиком, стаканы, тёплая вода.

Работа 1. Изучите по стандарту упаковку и маркировку представленных образцов макаронных изделий и установите соответствие маркировки требованиям стандарта.

Получив образец и используя ГОСТ Р 51047-97. Пищевые продукты. Информация для потребителей. Общие требования. расшифруйте маркировку. В рабочую тетрадь запишите всю информацию на этикетке.

Работа 2. Изучение ассортимента макаронных изделий.

В соответствии с ГОСТ 875-92 в зависимости от качества и сорта муки, из которой изготовлены макаронные изделия, их подразделяют на группы А,Б,В, и классы 1-й, 2-й

- Макароны группы А получают из муки твердых сортов пшеницы (дурум) и муки высшего сорта из твердых сортов пшеницы.

- Макароны группы Б производят из муки мягкой стекловидной пшеницы,

- группы В из хлебопекарной пшеничной муки, которая по качеству и количеству клейковины должна быть не ниже макаронной муки высшего сорта.

-Макаронные изделия высшего сорта вырабатывают из муки высшего сорта, 1-го сорта - из муки 1-го сорта. Можно отличить от изделий

Органолептически макаронные изделия группы А можно отличить от изделий группы Б и В: они стекловидные, прозрачные с кремовым или желтоватым оттенком.

Изделия групп Б и В органолептически отличить трудно.

В зависимости от формы макаронные изделия подразделяют на четыре типа: трубчатые, нитеобразные, лентообразные и фигурные.

Каждый из типов подразделяют на виды, а трубчатые и на подтипы. Для установления вида трубчатых изделий и вермишели измеряют размер поперечного сечения, вид лапши определяется по её ширине. Фигурные изделия подразделяют на прессованные и штампованные.

Путём измерения размеров изделий устанавливают вид для всех образцов. Работу оформите в виде табл. 2.1.

Таблица 2.1

Ассортимент макаронных изделий

Группа	Сорт Класс	Тип и подтип	Размеры в мм				Вид изделия
			длина	ширина	толщина	поперечное сечение	
1	2	3	4	5	6	7	8
А	1-й	Трубчатые макаронны	50	-	1,5	4	соломка
И т.д.							

Работа 3. Органолептическая оценка качества макаронных изделий

Запишите в тетрадь основные органолептические и лабораторные показатели качества по стандарту, которые будете определять.

Для определения запаха макаронных изделий образец тщательно измельчить в ступке.

Полученную массу просейте через сито над листом бумаги. Из мелкой крупки которая просеялась через сито (проход) отвесьте 20 г, всё это количество согреть дыханием и определите запах.

Типичный или посторонний запах резче чувствуется, если этот "проход" пересыпать в стакан, залить тёплой водой, накрыть стакан стеклом, затем через 1-2 мин воду слить и после этого определить запах крупки.

Вкус (его типичность и наличие посторонних привкусов) следует определять разжёвыванием 1-2 навесок из "прохода", каждая масса около 1 гр, прополаскивая рот водой перед второй пробой.

Определите цвет, состояние поверхности, вид на изломе, форму образца макаронных изделий в соответствии с требованиями стандарта.

Определите состояние макаронных изделий после варки.

50-100 г изделий высыпают в кипящую воду, варят до готовности, сливают верхний слой воды, переносят на сито, дают стечь и путём внешнего осмотра определяют сохранность формы изделий, наличие потерявших форму, склеившихся, развалившихся по швам трубчатых изделий, а также наличие комков.

Оформление отчёта

Сделайте заключение о соответствии сваренного макаронного изделия требованиям стандарта данные занесите в таблицу 2.2.

Таблица 2.2

Результаты оценки качества макаронных изделий

Показатели качества	Фактически	По стандарту
1	2	3

Лабораторное занятие 3

ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА СОКОВ

Цель работы: Научиться проводить экспертизу качества плодово-ягодных и овощных соков и оформлять полученные результаты.

Подготовительная работа студента к занятию: Изучить по учебникам и лекциям товароведную характеристику соков.

Задание 1. Изучить ассортимент соков по каталогам, стандартам, натуральным образцам и заполнить таблицу.

Вид сока	Наименование сока	Торговая марка	Товарный сорт	Производитель

Задание 2 Изучение правил приемки и установление

Для проверки состояния транспортной тары и маркировки от партии продукции отбирают случайным образом определенное количество ящиков и коробок.

Для проверки правильности маркировки, состояния этикетки и оформления потребительской тары отбирают случайным образом выборку банок, бутылок, туб и др.

Определение показателей качества также начинают со случайного отбора выборки продукции в потребительской таре. Перед проведением испытаний фасованного сока составляют объединенную пробу из точечных проб. Масса объединенной пробы должна быть не менее 0,5дм³.

Например, поступила партия сока (наименование, вид – по натуральному образцу) в количестве 150 транспортных единиц (коробок, ящиков), в каждой из которых содержится по 6 тетрапакетов вместимостью 1л. Составьте выборку и заполните таблицу.

Кол-во единиц транспортной тары в партии, шт.	Кол-во единиц потребительской тары в единице транспортной тары, шт.	Объем выборки для проверки качества упаковки и маркировки	Приемочное/ Браковочное числа	Объем выборки для контроля органолептических и физико-химических показателей	Приемочное / Браковочное числа

Задание 3. Показателей качества соков

Изучить нормативный документ на соки, установить стандартные показатели качества и периодичность их определения. Органолептические показатели сока определяют визуально в чистом цилиндрическом бокале вместимостью 250 см³, диаметром 70мм в проходящем свете.

Вкус, аромат и цвет соков должны соответствовать натуральным плодам, из которых они изготовлены.

Осветленные натуральные соки и соки с сахаром должны быть прозрачными, без осадка; *неосветленные* – равномерно и тонкопротертыми, свободно льющимися, однородной консистенции, непрозрачными; *соки с мякотью* – в виде однородной непрозрачной массы с равномерно распределенной гомогенизированной мякотью.

Допускается в соках с мякотью расслаивание и небольшой уплотненный осадок на дне, а в вишневом и сливовом соках – оседание мякоти.

Цвет соков должен соответствовать цвету спелых плодов, ягод и овощей, из которых они изготовлены, но допускаются более темные оттенки в светлых соках и незначительное обесцвечивание сока из темноокрашенных плодов и ягод.

Вкус и запах определяют сразу после налива пробы в дегустационный бокал, при этом обращают внимание на соответствие вкуса и запаха плодам, ягодам и овощам, из которых они изготовлены, на наличие неблагоприятных вкусовых свойств и прочих посторонних привкусов и запахов.

Оценить качество исследуемого образца сока по балльной шкале.

Заполнить таблицу.

Вид контроля (органолептический)	Показатель качества по НТД	Методы испытантя	Результаты исследования

Задание 4. Исследовать состояние тары, правильность маркировки и объем образца сока. Результаты записать в таблицу.

Вид сока	Состояние тары	Торговая марка	Состояние маркировки	Дата разлива	Сроки реализации

Лабораторное занятие 4

Тема: Изучение классификации, ассортимента и оценка качества чая

Цель занятия: изучить принципы классификации и формирования ассортимента чая, научиться оценивать их качество по органолептическим показателям.

Материальное обеспечение занятия: натуральные образцы чая, стандарты, фарфоровые чайники и чашки, технические весы.

Работа 1. Изучите по стандарту упаковку и маркировку представленных образцов чая и установите соответствие маркировки требованиям стандарта.

Работа 2. Органолептическая оценка качества чая.

Проведите органолептическую оценку (дегустацию) образца по следующим показателям: внешний вид (уборка), настой, аромат и вкус, цвет разваренного листа.

Определение внешнего вида чая (уборка). При определении внешнего вида среднюю пробу высыпаяют на чистые листы бумаги и визуально определяют группу, подгруппу, к которой его можно отнести по изученной ранее классификации чая. Затем определяют однородность окраски, степень скрученности чайнок, наличие типса (золотистых кончиков — почеч флеша), чайной пыли стеблей.

Приготовление настоя чая. На технических весах взвешивают 2,82 г чая, засыпают в титестерский чайник, заливают 125 мл свежезакипевшей воды и закрывают крышкой. При отсутствии чайников заварку чая делают в обычном или химическом стакане вместимостью 200 см³.

Для этого в стакан наливают 125 мл горячей воды и отмечают на наружной стороне уровень, до которого она доходит. Затем выливают эту горячую воду, насыпают в стакан 2,82 г предварительно взвешенного чая и заливают свежезакипевшей водой до уровня отметки. Стакан на 5

мин накрывают стеклом. Экстракт без чаинок сливают в белую фарфоровую чашку или химический стакан.

Настой. При оценке цвета настоя обратите внимание на яркость и густоту окраски. Яркая окраска и сопутствующая прозрачность — явные признаки высокого качества чая.

Настой темный, густо окрашенный, одновременно непрозрачный, тусклый свидетельствует о низком качестве чая. Окраска настоя дает представление о чае (черный, зеленый, желтый, красный).

Определение аромата и вкуса чая. Аромат чая образуется в первые 1,5-2 мин после его заварки и определяется (из-за летучести эфирного масла) сразу же после сливания настоя. Для определения аромата чая быстро открывают крышку заварника, подносят к носу и делают вдох.

Для определения вкуса чай пьют небольшими глотками и фиксируют первые вкусовые ощущения. Терпкость и полнота вкуса дегустируемого настоя свидетельствуют о высокой экстрактивности, т. е. о высоких вкусовых свойствах чая.

Если терпкость не ощущается, то говорят и о «плохом» вкусе.

Определение цвета разваренного листа. Для этого чайник переворачивают на крышку, отжимают от заваренного листа. Остатки настоя определяют цвет листьев и однородность их окраски (у высококачественного черного байхового чая разваренный лист имеет яркий медный цвет; темно-коричневый, тусклый или зеленый цвет разваренного листа свидетельствует о наличии дефектов).

Оформление отчёта

Результаты исследований оформите в таблицу 3.1

Таблица 3.1

Результаты оценки качества чая

Наименование чая на этикетке и его сорт	Внешний вид сухо-го чая 2 балла	Аромат и вкус 2 балла +2 балла	Настой 2 балла	Цвет разваренного листа 2 балла	Заключение о соответствии сорту чая на этикетке
1	2	3	4	5	6

Лабораторное занятие 5

Тема: Изучение классификации, ассортимента и оценка качества шоколада

Цель занятия: изучить принципы классификации и построения ассортимента шоколада; приобрести умения оценивать качество по органолептическим показателям.

Материальное обеспечение занятия: Технические весы, лупа с увеличением в 4-6 раз, стакан, стекло, линейка, стандарт, образцы шоколада, спиртовка.

Работа 1. Изучите по стандарту упаковку и маркировку представленных образцов шоколада и установите соответствие маркировки требованиям стандарта.

Получив образец и используя ГОСТ Р 51047-97. Пищевые продукты. Информация для потребителей. Общие требования. Расшифруйте маркировку. В рабочую тетрадь запишите всю информацию на этикетке.

Работа 2. Органолептическая оценка качества шоколада

Разверните плитку шоколада, рассмотрите на этикетке срок изготовления и соответствие гарантийному сроку хранения. Взвесьте развёрнутую плитку и установите, соответствует ли её масса указанной на этикетке. Линейкой измерьте длину, ширину и толщину, установите, насколько чётко выражены грани и рисунок.

Осмотрите лицевую и обратную поверхность шоколада, установите, гладкие ли они, имеются ли блеск (и на какой поверхности), пятна, раковины, пузырьки, сероватый налёт. Если такой

налёт есть, то определите его характер. Для этого плитку шоколада подержите «поседевшей» поверхностью на далёком расстоянии от горелки или спиртовки (так, чтобы температура нагрева плитки была не выше 32 град). Если при этом налёт пропадает, то это «жировое поседение», а если останется, то «сахарное».

Рассмотрите через лупу поверхность плитки и установите наличие или отсутствие углублений от повреждения шоколадной молью, не залегают ли в углублениях личинки или экскременты моли в виде светлого порошка.

Возьмите плитку за кончик и щёлканьем по ней определите её твёрдость. Звонкий звук свидетельствует о твёрдости шоколада без добавлений. Затем возьмите плитку за оба конца и разломите её пополам. По сопротивляемости излому вторично проверьте степень твёрдости шоколада.

Осмотрите плитку шоколада со всех сторон и установите однородность окраски, наличие красно-бурого налёта и т.п. Осмотрите излом плитки и установите, ровный он или лучистый.

Кусочек шоколада положите в стакан, и накройте его стеклом, оставив на 5 минут, а затем откройте и быстро определите запах шоколада, имеет ли он свойственный ему аромат или запах добавок.

Отломите кусочек шоколада, положите его в рот и подержите до полного растворения, а затем, прижимая расплавленную массу к нёбу, установите вкус шоколада: какова его сладость, насколько чувствуется горьковатость, нет ли посторонних привкусов и т.д.

Оформление отчёта

Сравните полученные результаты с требованиями стандарта и сделайте вывод. Результаты запишите в таблицу 5.1.

Таблица 5.1

Результаты оценки качества шоколада

Показатели качества	Фактически	По стандарту
1	2	3

Лабораторное занятие 6

Тема: Изучение ассортимента и оценка качества молочной продукции

Цель занятия: изучить принципы построения ассортимента молока и сгущённых продуктов, научиться оценивать качество по органолептическим показателям качества.

Материальное обеспечение занятия: Стандарт на молоко и молочные продукты, стаканы, 50 см, термометр, горячая вода, полотенце, чайные ложки, блюдце, образцы молока в пакетах.

Работа 1. Оценка потребительских свойств молока по органолептическим показателям.

Произведите оценку качества предложенного образца молока в соответствии с требованиями действующего ГОСТа Молоко коровье пастеризованное. Технические условия.

При органолептической оценке качества молока, проверьте состояние упаковки, внешний вид консистенцию, цвет, вкус и запах молока.

Определение состояния тары. Проверить герметичность пакетов и объём молока в пакете, переливая его в мерную посуду. Изучить требования к маркировке согласно требованиям ГОСТ Р 51074-97. Проверить состояние маркировки представленного образца.

Определение внешнего вида и консистенции.

Определение цвета.

Определение запаха и вкуса.

Оформление отчёта

Результаты запишите по следующей форме, в табл.6.1.

Таблица 6.1

Результаты оценки качества молока

Название показателей	Фактически	По стандарту
1	2	3

Работа 2. Изучение классификации и ассортимента сыров

Для выполнения работы используйте ГОСТы на сыры, раздел Технические условия. Результаты выполненной работы занесите в табл. 6.2.

В таблице должно быть не менее 2-х представителей каждого типа, подкласса и группы сыров.

Таблица 6.2

Характеристика ассортимента сыров

Наименование сыров	Класс	Подкласс	Тип	Группа
1	2	3	4	5
Швейцарский	Сычужные натуральные	Твёрдые	Швейцарского	-

Работа 3. Оценка качества сыра по органолептическим показателям

Произведите оценку качества предложенных образцов сыра по органолептическим показателям в соответствии с требованиями действующего ГОСТа на соответствующий вид сыра.

Органолептическая оценка твёрдых сычужных сыров производится по 100-бальной системе. Органолептическим методом в сырах определяют: внешний вид, консистенцию, характер рисунка, цвет, вкус, запах, упаковку и маркировку. Все твёрдые сычужные сыры, кроме пошехонского, российского по органолептическим показателям подразделяют на высший и первый сорт.

Порядок выполнения задания

Оценка внешнего вида. При оценке внешнего вида устанавливают правильность формы, размера головки сыра и соответствие её данному виду. Отмечают наличие дефектов внешнего вида. В зависимости от обнаруженных дефектов присуждают количество баллов.

Оценка рисунка сыра. Обращают внимание на типичность и разновидность рисунка. Типичность характеризуется формой рисунка и размером глазков.

Определение цвета и консистенции. Цвет сыра определяют по свежему разрезу. Консистенцию определяют, слегка сгибая ломтик сыра.

Оценка вкуса и запаха. При опробовании сыра учитывают характерные оттенки вкуса, свойственные данному виду сыра. Например, Голландскому – острый и кисловатый. Одновременно определяют наличие посторонних дефектов.

Упаковка и маркировка. Условно оценивают в исследуемых видах сыра показателем “удовлетворительная”.

Оформление отчёта

Результаты оформите в таблицу 6.3.

Таблица 6.3

Результаты оценки потребительских свойств сыра

Название показа-	Пре-	Оце	Ски	Оцен
------------------	------	-----	-----	------

критерии при балльной оценке сыра	дельное количество баллов по ГОСТу	шкала в баллах по стандарту	шкала (баллов)	шкала в баллах фактически
Вкус и запах(45)				
Консистенция (25)				
Внешний вид (10)				
Рисунок (10)				
Цвет теста (5)				
Упаковка и маркировка (5)				
Итого баллов				

Лабораторная работа № 7 «Экспертиза яиц»

Материалы и оборудование: яйцо куриное, ГОСТ 31654-2012, методика определения свежести яиц, ножницы, блюдце, лупа, стаканы (3 шт.), вода, соль, овоскоп, линейка.

Цель: ознакомиться со строением яиц и провести экспертизу качества.

Задания:

1. Ознакомиться со строением яйца
2. Провести идентификацию и экспертизу качества куриных яиц.

Задания

Задание 1. Ознакомиться со строением яйца

Ознакомьтесь со строением яйца можно путём вскрытия сырого яйца.

- вскройте скорлупу яйца: положите его горизонтально и, надкалывая остриём ножниц скорлупу по продольной линии между тупым и острым концом, осторожно при помощи пинцета удалите её по кусочкам до тех пор, пока получится достаточно большое «окошко». Далее в этом окошке следует удалить подскорлуповые оболочки и обнажить находящийся под ними белок. Рассмотрите в яйце халазы.

Зарисуйте строение яйца.

Задание 2. Провести экспертизу качества куриного яйца

2.1. Провести органолептическую оценку яиц.

- внимательно рассмотреть поверхность яиц. Описать состояние поверхности и скорлупы.

Дать заключение;

- взвесить яйца. Определить категорию.

Результаты оформить в таблицу

Задание 3. Выводы по работе представьте в письменном виде.

Лабораторная работа № 8 «Экспертиза качества жиров»

Цель работы: провести оценку качества представленных образцов пищевых жиров: растительного масла по совокупности показателей установленных государственными стандартами на данный вид продукции.

Реактивы, оборудование, материалы:

мерный цилиндр вместимостью 100 мл;

химический стакан вместимостью 50 мл;

металлический стаканчик высотой не менее 50 мм;

электрическая плитка;

эксикатор;

часовое стекло;

мерный цилиндр вместимостью 25 мл;

коническая колба вместимостью 100 мл.

Оценку качества пищевых жиров рекомендуется проводить в следующей последовательности: изучение маркировки, органолептическая оценка.

Задание 1. Изучение маркировки

Маркировку на упаковке исследовать и установить ее соответствие требованиям **ГОСТ Р 51074-2003**. На основании изучения маркировки исследуемых образцов заполнить табл. 1.

Таблица 1 Анализ маркировки исследуемых образцов растительного масла

Требования ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»	Растительное масло
1	2
<p>Общие требования к содержанию информации: Наименование продукта Наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производств (а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии) Масса нетто или объем продукта Товарный знак изготовителя (при наличии) Состав продукта Пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава Пищевая ценность, содержание витаминов (для витаминизированных продуктов) Срок годности Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт Информация о подтверждении соответствия</p>	
<p>Дополнительные требования к содержанию информации: Масла растительные: Наименование. Для смесей масел допускается применять наименование: «Растительное масло» или фирменное наименование Перечень всех растительных масел в порядке убывания их массовых долей (для смесей масел) Сорт (при наличии) Дата изготовления (дата розлива для продукта в потребительской таре)</p>	

Задание 2. Проведение органолептической оценки растительных масел

При органолептической оценке растительных масел определяют прозрачность, наличие отстоя, цвет, запах, вкус. Масло предварительно нагревают на водяной бане при 50°C в течение 15 мин и затем охлаждают до 20°C.

Прозрачность и наличие отстоя. Масло наливают в мерный цилиндр на 100 мл и оставляют в покое 24 ч при 20°C. В отстоявшемся масле в проходящем и отраженном свете на белом фоне определяют прозрачность. Отмечают также наличие в масле отстоя.

Цвет. При определении цвета масло наливают в химический стакан слоем не менее 50 мм (диаметр стакана – 50 мм) и рассматривают в проходящем и отраженном свете. При этом устанавливают цвет и оттенок масла (желтый, желтый с зеленоватым оттенком, темно-зеленый и т.д.). По окраске устанавливают соответствие масла определенному виду.

Запах. Чтобы определить запах, масло наносят тонким слоем на стеклянную пластинку или растирают на тыльной поверхности ладони. Для более отчетливого распознавания запаха масло, нанесенное на пластину, подогревают над водяной баней до 40-50 °С.

Вкус. Его определяют при температуре 20°С. Вкус нерафинированного растительного масла может быть специфичным. Например, подсолнечное мало имеет характерный привкус семян подсолнечника, соевое – привкус сырых бобов. Вкус рафинированных масле менее выражен. Масло прогорклое, с резким жгучим вкусом, с посторонними привкусами, несвойственными данному виду, считается недоброкачественным.

Результаты органолептической оценки записать в табл. 2.

Таблица 2. Анализ органолептических показателей растительного масла

Показатели	Результаты анализа
Прозрачность и наличие отстоя	
Цвет	
Запах	
Вкус	

Лабораторное занятие 9

Тема: Изучение категорий упитанности, разделки, клеймения мясных туш и показателей свежести мяса

Цель занятия: изучить основы классификации, разделку мясных туш для розничной торговли, товароведческую маркировку и ветеринарное клеймение мяса; научиться определять свежесть мяса.

Материальное обеспечение занятия: сборник ГОСТов. Мясо и мясные продукты, инструкция по ветеринарному клеймению мяса, инструкция по товароведческой маркировке мяса, ветеринарно-санитарные правила использования и переработки Импортного мяса и мясопродуктов.

Работа 1. Изучение классификации мяса и маркировки мясных туш

Пользуясь "Инструкцией по ветеринарному клеймению мяса", Зарисуйте клейма овальной и прямоугольной формы, а также Ветеринарные штампы и запишите как используется мясо, имеющее соответствующие клейма. Пользуясь "Ветеринарно-санитарными правилами использование и переработки импортного мяса и мясопродуктов" запишите пути использования импортного мяса различных категорий в таблицу, табл. 9.1.

Таблица 9.1

Пути использования импортного мяса

Категория мяса	Пути использования
Категория "А"	
Категория "В"	
Категория "С"	
Категория "Д"	

Изучите и запишите в табл.9.2 классификацию и товароведческую маркировку мяса.

Таблица 9.2

Классификация и товароведческая маркировка мяса

В	Воз-	Категория	Ф	Количества
---	------	-----------	---	------------

ид м яса	растная кате- гория	упитанно- сти (краткая характеристика)	орма клейма	клейм на туше, ме- ста расположе- ния
1	2	3	4	5

Работа 2. Изучение разделки туш убойных животных для розничной торговли

По пищевой и биологической ценности, вкусовым качествам и кулинарному назначению различные части одной и той же туши не равноценны между собой. Поступающие в торговлю мясные туши (баранина и козлятина) и полутуши (говядина и свинина) разделяют на части и распределяют по сортам.

Знание схем разрубки мяса убойных животных позволит своевременно контролировать правильность реализации мяса.

Пользуясь ГОСТами изучите схему разделки туши убойных животных, результаты запишите в табл.9.3.

Таблица 9.3

Сортовая разделка туш убойных животных для розничной торговли

Вид мяса	Название от- рубков	Сорт	Выход отру- бков по сортам
1	2	3	4

Работа 3. Изучение правил отбора образцов мяса для оценки его свежести

Пользуясь ГОСТом 7269 "Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести" изучите и кратко запишите тетрадь правила отбора образцов для определения органолептических и химических показателей от каждой исследуемой мясной туши и её части обратите внимание на особенности отбора образцов от замороженных или охлажденных блоков мяса и от блоков сомнительной свежести.

Работа 4. Оценка свежести мяса

Мясо в зависимости от степени свежести подразделяют на три категории: свежее, сомнительной свежести и несвежее.

Пользуясь ГОСТом 7269 "Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести" проведите органолептическую оценку качества образцов мяса и напишите заключение о его свежести.

При органолептической оценке мяса определяют внешний вид, цвет, консистенцию и его запах, состояние подкожного и костного жира и сухожилий, качество бульона после варки.

Порядок выполнения работы

1. Определяют внешний вид мяса и, проводя по поверхности образца мяса рукой, устанавливают сухая или липкая корочка подсыхания. Определяют цвет и интенсивность окраски корочки подсыхания.

2. Острым ножом надрезают мясо и оценивают его окраску. Приложив фильтровальную бумагу к разрезу устанавливают прилипает ли она к разрезу или только увлажняется и не остаются ли на ней пятна. Если мясо свежее, то на бумаге не должно оставаться следов. Путём ощупывания определяют на разрезе наличие липкости.

3. Для определения консистенции мяса надавливают большим пальцем на разрезе

и наблюдают за тем, насколько быстро выравнивается образовавшаяся ямочка. В свежем

мясе ямка выравнивается быстро. Медленное выравнивание ямки (около 2 мин.) характерно для мяса сомнительной свежести.

4. Определяют запах поверхности мяса, а затем чистым ножом делают глубокий надрез до кости и определяют запах в надрезе около кости; обратив внимание, нет ли запаха кислого, затхлого, особенно гнилостного в глубине надреза. Для полной характеристики запаха исследуемого образца мяса осуществляют путём варки. Это определение производят при варке бульона, необходимого для выполнения реакции с серноокислой медью. Запах определяют в момент появления паров при открывании посуды, в которой производят варку.

5. Осматривают поверхностный и внутренний жир, определяют его цвет и запах, обратив внимание, нет ли сероватого или грязно-серого оттенка. Консистенцию жира определяют путём раздавливания его пальцами. При этом определяют не имеет ли он запаха осаливания.

6. Определяют состояние сухожилий в суставах путем ощупывания. Какова их упругость, плотность, состояние суставных поверхностей? Определяют также прозрачность синовиальной жидкости в суставных сумках.

Примечание: При отгрузке мяса в торговую сеть и приемке его производится только органолептическая оценка, так как на практике ответ о пригодности мяса к употреблению приходится давать быстро.

Поэтому химические и бактериологические исследования проводятся только в тех случаях, когда в результате органолептической оценки установлено, что мясо обладает сомнительной свежестью, или же при возникновении конфликтов между поставщиком и приёмщиком.

Стандартом предусмотрено два химических показателя, характеризующих степень свежести мяса: количество летучих жирных кислот и реакция с серноокислой медью в бульоне.

Лабораторное занятие 10

Тема: Изучение классификации, ассортимента, маркировки и оценка качества рыбных консервов

Цель занятия: изучить принципы классификации и построения ассортимента рыбных консервов; приобрести умения оценивать их качество.

Материальное обеспечение занятия: стандарты, образцы баночных рыбных консервов, консервный нож, тарелки, приборы столовые, стаканы стеклянные лабораторные, мерные цилиндры, весы.

Работа 1. Изучите по стандарту упаковку и маркировку данных видов консервов и установите соответствие маркировки требованиям стандарта. Расшифруйте маркировку.

Получив образец рыбных консервов и используя ГОСТ Р 51047-97. Пищевые продукты. Информация для потребителей. Общие требования. расшифруйте маркировку.

В рабочую тетрадь запишите всю информацию на этикетке и маркировку (с расшифровкой) выштампованную на крышке банке.

Работа 2. Органолептическая оценка качества консервов

Пользуясь ГОСТом 280-85 произведите оценку качества предложенного образца консервов по всем показателям ГОСТа.

При органолептической оценке качества изучите нормативно-техническую документацию.

Опишите внешний вид банок предложенного образца, обратив внимание на наличие и состояние этикетки, подтёки, вздутые крышки, хлопающие крышки, деформацию корпуса, ржавчину корпуса.

Вскройте банки до полного отделения крышки, накройте банки тарелками, затем переверните их над тарелками и лёгким потряхиванием освободите банки от содержимого.

Задание 2. Ознакомиться с номенклатурой показателей качества изделий из пластмасс.

Показатели качества изделий из пластмасс предлагается изучить по ГОСТ Р 50962-96, а также по учебной литературе. Форма отчетности - конспект в письменном виде, оформленный в таблице 2.

Таблица 2 - Показатели качества изделий из пластмасс

№ п/п	Наименование показателя	Норма	Методы испытания

Задание 3. Ознакомиться с классификацией, изучить ассортимент изделий из пластмасс.

На основании изучения образцов из пластмасс, каталогов, учебной литературы необходимо: дать классификацию изделий из пластмасс, указать пластмассы, наиболее широко используемые при производстве изделий. Изучить способы переработки пластмасс в изделия.

На изделия контактирующие с пищевыми продуктами, дополнительно наносят маркировку, содержащую вместимость и указание для каких видов пищевых продуктов они применяются (холодных, горячих или сыпучих) – студентам необходимо указать название этих пластмасс.

На изделия, не контактирующие с пищевыми продуктами, но форма и размеры которых допускают возможность использования их для пищевых продуктов (пример на тазы, кашпо, стаканы для карандашей, мешки и др.), указывают «Для пищевых продуктов» - студентам необходимо указать эти пластмассы.

По представленным образцам дать обобщенную характеристику из пластмасс.

Результаты работы оформить в виде таблицы 3.

Таблица 3 Ассортимент и свойства изделий из пластмасс

№ п/п	Наименование изделия	Вид пластмассы	Внешние признаки изделия	Способ формирования	Назначение

Вопросы для самопроверки:

1. Назовите достоинства и недостатки пластических масс.
2. Какие полимерные материалы обладают хорошими электроизоляционными свойствами.
3. Какие полимеры обладают высокой светопрозрачностью.
4. Назовите способы переработки пластмасс в изделие.
5. Назовите область применения полиэтилена, полипропилена, поливинилхлорида, полистирола, полиметилметакрилата, полиамида, полиуретан, фенопласта, аминопласта.
6. Какие требования предъявляются к качеству изделий из пластмасс пищевого назначения.
7. Каковы условия маркировки, хранения и упаковки изделий из пластмасс.
8. Какие дефекты не допускаются в сортных изделиях из пластмасс.

Лабораторная работа 2

Идентификация металлохозяйственных товаров по ассортиментной принадлежности.

Цель работы: ознакомиться с основными металлами и сплавами, применяемыми для производства металлической посуды, выявить их влияние на формирование потребительских свойств; изучить классификацию ассортимента металлической посуды; ознакомиться с нормативно – технической документацией, регламентирующей порядок и методы контроля качества металлической посуды; провести экспертизу металлической посуды.

Материальное обеспечение:

1. Набор образцов металлической посуды.
2. Нормативно-техническая документация, подборка ГОСТов на металлическую посуду и защитно-декоративные покрытия.
3. Иллюстрированные каталоги, плакаты.

Практическая часть

Задание 1. Изучить основные свойства и марки металлов и сплавов, применяемых для производства металлохозяйственных изделий. Способы изготовления механических товаров.

Результат выполнения задания представить в виде конспекта.

Задание 2. Изучите основные способы защиты механических изделий от коррозии.

Результат выполнения задания представить в виде конспекта.

Задание 3. Ознакомьтесь с классификацией ассортимента металлической посуды по виду сплава, способу изготовления и виду отделки поверхности, материалы и покрытия.

Для выполнения задания рекомендуется использовать основную учебную литературу, а также стандарты на металлическую посуду, металлы и их сплавы, защитно – декоративные покрытия.

Результаты задания оформить письменно в виде краткого конспекта.

Задание 4. По ГОСТам (ГОСТ Р 52116, ГОСТ 24303, ГОСТ 20558, ГОСТ Р 51762, ГОСТ 17151, ГОСТ 27002, ГОСТ Р 52223, ГОСТ 24308, ГОСТ24320) ознакомьтесь с основными видами металлической посуды, их характеристиками, основными размерами, основными видами отделки поверхности и материалами покрытия.

Результаты задания оформить письменно в произвольной форме по виду сплава, способу изготовления, отделки поверхности и материалу покрытия.

Для выполнения этого задания студент выбирает 8-10 образцов металлической посуды. Результаты экспертизы металлической посуды рекомендуется записать по форме представленной в таблице 1.

Таблица 1 - Экспертиза металлической посуды

№ п/п	Наименование изделия	Материал изделия	Метод изготовления	Вид отделки поверхности	Материал покрытия

Задание 5. Изучить классификацию и ассортимент столовых приборов и кухонных принадлежностей. Ознакомьтесь с классификацией.

Используя ГОСТ Р 51687 и учебные образцы изучить ассортимент столовых приборов и кухонных принадлежностей. Для этого необходимо установить тип изделия, условное обозначение, параметры, марку материала, визуальные признаки, маркировку.

Форма отчетности – конспект в письменном виде.

Вопросы для самопроверки:

1. Основные свойства и марки черных металлов. Область применения.
2. Основные свойства и марки цветных металлов. Область применения.
3. Перечислите основные способы изготовления механических товаров.
4. Какие защитные покрытия наносят для защиты механических изделий от коррозии.
5. Классификация ассортимента металлической посуды.
6. Марки металлов и сплавов, применяемые для производства металлической посуды.
7. На какую металлическую посуду наносят антипригарные покрытия.
8. Основные свойства и виды антипригарных покрытий.
9. Укажите преимущества и недостатки каждого вида металлической посуды.
10. Классификация, ассортимент и методы контроля столовых приборов и кухонных принадлежностей.
11. Правила маркировки металлохозяйственных товаров.

Лабораторная работа 3

Идентификация ювелирных товаров

Цель работы: изучить способы производства ювелирных товаров; ознакомиться с классификацией, ассортиментом, потребительскими свойствами ювелирных камней, изучить классификацию и ассортимент ювелирных изделий, изучить маркировку драгоценных металлов и изделий из них, ознакомиться с контролем качества ювелирных изделий.

Материальное обеспечение:

1. Федеральный закон «О драгоценных металлах и драгоценных камнях» № 41 ФЗ от 26.03.1998 г. (в ред. 10.01.2002 г.)
 2. ГОСТ Р 51519.1-99 Алмазы природные необработанные. Классификация. Основные признаки.
 3. ТУ 25-07.1319-77 Бриллианты. Технические условия.
 4. Айлова Г.Н., Васильева М.П. и др. Товароведение и экспертиза металлохозяйственных и ювелирных товаров.
 5. ОСТ 117-3-002-95. Изделия ювелирные из драгоценных металлов.
 6. Иллюстративные материалы.
1. Постановление Правительства РФ «О порядке опробования и клеймения изделий из драгоценных металлов» № 643 от 18.06.1999 г.

Содержание работы

1. Изучение характеристик металлов и сплавов, используемых в ювелирных изделиях.
2. Изучение способов производства ювелирных изделий.
3. Изучение способов обработки и отделки ювелирных изделий.
4. Изучить виды ювелирных камней, методы огранки и закрепки в изделиях.
5. Изучение ассортимента ювелирных изделий.
6. Изучить маркировку ювелирных изделий.
7. Произвести товароведную оценку трех ювелирных изделий.

Практическая часть

Задание 1. Ознакомиться с видами и основными характеристиками драгоценных (благородных) металлов (табл.1).

Таблица 1. Виды и основные характеристики драгоценных металлов

Наименование	Плотность, г/см ³	Температура плавления, °С	Твердость по шкале Мооса
Золото (Au)	19,32	1063	2,5
Серебро (Ag)	10,49	960,5	2,7
Платина (Pt)	21,45	1773,5	4,5
Палладий (Pd)	12,02	1552	5
Родий (Rh)	12,41	1960	6
Иридий (Ir)	22,42	2454	6,5
Осмий (Os)	22,48	2500	7
Рутений (Ru)	12,45	2310	6,5

Задание 2. Ознакомиться с химическим составом и свойствами ювелирных сплавов на основе благородных металлов (ГОСТ 30649-99). В результате выполнения задания студенты должны усвоить перечень металлов, используемых в качестве лигатуры в ювелирных сплавах золота, серебра, платины и палладия, их условные обозначения, влияние на цвет, плотность, температуру плавления, стоимость, назначение.

Изучить порядок опробования и клеймения изделий из драгоценных металлов в соответствии с Постановлением Правительства РФ №643 от 18.06.99 г.

Ознакомиться с основными системами проб драгоценных металлов: золотниковой, метрической, каратной.

В России действует метрическая система проб, при которой содержание драгоценного металла в лигатурном сплаве выражается числом единиц массы драгоценного металла в 1000 единиц массы сплава.

До 1927 г. в нашей стране проба выражалась числом золотников химически чистого драгоценного металла в одном фунте сплава (фунт равен 96 золотникам). Следовательно, химически чистое золото имеет пробу 96.

В отдельных странах применяется каратная система проб, при которой химически чистое золото соответствует 24 каратам.

Таблица 2. Соотношение проб драгоценных металлов

Метрическая	Золотниковая	Каратная
1000	96	24
960	92	23
958	92	23
950	91	22
925	89	22
916	88	22
900	86	21
875	84	21
800	77	19
750	68	18
500	48	12
375	36	9

Задание 3 Изучение ассортимента ювелирных камней

Пользуясь справочной и учебной литературой, ознакомьтесь с классификацией ювелирных камней, их ассортиментом и потребительскими свойствами.

Ювелирные камни – это обширная группа камней минерального и органического происхождения, являющихся, благодаря своей красоте, долговечности, декоративности, твердости основным украшением ювелирных изделий.

Основными свойствами ювелирных камней являются: прозрачность, блеск, цвет, светопреломление, масса, твердость.

Единой систематизированной торговой классификации ювелирных камней не существует.

В соответствии с ФЗ «О драгоценных металлах и драгоценных камнях», драгоценные камни – это природные алмазы, изумруды, рубины, сапфиры и александриты, а также природный жемчуг в сыром (естественном) и обработанном виде. К драгоценным камням приравниваются уникальные янтарные образования.... Настоящий перечень драгоценных камней может быть изменен только федеральным законом».

Наиболее приемлемой в настоящее время считается подразделение камней на драгоценные (самоцветы) и поделочные. В зависимости от потребительских свойств, редкости и стоимости они делятся на группы (порядки).

Драгоценные камни:

1 порядка: алмаз, сапфир, рубин, изумруд, жемчуг, александрит, хризоберилл, благородная шпинель, эвклаз;

2 порядка: топаз, берилл, аквамарин, розовый турмалин, аметист, альмандин, гиацинт, благородный опал, циркон, пироп и др.;

3 порядка: гранат, бирюза, турмалин зеленый, горный хрусталь, хризопраз, лунный камень, сердолик, агат, гелиотроп, янтарь, гагат, гематит и др.

Поделочные камни:

1 порядка: нефрит, лазурит, амазонит, лабрадор, орлец (родонит), малахит, авантюрин, дымчатый и розовый кварц, агат, жадеит, чароит, яшма;

2 порядка: серпентин (змеевик), обсидиан, мраморный оникс, янтарь и др.;

3 порядка: гипс (селенит), мрамор, порфир, лабрадорит, кварцит и др.

Цвет является одним из наиболее характерных отличительных признаков ювелирных камней. Он зависит от спектрального состава падающего на него света и способности камня поглощать или отражать определенные световые лучи. Группировка камней по цвету и прозрачности приведена в таблице 3

Таблица 3. Классификация камней в зависимости от их цвета и прозрачности

Бесцветные и белые	Синезелёные	Синие и голубые	Лиловые и розово-фиолетовые	Красные или розовые	Бурые и бурокрасные	Жёлтые и золотистые	Зелёные и золотозелёные	Чёрные и серые	Пёстрые и полихромные	Ирризирующие
Прозрачные										
Алмаз, топаз (тяжеловес), фенакит, горный хрусталь, берилл	Топаз, эвклаз, турмалин, флюорит	Топаз, аквамарин, Сапфир, турмалин, кианит, кордиерит, содалит, флюорит	Рубин, турмалин, альмандин, аметист	Рубин, шпинель, благородная, турмалин (рубеллит), альмандин	Гранат, турмалин, гиацит, пирит, циркон, дымчатый кварц, титанит, янтарь	Берилл, топаз, турмалин, циркон, дымчатый кварц, янтарь, титанит	Изумруд, берилл, демонтоид, уваровит, хризоберилл, александрит, турмалин, везувин, эпидот, диоптаз, флюорит	-	Турмалин, берилл, корунд (синий с красным)	-
Просвечивающие и непрозрачные										

Кварц, халцедон, молочный оникс, алебастр, каменная соль	Амазонит, яшма	Лазурит, содалит, бирюза, лазурит, раатовки, лабрадор	Родонит, розовый кварц, флюорит, лепидолит	Родонит, яшма, сердолик, белоречит, селенит	Родонит, шокшинский порфир (кварцит)	Сердолик, авантюрин, пирит, полупал, янтарь	Нефрит, амазонит, малахит, бирюза, хризопраз, празем, гелиотроп, везувит, фуксит, агальматолит,	Агат, гематит, рутил, турмалин, кремнево-роговик, уральский агат (пер-	Леночная яшма, агат (оникс), письменный агат, волосатик	Опал, лунный камень, обсидиан, селенит, волосатик с асбестом (биссолит), солнечный камень, лабрадор
--	----------------	---	--	---	--------------------------------------	---	---	--	---	---

							змеевик (стеатит, брусит)	ливт)		
--	--	--	--	--	--	--	---------------------------------	-------	--	--

Задание 4 Изучить основные параметры, характеризующие бриллиант.

Изучить формы и виды огранки бриллиантов и других ювелирных камней.

Пользуясь ТУ 25-07.1319, иллюстрациями и учебной литературой, ознакомиться с основными формами огранки бриллиантов. Зарисовать в тетрадь и обозначить элементы огранки бриллианта, уяснить влияние каждого из них на степень блеска и игры камня.

Изучить классификацию бриллиантов по массе, дефектности (группе чистоты), цвету.

Используя иллюстративные материалы, учебную литературу, следует записать в тетрадь и усвоить, на какие группы по массе, чистоте и цвету подразделяются бриллианты. Изучить шифры в ставках из бриллиантов и других ювелирных камней.

Ситуационная задача.

Имеется 3 кольца из белого золота 750-й пробы со вставками из бриллиантов, на этикетках которых приведены следующие обозначения:

а. Кр 57 – 0,95 – 1/1 А

б. М 55 – 0,52 – 2/3 А

в. 3 Кр 17 – 0,25 – 1/2 А

Расшифруйте шифры вставок, дайте их характеристику, проведите сравнение. Результаты обсудите.

Задание 5 Ознакомиться с классификацией и ассортиментом ювелирных изделий.

Используя справочную и учебную литературу, изучить классификацию ювелирных изделий по назначению, материалу изготовления, виду отделки (художественной обработки), материалу вставок, способу и форме огранки камней, характеру производства и другим признакам. Ознакомиться с ассортиментом ювелирных изделий.

Ювелирные товары по назначению делят на следующие группы:

- предметы личных украшений;
- предметы туалета;
- предметы сервировки стола;
- принадлежности для курения;
- письменные принадлежности;
- часы и принадлежности для часов;
- сувениры.

Некоторые группы включают несколько подгрупп. Например, в группу *личных украшений* входят подгруппы: украшения для рук (кольца, браслеты и пр.), головы (серьги, диадемы и пр.), шейные украшения (кулонь, цепочки, ожерелье, колье, медальоны и пр.), украшения для платья (броши), гарнитуры и наборы.

К *предметам туалета* относятся зеркала, пудреницы, запонки, булавки для шляп, зажимы для галстуков и др.

Группа *принадлежностей для курения* включает портсигары, сигаретницы, пепельницы, спичечницы, зажигалки, мундштуки и др.

Письменные принадлежности – это письменные приборы, ножи для резки бумаги, стаканы для карандашей, настольные блокноты и бьюары.

К *сувенирам* относят памятные медали, нагрудные значки, гербы, брелоки-сувениры, сувенирные скульптуры малых форм, изделия народных художественных промыслов и пр.

По материалу изготовления – ювелирные изделия могут быть изготовлены из сплавов золота, серебра, платины, палладия, сплавов цветных металлов и неметаллические; со вставками и без них.

По виду отделки (художественной обработке) – гладкие, полированные, золоченые, серебряные, с чеканным, гравированным рисунком, с отделкой чернением, покрытием эмалью и др.

По материалу вставки – из драгоценных, поделочных, искусственных камней, стекла и др.

По способу огранки камней – бриллиантовая, изумрудная, кабошон и др.

По способу закрепки вставок – крапановая, кармезиновая, корнеровая, каре, тиковая, фаденовая и др.

По форме огранки вставок – круглая, овальная, грушевидная, каре, фантазийная.

По характеру производства – серийного или массового (свыше 200 шт.), единичного (до 200 шт.) и индивидуального (в единственном экземпляре) производства.

По способу создания формы изделия – штампованные, вырубные, вытяжные, литые, кованные.

По способу соединения деталей – путем пайки, сварки, клейки, с подвижным и неподвижным соединением деталей:

По виду замков и подвижных соединений – шпрингельные (коробчатые), винтовые, крючковые, регулируемые, цепные, штыковые замки, соединения звеньевые, шарнирные и др.

По комплектности – штучные, парные, гарнитуры и наборы.

Дать характеристику 3х ювелирных изделий

Задание 6 Изучить требования к качеству ювелирных изделий, методы контроля качества.

Для выполнения задания необходимо изучить и законспектировать ОСТ 117-3-002-95 при этом следует:

- а) выписать допустимые и недопустимые дефекты;
- б) выписать нормируемые показатели качества, их значения, и методы определения;
- в) ознакомиться с методами контроля качества ювелирных изделий.

Решить ситуационные задачи:

- при проверке качества цепочки из сплава золота 585 пробы длиной 550 мм установлено, что ее фактическая длина составляет 556 мм; имеется одно деформированное звено. Дайте заключение о соответствии изделия требованиям НД;

- при экспертизе качества стопки из серебра 925 пробы с чернью обнаружено следующее: пропуск рисунка размером 1 мм; 4 поры, рассредоточенные по всему изделию; при наклоне на угол 15° происходит опрокидывание. Определите соответствие изделия требованиям ОСТ 117-3-002-95.

Задание 7 Изучить порядок маркировки ювелирных изделий и вставок из драгоценных камней.

Маркировку ювелирных изделий следует изучить по ОСТ 117-3-002-95.

Каждое ювелирное изделие из драгоценных металлов в обязательном порядке должно иметь знак-именник предприятия-изготовителя, зарегистрированный в установленном порядке и быть заклеено в соответствии с Порядком опробирования и клеймения изделий из драгоценных металлов.

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



Рисунок 1 – Схема оттиска клейма изготовителя

Государственное пробирное клеймо — это специальный знак, который чеканится на изделиях различными способами (или накладывается немеханическим способом: электро-искровым или с помощью лазера) государственными инспекциями пробирного контроля. Знак гарантии, осуществлённого, в интересах покупателя, государственного контроля. Наличие оттиска клейма означает, что изделие проверено в гос. инспекции, и имеет пробу не ниже, указанной в пробирном клейме. В государственное пробирное клеймо входит инициал (клеймо фирмы или мастера), а так же знак удостоверения, знак пробы, и шифра ГИПН, которые могут проставляться как вместе (в одном контуре), так и раздельно. (рис.3)

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 вводятся новые пробирные клейма, действующие по настоящее время. На клейме — изображение женской головы в кокошнике в профиль, направленной вправо. Шифр пробирной инспекции проставляется буквой русского алфавита (для каждой из 18-и пробирных инспекций — своя буква).

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



Рисунок 2 – Оттиск государственного пробирного клейма



Рисунок 3 – Схема расположения государственного пробирного клейма и именника

Проверить соответствие маркировки не менее 3-х ювелирных изделий установленному порядку. Результаты занести в таблицу 4, проанализировать и обсудить.

Таблица 4 - Соответствие маркировки ювелирных изделий установленных нормам

№ п/п	Наименование реквизитов	Наименование изделий и наличие реквизитов		
1	Наличие и товарный знак предприятия-изготовителя			
2	Артикул			
3	Наименование и проба драгоценного металла			
4	Масса изделия в граммах			
5	Цена за грамм			
6	Цена изделия			
7	Размер кольца, браслета, цепочки, длина присоединенного звена браслета			
8	Наименование материала вставки			
9	Номер изделия			
10	Месяц, год изготовления			
11	Номер акта калькуляции			
12	Обозначение НД (ОСТ, ТУ и др.)			
13	Характеристика и НД на вставки			
14	Штамп ОТК			

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.

Задание 8. Решите ситуационные задачи:

Расшифруйте приведённые реквизиты и охарактеризуйте вставки по способу и форме огранки, размеру, качественным характеристикам.

а). на кольце из белого золота 750 пробы имеется вставка из драгоценного камня со следующими реквизитами:

ТУ 125.071319-77

Кр 57-0,75-1/1А

б). Колье выполнено из золота со вставками из изумрудов, на маркировке которых обозначено:

ТУ 95-335-88

5 К-2,17-1/2

Вопросы для самопроверки:

1. Перечислите драгоценные металлы, используемые в ювелирных изделиях.
2. Охарактеризуйте основные свойства золота, серебра, платины, палладия, родия.
3. Перечислите металлы, используемые в качестве лигатуры в сплавах на основе золота, серебра, платины, палладия; укажите свойства, сообщаемые ими сплавам.
4. Перечислите основные системы проб изделий из драгоценных металлов.
5. Что такое «белое золото»?
6. Приведите классификацию ювелирных камней.
7. Перечислите наиболее ценные ювелирные камни.
8. Назовите основные свойства ювелирных камней.
9. Приведите группировку алмазов по размерности, форме, дефектности, цвету.
10. Перечислите основные формы и виды огранки ювелирных камней.
11. Назовите основные элементы огранки бриллианта.
12. Приведите классификацию бриллиантов по массе, цвету, дефектности.
13. Приведите классификацию ювелирных изделий.
14. Приведите характеристику ассортимента ювелирных изделий каждой группы (личных украшений, предметов туалета, сувениров и др.).
15. Перечислите виды отделки ювелирных изделий.
16. Подразделение ювелирных изделий по характеру производства.
17. Приведите виды замков и подвижных соединений.
18. Способы соединения деталей ювелирного изделия.
19. Перечислите нормируемые показатели ювелирных изделий.
20. Приведите реквизиты маркировки ювелирных изделий.
21. Дайте определение понятиям «именник» и «клеймо».
22. Охарактеризуйте методы контроля внешнего вида ювелирных изделий.

Лабораторная работа 4

Идентификация по ассортиментной принадлежности стеклянной посуды

Цель работы: научиться по внешним признакам определять вид стекломассы, способ выработки и метод декорирования стеклоизделий; ознакомиться с классификацией, изучить ассортимент стеклянных изделий.

Материальное обеспечение:

1. Набор образцов стеклоизделий, различающийся по виду стекломассы, способу выработки и методу декорирования.
2. ГОСТ 24315-80. Посуда и декоративные изделия из стекла. Термины и определения веществ стекла, способов выработки и декорирования.
3. ГОСТ 30407-96. Посуда и декоративные изделия из стекла. ОТУ.
4. ГОСТ Р 51969-2002. Посуда хозяйственная из специального бытового стекла. ОТУ.

Практическая часть

Задание 1. Ознакомиться с различными видами стекол, изделиями из стекла, декорированными в горячем и холодном состоянии по ГОСТ 24315.

В процессе этой работы необходимо научиться следующему:

1. Отличать основные виды стекол по характерным внешним признакам (таблица 1);
2. Различать по внешним признакам стеклоизделия, изготовленные различными способами (таблица 2);

3. Различать основные способы декорирования изделий из стекла по характерным внешним признакам (таблица 3, 4).

Таблица 1 - Характерные отличительные признаки изделий из основных видов стекломассы

Признак	Проявление признака в стекле	
	натрий – кальций – силикатном	хрустальном
Звук при ударе	глухой или мелодичный, быстро затухающий	продолжительный, мелодичный
Блеск	малый или повышенный	сильный
Прозрачность	пониженная или хорошая	сильная
Бесцветность (для бесцветных изделий)	желтоватый оттенок или бесцветный	бесцветные
«Игра» света	не имеют	выражается в возникновении и исчезании световых бликов при изменении положения изделия, в утолщенных частях – почти зеркальный блеск

Таблица 2 - Отличительные признаки стеклоизделий изготовленные разными способами

Отличительные признаки изделий, изготовленных разными способами			
Признак	Проявление признака в изделиях, изготовленных		
	выдуванием	прессованием	прессо – выдуванием
Форма корпуса	самая разнообразная	плоская, цилиндрическая, несколько сужающаяся книзу, с закругленными ребрами и углами; сложная (например вазы для фруктов) со следами от раскрывающихся пресс-форм	сложная, как у выдувных, но также как и на прессованных изделиях видны следы от раскрывающихся пресс-форм; преимущественно широкогорлые изделия (диаметр горла более 30 мм)
Толщина стенок	тонкие	утолщенные, не менее 2 мм (до 50 мм)	утолщенные
Гладкость поверхности	гладкая	заметная тонкая матовость, кованость, чаще с рисунком от пресс-формы	менее гладкая, чаще с рисунком от пресс-формы
Ассортимент	широкая номенклатура	стаканы, рюмки без ножки, вазы для сервировки стола, салфетницы	графины, масленки

Таблица 3 - Отличительные признаки разделок наносимых в горячем состоянии

Характерные внешние признаки разделок, наносимых на стеклоизделия в горячем состоянии	
Виды разделок	Характерные внешние признаки
Окраска стекломассы:	

Молекулярные красители:

сочный и равномерный цвет корпуса (ножка, как правило, бесцветная)

оксид меди (1-2%)	голубой
оксид меди большей концентрации, кобальт	синий
марганец	фиолетовый
оксид меди и урана	зеленый
соединение титана	дымчатый
селен	розовый
Редкоземельные красители:	цвет с оттенками
церий	желтый с золотистым
празеодим	зеленый с золотистым
неодим	сиреневый с фиолетовым
Коллоидно-дисперсные красители:	насыщенный цвет, напоминающий цвет природных рубинов
медный рубин	красный
селеновый рубин	красный с оранжевым оттенком
Глушенные стекла (железосодержащие и фосфорсодержащие соединения и оксид цинка)	непрозрачные, сильно заглушенные
Опалесцирующие стекла	слегка заглушенные (в проходящем свете – желтые, в боковом - голубые)
Сульфидные стекла	чередующиеся белые (сульфид цинка) и желтые (сульфид железа)
Нацвет	тонкая пленка из цветного стекла на изделии из бесцветного стекла
Подцвет	тонкий окрашенный слой на внутренней поверхности или внутри стенок
Накладное стекло	2-х слойные изделия: наружный слой из цветного стекла, внутренний – из бесцветного
Люстрирование	прозрачная пленка с радужным оттенком, сильным блеском
Ирризация	тонкая радужная пленка с перламутровым отблеском
Лессирование	на поверхности пленки желтого и красного цвета
Филигрань	расположенные между двумя слоями стекла (в толще стеклоизделия) ажур из двух – или трехцветных спиралевидных нитей
Валик	волнообразная поверхность корпуса
Оптический рисунок	оптический эффект за счет неравномерного распределения стекломассы: грани и волны в толще стенок изделия
Стеклоткани	разнообразные по цвету и по структуре переплетения рисунки из стеклянных нитей
Стеклошнур	вплавленный в поверхность изделия цветной стеклошнур
Стекловолокна	вплавленные в поверхность изделия цветные стекловолокна
Кракле	оплавленная сетка мельчайших трещин на поверхности изделия
Насыпь	на поверхности изделия вплавленное измельченное цветное стекло
Под мрамор	цветные полосы, линии, вкрапленные в основ-

	ное стекло
Под малахит	цветные пятна, вкрапленные в основное стекло
Пузырьки	газополные пузыри в толще стекла

Таблица 4 - Отличительные признаки разделок, наносимых в холодном состоянии

Характерные внешние признаки разделок, наносимых на стеклоизделия в холодном состоянии	
1	2
Вид украшения	Отличительные признаки
Разделки, наносимые механическим способом	
Матовая лента	матовая полоска шириной до 2 мм по верхнему краю изделия
Шлифовка:	
валовая	матовые кружки, овалы
номерная	сочетание матовых кружков, овалов и бороздок
Гравировка	матовый поверхностный рисунок из бороздок в виде цветов, веток
Литерная грань	широкая грань на толстостенных изделиях
Овальная грань	композиционный рисунок из овальных граней
Алмазная грань	сложный рисунок из <i>граней</i> (глубоких и мелких, матовых и прозрачных дугообразных, вертикальных и горизонтальных), <i>ямок</i> (матовых и полированных, овальных и круглых), <i>прорезей</i> в виде пояса, <i>прошлифровок</i> (несоединенные в пояс прорези), <i>медальонов</i> (прорезей, обрамляющих другие элементы алмазной грани), <i>бус</i> (узкий поясок из коротких матовых граней, идущих по выступу изделий), <i>поясов</i> (из ромбов, овальных медальонов, желобкообразных граней, стилизованных цветов), <i>насечек</i> (мелкая сетка из нитевидных матовых граней), <i>камней</i> (выступающие многогранники, образованные гранями), <i>ромбов</i> , <i>кустов</i> (грани, выходящие из одной точки) и других элементов, названия которых созвучны природным аналогам, (например: ананас, шишка, снежинка, паутинка, цветы, звезда) (многолучевая: располагается на дне изделия и лучи выходят из одной точки в центре: сложная: состоит из 5 и более концов, соединенных между собой)
Пескоструйная обработка	матовая шероховатая поверхность
Разделки, наносимые химическим способом или травлением	
Матовка	матовая бархатистая поверхность изделия
Травление:	
простое (гильоширное)	простые рисунки типа кружевных узоров
сложное (пантографическое)	более сложная композиция, пример на рисунок в виде зигзагообразных полосок по всей поверхности изделия
глубокое художественное	на 2-х и 3-х слойных изделиях: рисунок сюжетный, растительный, в том числе травление накладного стекла.

Другие виды разделок:

Украшение золотом	отводки, усики, ленты, орнаменты, растительные мотивы и др. В сочетании с рисунком травлением – «чеканное золото».
Люстровые краски	сильно выраженный перламутровый блеск
Живописные рисунки	усик, отводка, лента, рисунки сплошные, раскидные бортовые, букетом, выполненные силикатными красками со следами от кисти
Декалькомания	многокрасочные точно выполненные рисунки
Шелкотрафаретная печать	рисунки, чаще однокрасочные, на поверхности которых заметны следы от переплетения шелкового трафарета
Фотопечать	коричневые портреты и пейзажи

Задание 2. Провести экспертизу изделий по виду стекла, методу формования и способу декорирования.

Для выполнения этого задания каждый студент получает 10-12 образцов стеклоизделий. Результаты экспертизы оформить по форме представленной в таблице 5.

Таблица 5 - Экспертиза стеклянных изделий

№ п/п	Наименование образца	Вид стекла	Метод формования	Способ декорирования

Задание 3. Изучить принципы контроля качества стеклоизделия по ГОСТ 30407.

Результаты выполнения оформить письменно в форме ответов на вопросы:

1. Что считается партией при приемке стеклоизделий по качеству и при каких условиях при проверке партию принимают.
2. Какие показатели проверяют при контроле качества.
3. Какие требования безопасности предъявляют при приемке стеклоизделий.
4. Какие методы контроля применяют при определении показателей качества.
5. Какие сведения должны содержаться в маркировке и особенности маркировки хрустальных изделий.

Задание 4. Изучите основные виды дефектов стеклоизделий по ГОСТ 30407 и ГОСТ Р 51969.

В процессе выполнения задания необходимо:

1. Ознакомиться с номенклатурой и характеристикой основных видов дефектов стеклоизделий.
 2. Определите влияние различных дефектов на качество стеклоизделий, а для этого:
 - а) Составьте перечень допустимых дефектов;
 - б) напишите что учитывается при определении допустимого количества и размера дефекта;
 3. Рассмотрите 5 учебных образцов и определите какие дефекты на них имеются.
- Результаты представить в письменной форме.

Задание 5. Изучите внешние отличительные признаки видов стеклянной посуды для сервировки стола и определите правильность наименования учебных образцов.

В результате проделанной работы в тетради дается характеристика следующих образцов стеклянных изделий: стаканы, рюмки, фужеры, бокалы, вазы, графины, кувшины. Характеристика образцов приводится по форме указанной в таблице 6.

Таблица 6 Ассортимент стеклянных изделий

№ п/п	Вид и разновид-	Отличительные признаки

	ности изделия	назначение	особенности формы и конструкции	размер (емкость, см ³ , высота мм, диаметр мм)

Вопросы для самопроверки:

1. Отличительные признаки стеклянных изделий из разных видов стекломассы.
2. Отличительные признаки стеклянных изделий, изготовленные разными способами.
3. Характеристика разделок, наносимых на стеклянные изделия в холодном и горячем состоянии.
4. Указать основные дефекты стеклянных изделий.
5. Особенности маркировки стеклянных изделий.
6. Требования к контролю выделения токсичных веществ с поверхности стеклянной посуды.
7. Классификация стеклянных изделий.
8. Назовите основное назначение стакана, кувшина, графина и вазы.
9. Для каких целей проводят закалку стеклянных изделий.
10. Конкурентные преимущества жаростойкой стеклянной посуды при сравнении с натрий – кальций – силикатным и хрустальным стеклами.

Лабораторная работа 5

Изучение ассортимента керамических изделий

Цель работы: изучить классификацию ассортимента бытовых керамических изделий; научиться распознавать вид керамической посуды и различать ее по комплектности; ознакомиться с нормативно-технической документацией, регламентирующей порядок и принципы контроля качества, правила маркировки, упаковки и условия транспортирования фарфоровых и фаянсовых изделий.

Материальное обеспечение:

1. Набор образцов керамических изделий различающийся по виду материала.
2. Наборы образцов керамических изделий с различными видами декора.
3. Наборы видов керамических изделий различающихся по способу производства.
4. ГОСТ 28390-89 Изделия фарфоровые. ТУ.
5. Гигиенические нормативы 2.3.3.972-2000. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. –М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2000. – 55 с.
6. Учебные видеофильмы: «Основные этапы производства фаянсовых изделий»; «Основные этапы производства фарфоровых изделий», «Meisen»
7. Каталоги.

Практическая часть

Задание 1. Изучение ассортимента керамических изделий

Ознакомиться с видовым ассортиментом бытовых керамических изделий; научиться по размеру и обеспеченности формы и конструкций определить наименование керамического изделия.

Установите отличительные признаки следующих пар изделий (по форме, конструкции, размерам);

1. ваза для супа – ваза для компота;
2. тарелка мелкая – блюдце;
3. тарелка глубокая – миска;
4. тарелка мелкая – блюдо;

5. миска – салатник;
 6. салатник – полоскательница;
 7. молочник – сливочник;
 8. солонка – перечница;
 9. горчичница – хренница;
 10. селедочница – блюдо овальное;
 11. чайник – кофейник;
 12. чашка чайная – чашка кофейная;
 13. чашка чайная – кружка;
 14. бокал – кружка;
 15. сухарница – блюдо круглое;
 16. ваза для варенья – ваза для фруктов;
 17. блюдце чайное – кофейное – блюдце для варенья;
 18. ваза для соуса – подливочник;
 19. опишите бульонки, рюмки для яиц.
- Результат работы запишите в форме таблицы 1.

Таблица 1 Отличительные признаки видов керамических изделий

Пары изделий	Отличительные признаки

Задание 2. Изучение характеристик керамических изделий

По комплектности различают посуду штучную, парную, комплект, набор, прибор, сервис, гарнитур. Вспомните, в чем различия между этими понятиями и определите вид комплектной посуды в следующих примерах:

1. заварной чайник, 6 чайных чашек с блюдцами, сахарница;
2. чашка с блюдцем и тарелка;
3. ваза для супа, 6 тарелок глубоких – диаметром 240 мм, 6 тарелок мелких – 240 мм, 6 тарелок мелких – 120 мм, масленка, солонка, перечница, горчичница, хренница, соусник;
4. тарелка;
5. чашка с блюдцем и тарелка для детей;
6. тарелки разного размера;
7. ваза для супа, 6 тарелок глубоких – 240 мм, 6 тарелок мелких – 240 мм, 6 тарелок мелких 120 мм, солонка, перечница, горчичница, кольцо для салфеток, ваза для цветов;
8. чашка с блюдцем.

Задание 3. Определение вида керамики и методов разделки керамических товаров

При помощи таблицы 2 определить вид керамики 2х образцов, образцы выберите самостоятельно (фото разместить в отчет). Основные ведущие отличительные признаки сформируйте, рабочую гипотезу относительно вида керамики, используйте вспомогательные признаки для подтверждения рабочей гипотезы. Результаты занести в таблицу 5.

Таблица 2 Отличительные признаки основных видов керамики

Признак	Характеристика признаку			
	1	2 фарфор	3 фаянс	4 майолика
Звук при ударе		продолжительный, звонкий	короткий, глухой	короткий, глухой
Наличие незаглазурованных участков		опорная поверхность или верхний край	нет	опорная поверхность

Цвет черепка	белая с голубоватым оттенком	белый с желтоватым оттенком	<i>Фаянсовая:</i> <i>светлый, окрашенный в светлые тона;</i> <i>Гончарная:</i> <i>цветной, естествен-</i>
--------------	------------------------------	-----------------------------	--

			ный цвет глины
Макроструктуры излома	плотная, стекловидная	напоминает мел	рыхлая, пористая
Просвечиваемость	просвечивает в слоях толщиной до 2,5 мм	не просвечивает	не просвечивает
Водопоглощение	почти не способен впитывать воду	легко поглощает	очень легко поглощает
Вид глазури	прозрачная, бесцветная	прозрачная бесцветная	прозрачная, непрозрачная (эмаль), цветная и бесцветная
Ассортимент	столовая, чайная и кофейная посуда, художественные изделия	в основном столовая посуда	декоративная посуда для сервировки

Пользуясь таблицей 3, установите способ формирования исследуемых образцов (не забудьте предварительно составить схему анализа, т.е. выделите основные и вспомогательные отличительные признаки). Результаты занести в таблицу 5.

Таблица 3 Внешние отличительные признаки изделий разных способов формирования

Признак	Способ формирования		
	Пластическое	Литье в форму	
		Сливное	Наливное
Форма корпуса	тела вращения	тела вращения, овальная, сложной конфигурации	этим способом формируют ручки, плоские изделия с толстыми стенками, в т.ч. и формы тела вращения
Толщина стенок	утолщения	равнотолщинные, тонкие для изделий с запасом механической прочности (например ваза для супа, блюдо) – утолщенные	
Наличие рельефа на поверхности	с одной стороны поверхности возможен рельефный рисунок	возможен двухсторонний или рельефный ажурный рисунок	

Определите виды разделок на учебных образцах, при этом пользуйтесь справочной таблицей 4, а так же видеофильмом различных методов декорирования, каталогами продукции рекламными проспектами, альбомами методов декорирования. Результаты занести в таблицу 5.

Таблица 4 Виды разделок и их характерные внешние признаки

Виды разделок	Характерные признаки
Простейшие виды украшений	Круговые полоски по борту или корпусу изделий
1	2
Усик	шириной до 1мм

Отводка

шириной 1- 3 мм

Лента	шириной 4-10 мм
Лента с завалом	захватывает вырезной край
Буфетная лента	шириной 13-16 мм на фаянсовых изделиях
Травление по золоту	матовый плоскостной рисунок по блестящему золоту
Цировка	рисунок, полученный методом гравировки по матовому золоту
Арабеск	узкий бортовой орнамент с золотом или краской
Крытье:	
Сплошное	вся поверхность изделия за исключением носиков, крышек, места для установки чайной чашки на блюде и т.п. покрыта равномерным слоем краски
Восходящее	постепенное увеличение толщины сплошного слоя краски
Низходящее	постепенное уменьшение толщины сплошного слоя краски
«Горох»	на покрытом краской изделии рисунок «белый горох»
с прочисткой	краска, покрывающая изделие, частично (по узору) удалена
с прочисткой и раскраской	то же и узор раскрашен краской и золотом
Полукрытье	лента краска шириной 20 мм и более
Трафарет	одно – или многокрасочный рисунок, простой в виде отдельных пятен с резкими контурами и точными переходами от одного рисунка к другому
Живопись:	
надглазурная	рисунок выпуклый, яркий, сочный со следами от кисти
подглазурная по сырому материалу	расплывчатый рисунок, нежные оттенки
1	2
подглазурная по утилю	то же, но менее нежный тон
по сырой глазури	ярче, сочнее, чем подглазурный рисунок; рисунок не сложный – пятна, линии
Шелкография:	одно- или многокрасочный рисунок с тонкими и точными штрихами, рельефный на ощупь
Декалькомания:	
литографическая	многокрасочный, с тонкой детализацией и некоторой матовостью рисунок, на котором заметны точки, штрихи
шелкотрафаретная (сдвижная)	многокрасочный, точно выполненный, яркий, сочный, стилизованный рисунок
Печать:	контурный однокрасочный рисунок в виде точек, черточек и мелких штрихов (может быть с дополнительной раскраской)
Штамп:	мелкий, несложный, однотонный, повторяющийся рисунок краской или золотом
Украшение рельефа:	

разделка рельефа золотом

разрисовка всех деталей рельефа

промазка рельефа	сплошное покрытие рельефа
пестрение рельефа	частичная разрисовка, подчеркивающая отдельные элементы
Фотопечать	портреты и пейзажи коричневого цвета
Декоративные глазури:	прозрачные
цветные	глазури, в состав которых введены красители
эмали	непрозрачные цветные глазури
потечные	легкоплавкие глазури по поверхности обычной глазури
матовые	матовость стекловидного покрытия (без зеркального блеска)
кристаллические	мелкие кристаллы различной формы
кракле	сетка мельчайших заплавленных трещин (может быть цветная)
кружевные	напоминает черные кружева на светлом фоне
1	2
люстровые	металлический блеск и перламутровые отливы
восстановительного огня	металлические отблески и переливы (золото, серебро, медь и т.д.)
ангобирование	рельефный рисунок из глинистого шликера (может быть в виде сплошного покрытия)
Декорирование по характеру расположения рисунков:	
сплошной рисунок	рисунок занимает всю внешнюю поверхность
бортовой рисунок	рисунок расположен непрерывной полоской по борту, низу, в центре
букет	рисунок, состоящий из 1-3 лепков (рисунков)
раскидной букет	5 лепков и более
раскидной с большим букетом	раскидные с количеством лепков не менее 4 и большой букет в центре изделия (только для столового ассортимента)
медальон	рисунок в обрамлении

Таблица 5 Экспертиза керамических изделий

№ п/п	Наименование образца	Вид материала	Способ формирования	Декорирование		
				Метод	Материалы	Место нанесения

Вопросы для самопроверки:

1. Классификация керамических изделий
2. Укажите основные виды керамических изделий и их отличительные признаки
3. Назовите основные способы производства керамических изделий
4. Укажите основные способы декорирования керамических изделий и их характерные внешние признаки
5. Назовите материалы, применяемые для декорирования керамических изделий
6. Методы идентификации керамической посуды.
7. Назовите основной ассортимент бытовых керамических изделий.
8. Укажите различие посуды по комплектности.

9. Назовите отличительные признаки посуды по назначению; форме, конструкции, размера;

10. Назовите допустимые и недопустимые дефекты фарфоровых изделий;
11. Назовите основные методы контроля качества фарфоровых изделий;
12. Назовите правила маркировки фарфоровых изделий;
13. Назовите основных отечественных и зарубежных производителей бытовых керамических изделий.

Лабораторная работа 6 **Анализ ассортимента мебельных товаров**

Цель работы: изучить ассортимент мебельных товаров в торговых точках сетевых магазинов г. Владивостока

Объекты изучения: сетевой ритейл г. Владивостока

Сеть	Адрес
Зелёный остров	1 г. Владивосток район "Вторая речка", ул. Русская, 94а 2 г. Владивосток район "Снеговая падь", ул. Анны Щетининой, 2 1 2-й этаж 3 г. Владивосток район "Центр", ул. Светланская, 106 ТЦ "Авангард", 4-й этаж 4 г. Владивосток район "Чуркин", ул. Калинина, 275а 5 г. Артём, ул. Кирова, 191 БЦ "Сангурай"
ИКЕА Sweet Home	район "Чуркин", ул. Пихтовая, 6 ТЦ "Владос", 2-й этаж
Азбука мебели	1. ул. Луговая 22/2б 2. ул. Ладыгина 3 3. ул. Борисенко 35

Практическая часть

Задание 1. Изучение ассортимента мебельных товаров:

1) По назначению:

- бытовую:
 - для жилых комнат,
 - для кухни,
 - для прихожей,
- детскую
- для общественных зданий (для офисов).

2) По функциональному признаку, для:

- работы,
- лежания,
- сидения,
- хранения одежды, книг, посуды;
- мебель-подставки.

3) По видам изделий

Задание 2. Построить структуру ассортимента мебели в натуральном выражении по следующим признакам:

- вид мебели;
- материал изготовления (отделки, обивки);
- производитель.

Задание 3. Представить схемы выкладки мебельных товаров

Задание 4. Изучить требования к маркировке мебельных товаров

Задание 5. Зарисовать товарный ярлык и ценник

Вопросы для самопроверки:

1. Назовите основные породы деревьев, используемых в производстве мебели.
2. Классификация мебели по назначению.
3. Назовите потребительские свойства мебели.

Лабораторная работа 7

Тема: Идентификация и фальсификация парфюмерных товаров

Цель работы: ознакомиться с ассортиментом парфюмерных товаров, провести идентификацию парфюмерных товаров, ознакомиться с методами фальсификации парфюмерных товаров.

Теоретическая часть

Слово "парфюмерия" происходит от французского слова (приятный запах; духи). Это объясняется тем, что наиболее распространенным было применение благовоний для ароматизации жилых и общественных помещений путем сжигания душистых растений и смол в специальных приспособлениях.

К парфюмерным товарам относятся духи, одеколоны, парфюмерные наборы и душистые воды, основное назначение которых ароматизировать кожу, волосы, одежду и т.п. Некоторые виды парфюмерных товаров применяются как гигиенические и освежающие средства.

Идентификация парфюмерных товаров -- это установление соответствия наименования изделия, массовой доли композиции в парфюмерной жидкости информации, указанной на маркировке и сопроводительном документе.

Идентификационная экспертиза парфюмерных товаров проводится с целью установления соответствия определенному перечню признаков, приведенному в нормативно-технической документации. Для достижения этой цели могут ставиться следующие задачи:

- к какой ассортиментной (видовой) группе относится данный товар;
- определение класса (группы) парфюмерных товаров;
- определение массовой доли композиции в парфюмерных жидкостях, содержащих более (менее) 10% воды, вводимой по рецептуре;
- определение прозрачности, стойкости запаха;
- является ли товар безопасным.

Идентификационная экспертиза ассортиментной (видовой) принадлежности -- это установление принадлежности парфюмерных товаров к определенному виду, группе и наименованию.

Ассортимент парфюмерных товаров подразделяется на следующие виды.

Духи -- это спиртовые растворы смесей душистых веществ с приятным, стойким, гармоничным запахом. Все виды духов можно сгруппировать по следующим признакам: консистенция стойкости запаха, характеру запаха, содержанию композиции назначению, месту производства.

По консистенции духи подразделяются:

- на жидкие духи -- приятно пахнущие спиртовые или водно-спиртовые растворы парфюмерных композиций с запахом цветочного или фруктового направления применяются как ароматизирующее средство;
- твердые духи -- воскообразная масса, чаще всего в виде карандаша, насыщенная парфюмерной композицией и окрашенная в определенный цвет. Применяют для нанесения на кожу;
- порошкообразные духи -- это высушенные растения, растертые в порошок и отдушенные парфюмерной композицией, Применяют для отдушки белья.

По характеру запаха духи подразделяются:

- на цветочные -- обладающие запахом какого-либо цветка (жасмин, сирень и др.)
- фантазийные -- сочетающие несколько запахов цветов или запахов, не встречающихся в природе.

По содержанию композиции (в зависимости от качества) духи подразделяются на четыре группы -- экстра, А, Б, В.

Духи группы экстра содержат не менее 10% парфюмерной композиции (от массы духов), а

стойкость запаха должны сохранять не менее 60 ч.

К духам группы "А" относятся духи, содержащие, как правило, не менее 10% композиции и имеющие стойкость запаха не менее 40 ч.

К духам группы "Б" относятся духи, содержащие не менее композиции и более 10% воды и имеющие стойкость запаха менее 30 ч.

К духам группы "В" относятся главным образом духи с «точными запахами, содержащие не менее 5% композиции и 30% воды. Стойкость запаха не менее 30 ч.

Духи групп Б и В выпускают в футляре и без него.

По назначению духи подразделяются на женские и мужские.

Одеколony -- это спиртовые или водно-спиртовые растворы парфюмерных композиций с запахом цветочного или фруктового направления. Применяют их как гигиенические, освежающие и ароматизирующие средства.

В зависимости от состава одеколony подразделяются на группы -- цветочные и гигиенические.

Цветочные одеколony применяют как гигиеническое и ароматизирующее средство. Гигиенические одеколony отличаются тем, что применяются только для гигиенических целей. Их запах должен быть приятным, но несильным и не особенно стойким. Содержание композиции до 2%, причем в состав входят эфирные масла цитрусовых растений. Крепость спирта не превышает 60%.

Гигиеническое значение одеколонов заключается в дезинфицирующем и освежающем действии спирта и душистых веществ.

Одеколony, как и духи, по содержанию композиции (в зависимости от качества) подразделяют на четыре группы -- экстра, А,Б,В,

К одеколонам группы экстра относятся одеколony высшего качества, содержащие от 3 до 5% композиции. Стойкость запаха должна сохраняться не менее 24 ч. Выпускаются в художественно оформленном футляре и корпусе.

К одеколонам группы А относятся одеколony содержащие, как правило, от 3 до 5% композиции. Стойкость запаха сохраняется не менее 24 ч.

К одеколонам группы Б относятся одеколony, содержащие от 3 до 4% композиции. Стойкость запаха не нормируется.

К одеколонам группы В относятся одеколony, содержащие от 2 до 3% композиции. Стойкость запаха не нормируется.

Одеколony групп Л, Б и В выпускают в футляре и без него.

Душистые воды -- это водно-спиртовые растворы парфюмерных композиций с запахом цветочного или фантазийного ! направления.

Практическая часть

Задание 1. Провести качественную идентификацию парфюмерных товаров.

Качественная идентификация парфюмерных товаров проводится органолептическими и физико-химическими методами.

Парфюмерные товары должны изготавливаться в соответствии с требованиями ГОСТ 17237-93 "Изделия парфюмерные жидкие" по утвержденным технологическим инструкциям и рецептурам. Парфюмерные товары должны изготавливаться из доброкачественного сырья и по составу соответствовать утвержденной рецептуре. Содержание композиции для каждого наименования обусловлено рецептурой, но оно должно быть не ниже норм, установленных ГОСТами для каждой группы изделий. По органолептическим и физико-химическим показателям парфюмерные жидкости должны соответствовать требованиям, перечисленным в табл.1.

Массовая доля композиции по каждому наименованию должна соответствовать расчетному содержанию по рецептурам с определенным отклонением от него.

Идентификация парфюмерной жидкости по органолептическим показателям. Внешний вид парфюмерных товаров определяют осмотром флаконов с парфюмерной жидкостью в проходящем свете электрической лампы мощностью 40 Вт на расстоянии 20 см от лампы и 40 см от наблюдателя при перевертывании флакона пробкой вниз .

Таблица 1 - Показатели качества парфюмерных жидкостей:

Показатель	Характеристика и норма					
	Духи экстра	Духи	Туалетные воды	Одеколоны экстра	Одеколоны	Душистые воды
Внешний вид	Прозрачная жидкость. Допускается наличие единичных волокон					
цвет и запах	Свойственный цвету и запаху данного наименования					
Прозрачность	Отсутствие помутнения при температуре, °С					
	3°	5°	3°	3°	5'	5°
Крепость (условная), %, не менее	80	85	83	80	60	20
Стойкость пахаха, ч, не менее	60	50	40	30	24	
Сумма массовых долей душистых веществ, %, не менее	15,0	10,0	6,0	4,0	1,5	1,0

Условную крепость, выражаемую в объемных процентах, определяют спиртометром при температуре 20 С согласно ГОСТ 17237.

Для определения стойкости запаха 0,5 см³ парфюмерной жидкости помещают в фарфоровую чашку и опускают туда же кусок сухой отбеленной марли размером 5x10 см, предварительно постиранной в горячей воде без мыла. Смоченную марлю вынимают пинцетом и, не отжимая, просушивают в помещении с температурой 4-15 ... -Б20 С. Стойкость запаха определяют органолептическим методом.

Для определения прозрачности 10-20 см³ парфюмерной жидкости наливают в пробирку и закрывают ее пробкой, в которую вставляют термометр таким образом, чтобы шарик его был полностью погружен в исследуемую жидкость. Пробирку охлаждают до температуры +5 °С, а для духов группы экстра

до температуры +3 °С, вынимают из охлаждающей смеси состоящей из льда с солью, встряхивают и просматривают проходящем дневном свете или свете электрической лам мощностью 40 Вт.

Цвет определяют сравнением испытываемого и контрольного образцов, пользуясь при этом полосками бумаги, смоченным испытываемым и контрольным товарами.

Задание 2. Изучить требования к маркировке парфюмерных товаров. Провести оценку полноты маркировки 3х образцов парфюмерных товаров, в соответствии с НД. Результаты исследования занести в таблицу 2

Информационная идентификация -- установление соответствия парфюмерных жидкостей информации, содержащейся на маркировке, упаковке и в товарно-сопроводительной документации.

На флаконы с духами наклеивается художественно оформленная этикетка с указанием:

- наименования изделия;
- наименования предприятия, его местонахождения и его товарный знак;
- месяца и года выработки;
- розничной цены;
- обозначения стандарта;
- наименования группы изделий.

Допускаются смещения этикетки на флаконах с духами но более чем на 2 мм, с сохранением товарного вида.

Наименование изделия указывают на лицевой стороне этикетки, остальные обозначения -- на оборотной стороне этикетки, на футляре или на дне коробки. Допускается наименование указывать на корпусе флакона (способ шелкографии).

При выпуске духов в футлярах с флаконами без этикеток всю маркировку размещают на футляре. На этикетках размером 10x15 мм и этикетках с печатью по фольге любых размеров допускается указывать только наименование изделия и цену, для изделий, фасованных в тару из цветного, матового или ребристого стекла, дату выработки указывают на этикетке, наклеенной на дно флакона или футляра.

На бумажных клеевых лентах, которыми оклеивают коробки, типографическим способом или штемпельной краской должны быть указаны:

- наименование изделия и номер артикула;
- наименование предприятия, его местонахождение и его товарный знак;
- количество единиц изделия, упакованного в коробки;
- дата выработки;
- номер бригады;
- наименование группы изделия;
- розничная цена;
- обозначение стандарта.

На бумажных лентах коробок с духами должны быть нанесены слова: “Верх” со стрелками с двух сторон коробки, “Не бросать!”, “Стекло”.

Таблица 2 – Исследование полноты маркировки

Маркировочные надписи, согласно НД	Образец 1	Образец 2	Образец 3
Наименование изделия			
Наименование предприятия, его местонахождения			

Задание 3 – Изучение методов фальсификации парфюмерных товаров. Ознакомиться с методами фальсификации парфюмерных товаров, рассмотреть 3 образца на предмет обнаружения фальсификации, результаты занести в отчет.

Фальсификация парфюмерных товаров определяется как подделка, подмена в процессе изготовления продукции определенного качества другой, менее ценной, не соответствующей! своему назначению.

Экспертиза парфюмерных товаров необходима для выявления подделок элитной парфюмерии, поступающей на российский рынок с Востока, из Польши и других стран. Нередко появляются духи с фирменным названием, однако они могут иметь неприятный запах и даже быть вредными для здоровья человека.

Например, существуют три вида подделок упаковки духом Шанель № 5”. Первый вид подделки: упаковка белого цвета с темно-серыми краями. В отличие от натуральных духов на упаковке знак (два скрещивающиеся буквой “Х” полукруга), расположенный на обратной стороне коробки, стоит не в центре. Отличается и флакон: стекло не чистое, а с пузырьками и вместо надписи на стекле наклеена самоклеющаяся лента со всеми реквизитами. Второй вид подделки: красная упаковка с золотой надписью больше похож на подлинного производителя, но на флаконе опять самоклеющаяся лента. И, наконец, третий вид подделки: красивая упаковка с изображением женского лица, но товарный знак фирмы стоит прямо на лице девушки. Ни одна солидная фирма не позволит себе создать такую упаковку.

Общими органолептическими признаками качественной фирменной парфюмерии являются:

- упаковочная коробка из высококачественного картона;
- упаковочный целлофан, плотно пригнанный без доступа воздуха;
- вся печатная информация на коробке выполнена привлекательно, имеет строгий дизайн;

- флакон из светлого стекла без оттенков и пузырьков, в коробке плотно установлен (“не гремит”);
- пробка плотно притерта, на пластмассовой пробке не должно быть швов;
- металлический ободок под пульверизатором не должен прокручиваться;
- высокая стоимость изделия.

Лабораторная работа 8

Тема: Идентификация и экспертиза косметических товаров

Цель работы: Изучить классификацию, ассортимент, идентификационные признаки и экспертизу косметических товаров

Используемое оборудование, материалы: образцы косметических средств по уходу за кожей, предметные стекла, пробирки, стеклянные палочки, термостат, центрифуга лабораторная, рН-метр лабораторный, термометр жидкостный стеклянный по ГОСТ 28498

Нормативные правовые документы:

1. ГОСТ 31460-2012 Кремы косметические Общие технические условия
2. ТР ТС 009/2011 О безопасности парфюмерно-косметической продукции
3. ГОСТ 29188.3-91 Изделия косметические. Методы определения стабильности эмульсии
4. ГОСТ 29188.2-91 Изделия косметические. Метод определения водородного показателя

рН

Теоретическая часть

К основным идентификационным признакам косметических товаров относятся: Функциональное действие: гигиенические, косметические, декоративные, защитные, лечебно-профилактические, специальные.

Консистенция: жидкие, эмульсионные, желеобразные, мазеобразные, воскообразные, порошкообразные.

Тип кожи, волос: для сухой кожи (волос), для нормальной кожи (волос), для жирной кожи (волос), другие (в зависимости от средств).

Половозрастной признак: для мужчин, женщин, детей.

Назначение: средства по уходу за кожей, средства по уходу за волосами, декоративная косметика.

Классификация ассортимента средств по уходу за кожей

Средства гигиенические (очищающие): очистка кожи заключается в удалении ее загрязнений и отделения верхнего рогового слоя. К этой группе относятся: скрабы (для глубокой очистки), кремы и маски очищающие (для удаления загрязнений с поверхности кожи), лосьоны и тоники, пенки для умывания, пены для ванн, гели для душа, жидкие и туалетные мыла.

Средства косметические (для придания красивого вида коже путем ухода – увлажнения, питания), с учетом их целевого использования:

- средства для ухода за кожей лица (кремы, сливки, гели, маски, в зависимости от типа кожи и времени их применения). Из косметики для мужчин: кремы и лосьоны до и после бритья, гели и бальзамы после бритья

- средства для ухода за кожей тела: как правило, увлажняющего действия, легкие кремы эмульсионного типа, молочко, лосьоны

- средства для ухода за кожей вокруг глаз: кремы и гели, обладают смягчающим и увлажняющим действием, снимают припухлость, придают коже упругость

- средства для ухода за губами: кремы, бальзамы, гигиенические помады, эликсиры, предназначены для питания, смягчения и защиты

- средства для ухода за кожей рук: кремы, лосьоны, бальзамы

- средства для ухода за кожей ног: лосьоны, кремы, бальзамы, гели, молочко, ванночки для ног.

Крем - это продукт на основе жирового сырья, вырабатываемый в виде устойчивых эмульсий, с добавлением молочной, фруктовой и других кислот, различных бактерицидных добавок, увлажнителей и других компонентов, способствующих улучшению состояния кожи.

По консистенции могут быть густыми (мазеобразные) и жидкими, по составу — жировыми и эмульсионными. Жировые кремы состоят только из жировых препаратов и специальных добавок. Наиболее распространенными сегодня являются эмульсионные кремы, так как они хорошо впитываются кожей и не оставляют жирного блеска. В их состав вводят также биологически активные вещества (витамины, настои и экстракты лекарственных трав), наносферы и липосомы (позволяют питательным веществам проникать в глубину кожи и активно ее восстанавливать).

Производят кремы для различных типов кожи (нормальная, сухая, жирная); ассортимент кремов пополняется за счет изделий с более дробными функциями по уходу за кожей различных частей тела. Расширение ассортимента кремов происходит за счет применения в их составе новых видов витаминов, морепродуктов, душистых веществ и средств, позволяющих крему более глубоко проникать в толщу кожи и таким образом быстрее и активнее ее восстанавливать.

Под идентификацией косметических товаров (кремов) понимают установление соответствия наименования изделия, химического состава, целевого назначения, показателей безопасности информации, указанной на маркировке и упаковке, а также требованиям НТД.

Практическая часть

Задание 1 Идентификация органолептических показателей кремов для лица.

Изучите ГОСТ 31460-2012 Кремы косметические Общие технические условия. Согласно техническим требованиям определите внешний вид, цвет и запах косметического крема.

Кремы должны иметь однородную консистенцию без комочков, зерен, расслоений и легко впитываться кожей. Однородность крема определяют путем нанесения его небольшого количества на ровную, гладкую стеклянную пластинку, легким растиранием крема кончиком пальца устанавливают отсутствие комков.

Для жидких кремов допускается незначительное расслоение, которое должно исчезнуть после легкого взбалтывания.

Цвет и запах крема должны отвечать эталону. Для определения цвета крема сравнивают цвет мазков испытуемой пробы и эталона, нанесенных ровным слоем толщиной 1-2 мм на белая эмалированные пластинки.

Запах крема определяют органолептическим методом, сравнивая запах испытуемой пробы и эталона, в равных количествах нанесенных на стеклянные пластинки.

Результаты оформите в тетрадь.

Задание 2 Определение водородного показателя pH косметических средств

В косметических изделиях, имеющих жидкую консистенцию, pH измеряют непосредственно в исследуемой жидкости.

В косметических изделиях, имеющих густую консистенцию (крем типа масло/вода, зубные пасты, ополаскиватели, бальзамы и другие), pH измеряют в водном растворе с массовой долей продукта от 1 до 20%. Концентрацию раствора указывают в нормативно-технической документации на соответствующее изделие.

В косметических изделиях, таких как эмульсии типа вода/масло, измерение проводят в водной вытяжке: 10,00 г продукта помещают в стакан, добавляют 90 см дистиллированной воды, нагревают при перемешивании до температуры $(80 \pm 2)^\circ\text{C}$ до полного разрушения эмульсии (выделение масляного слоя), охлаждают до $(20 \pm 2)^\circ\text{C}$, отделяют водный слой и измеряют в нем pH.

Задание 3 Определение коллоидной стабильности

Метод основан на разделении эмульсии на жировую и водную фазы при центрифугировании.

Проведение испытания. Две пробирки наполняют на 2/3 объема исследуемой эмульсией и взвешивают, результат записывают до второго десятичного знака. Разность массы пробирок с эмульсией не должна превышать 0,2 г.

Пробирки помещают в водяную баню или термостат и выдерживают 20 мин при температуре 42–45 °С – густые эмульсии, при температуре 22–25°С – жидкие эмульсии. Пробирки вынимают, насухо вытирают их с внешней стороны и устанавливают в гнезда центрифуги.

Центрифугирование проводят в течение 5 мин при частоте вращения 100с⁻¹. Пробирки вынимают и определяют стабильность эмульсии. Если только в одной пробирке наблюдают расслоение эмульсии, то повторяют испытание с новыми порциями эмульсии.

При определении стабильности жидких эмульсий, если не наблюдают четкого расслоения, содержимое пробирки осторожно выливают на лист белой плотной бумаги и отмечают наличие или отсутствие расслоения эмульсии. Эмульсию считают стабильной, если после центрифугирования в пробирках, наблюдают выделение не более капли водной фазы или слоя масляной фазы не более 0.5 см.

Задание 4. Определение термостабильности

Метод основан на разделении эмульсии на жировую и водную фазы при повышенной температуре.

Проведение испытания Три пробирки диаметром 14 мм высотой 120(100) мм или цилиндры вместимостью 25 см³ наполняют на 2/3 объема испытуемой эмульсией, следя за тем, чтобы в эмульсии не оставалось пузырьков воздуха, закрывают пробками и помещают в термостат с температурой 40–42°С.

При определении термостабильности эмульсии типа вода/масло содержимое пробирок или цилиндров после 1 ч термостатирования осторожно перемешивают стеклянной палочкой для удаления воздуха. Эмульсии выдерживают в термостате 24 ч и затем определяют стабильность. Эмульсию считают стабильной, если после термостатирования в пробирках не наблюдают выделения водной фазы, допускается выделение слоя масляной фазы не более 0.5 см.

Задание 5. Ознакомление с нормативными правовыми документами на косметическую продукцию.

Изучая товароведческие характеристики и показатели качества по ТР ТС 009/2011 О безопасности парфюмерно-косметической продукции, выделите показатели безопасности средств по уходу за кожей и запишите их в тетради.

Рассмотрите состав косметических средств, определите, являются ли компоненты разрешенными, а их концентрации допустимыми. Результаты оформите в таблицу 1.

Таблица 1 Изучение состава косметических средств

Наименование компонента	Соответствие назначению	Норма по ТР ТС 009/2011	Вывод

Лабораторная работа 9

Тема: Идентификация бумажных канцелярских товаров

Цель лабораторной работы: Изучить классификацию, ассортимент, товароведческие характеристики, идентификацию и экспертизу изделий из бумаги

Используемое оборудование, материалы: образцы бумаги и изделия из бумаги, линейки, весы, сушильный шкаф, эксикатор, микрометр.

Теоретическая часть

Бумага - это материал, вырабатываемый из волокон (целлюлозы) и содержащий наполнители, связующие и др., ее поверхность имеет покрытия, она может дублироваться с другими материалами (фольгой, полимерными пленками и др.).

Ассортимент бумаги и картона подразделяют по назначению - письма, черчения, рисования, печатания, декорирования и др.; по оформлению - в виде рулонов, одинарных и двойных листов, наборов; по формату (по длине и ширине в миллиметрах); волокнистому составу и другим признакам.

Бумага для письма отличается высокой гладкостью, белизной и проклейкой, к ней относят

бумагу писчую, почтовую, нотную.

Бумага писчая бывает линованной и нелинованной, белой и цветной, в виде одинарных и двойных листов. Белую писчую бумагу по составу бумажной массы выпускают трех номеров - 0 (наиболее высококачественная), 1 и 2.

Писчую бумагу цветную изготавливают № 1 и 2.

Бумага нотная -- листы писчей бумаги с линовкой нотных станов (по пять линий в каждом стане).

Бумага чертежная - белая проклеенная бумага в виде листов или рулонов, двух марок: А - для проектно-конструкторских работ; Б - для эскизов и школьных чертежных работ.

Бумагу рисовальную изготавливают из высококачественной беленой целлюлозы с гладкой или шероховатой поверхностью различных марок в зависимости от назначения (В - для художественных работ, Э - для эскизов, О - для рисованных работ широкого профиля и др.) и особенностей состава.

Бумага для печатания и размножения - тонкая, слабопроклеенная, неглазурованная.

Газетная бумага -- это бумага немелованная, используется и для печатания газет, с содержанием древесных волокон не менее 65% от общей массы, полученных механическим или химико-механическим способом, сортированных по размеру или незначительно сортированных, имеющих шероховатость поверхности по каждой стороне, измеренную аппаратом превышающую 2,5 мкм, массу 1 м² не менее 40 г, но не более 65 г.

Бумага для офисной техники (формат А4, 80 г / м², белизна 101 %) предназначена для лазерных принтеров, копировальных и факсовых аппаратов.

Бумага декоративная включает бумагу, поверхности которой приданы особые свойства. К ней относят бархатную, перламутровую, цветную, глянцевую, крепированную бумагу (гофрированная цветная бумага) и фотобумагу.

Фотобумага используется для получения позитивных отпечатков с негатива. Фотобумагу подразделяют по составу СЧЭ (унибром, конабром, фотобром и др.); по массе основы: тонкая, полукarton, картон; по цвету подложки - белая, кремовая; по виду поверхности - гладкая (глянцевая, особоглянцевая, матовая, полуматовая) и структурная (зернистая, бархатистая, тисненная и др.); по контрастности -- мягкая, полумягкая нормальная, контрастная и особо контрастная.

Картон переплетный и пресштап (сильно уплотненный картон) используют для изготовления блокнотов, папок, альбомов и других изделий.

Задание № 1. Изучение классификации, ассортимента и идентификации бумаги органолептическими методами по натуральным образцам.

Изучите образцы бумаги и изделий из нее. Определите ассортиментную принадлежность. Результаты занесите в таблицу 1.

Таблица 1 Ассортиментная идентификация бумаги

№ п/п	Назначение бумаги	Оформление бумаги	Формат, мм	Цвет	Разлиновка

Задание № 2. Идентификация физических величин бумаги

Проведите идентификацию физических величин бумаги. Определите массу 1 м², толщину, объемную массу, влажность - результаты оформите в таблицу 2.

Для определения массы 1 м² бумаги или картона вырезают 10 образцов одинакового наименования и номера размером 100*100 мм и взвешивают. Взвешивание осуществляется с точностью до 0,01 г. Пересчет на массу 1 м² (Р) в граммах производится по формуле:

$$\frac{S * \sum p}{n} = P,$$

Где $\sum p$ – сумма массы образцов бумаги, г;

N – количество образцов;

S= (100*100)/10⁻⁶ – площадь одного образца, м².

Толщина бумаги определяется при помощи толщиномера. Для этого измеряется пять различных точек каждого образца (если толщина его более 50 мкм), или сложенных в пять слоев (при толщине образца от 15 до 50 мкм), или сложенных в 10 слоев (при толщине образца менее 15 мкм).

Результаты испытания выражаются средним арифметическим с округлением:

- для бумаги толщиной менее 30 мкм – до 0,1 мкм;
- для бумаги толщиной от 30 до 100 мкм – до 1 мкм;
- для бумаги и картона толщиной более 100 мкм – до 10 мкм.

Объемная масса бумаги или картона (γ) рассчитывается по формуле:

$$\frac{P}{1000} = \gamma$$

Определение влажности бумаги. Влажность - количество воды в бумаге или картоне. На практике определяется отношение потери массы образца при высушивании к его первоначальной массе при отборе пробы в соответствии со стандартным методом испытания. Выражается в процентах.

Перед отбором проб чистые сухие сосуды нумеруют и доводят их температуру до температуры окружающей среды. Затем каждый сосуд взвешивают и хранят закрытым до момента отбора проб.

С каждой испытываемой единицы продукции удаляют все поврежденные листы и не менее трех последующих неповрежденных листов, берут подряд четыре листа. Из каждого отобранного листа по всей ширине вырезают полоски шириной 50-75 мм в количестве 4 шт и помещают в сосуд, закрывают и взвешивают с погрешностью не более 0,01 г. Содержимое сосуда является испытываемым образцом, масса которого должна быть не менее 50 г. Сосуд с содержимым взвешивают и рассчитывают массу испытываемого образца.

Испытуемый образец сушат в сушильном шкафу в сосуде с открытой крышкой либо вынутым из сосуда. Температура сушки должна быть (105 ± 2) °С. Если испытываемый образец состоит из нескольких полос, то при сушке их необходимо разъединить для более полной циркуляции воздуха. Первую сушку проводят не менее 0,5 ч.

По окончании сушки образец закрывают крышкой и охлаждают в эксикаторе.

Затем испытываемый образец и сосуд снова помещают в сушильный шкаф и сушат дополнительно в течение времени, составляющем не менее половины времени начальной сушки.

Массу испытываемого образца считают достигшей постоянного значения, если два последующих взвешивания через определенный промежуток времени имеют расхождение не более чем на 0,1 % первоначальной массы испытываемого образца.

Результат, рассчитанный относительно первоначальной массы испытываемого образца, выражают в процентах и округляют до 0,1 %.

Влажность образца бумаги или картона W в процентах вычисляют по формуле

$$\frac{m_1 - m_2}{m_1 - m} * 100 = W$$

где m - масса сосуда для взвешивания, г;

m_1 - масса сосуда для взвешивания с навеской до высушивания, г;

m_2 - масса сосуда для взвешивания с навеской после высушивания, г.

Результат испытания округляют до 0,1 %.

Таблица 2 Идентификация физических величин бумаги

№ образца	Масса m_2	Толщина, мкм	Объемная масса, г/м ³	Влажность, %

Задание № 3. Идентификация сорта бумаги

Для определения сорта бумаги подсчитывается в отраженном свете на обеих сторонах трех образцов бумаги размером 100*100 мм количество посторонних частиц величиной более 0,25 мм, которые по своему цвету резко отличаются от общего фона бумаги (соринки, видимые с обеих

сторон, подсчитываются один раз). За результат испытания принимается среднее арифметическое значение, пересчитанное на 1 м²

Задание № 4. Идентификация тетрадей

Для проведения идентификации выберите два образца тетрадей.

Изучите требования ГОСТ 12063-89. Тетради школьные. Технические условия и ГОСТ 13309-90. Тетради общие. Технические условия.

Проведите идентификацию тетрадей, результаты оформите в таблице 3.

Таблица 3. Идентификационные признаки тетрадей

Признак идентификации	Значение показателя	Значение по ГОСТ	Вывод
Вид тетради			
Основные параметры и размеры, мм			
Объем, лист			
Косина изделия			
Вид линовки			
Количество станов или строк на странице			
Высота станов, мм			
Расстояние между наклонными линиями (по линии строки), мм			
Ширина полей, мм Верхнего Нижнего бокового			
Сорт			
Содержание маркировки			

Лабораторная работа 10

Тема: Идентификация синтетических моющих средств

Цель работы: ознакомиться с ассортиментом моющих средств, синтетическими моющими средствами (СМС), мылами, шампунями и определить их потребительские свойства.

Материалы, необходимые для работы: СМС, мыла (туалетные, хозяйственные), шампуни, цилиндры мерные на 500 мл, воронки стеклянные, рН-метр.

Теоретическая часть

Ассортимент синтетических моющих средств разнообразен. Классификацию СМС можно рассматривать с различных позиций. Их можно классифицировать по поверхностно-активному веществу (ПАВ), входящему в состав СМС. В зависимости от этого они могут быть катионоактивными, анионоактивными, неионогенными, амфотерными.

По моющей способности их можно разделить на универсальные СМС, для стирки синтетических тканей, для стирки хлопчатобумажных тканей, для шерстяных тканей, для стирки шелковых тканей.

По способу стирки: для ручной стирки, стирки в машинах активаторного типа, стирки в машинах барабанного типа.

Поэтому в состав СМС входят различные ингредиенты, выполняющие определенную функцию при стирке изделий. Основной составной частью синтетических моющих средств являются ПАВ, карбоксиметилцеллюлоза, силикат натрия, отбеливатели, отдушки и др. Действие каждого

компонента в составе СМС специфично.

Так, например, полифосфаты способствуют связыванию солей жесткости, вызывающих ухудшение моющей способности СМС. Накопление в тканях нерастворимых солей кальция отрицательно сказывается на потребительских свойствах изделий. Кроме умягчающего действия полифосфаты способствуют диспергированию загрязнений, их отрыву от тканей и стабилизации дисперсий. Недостаточное количество введенных полифосфатов может вызвать образование труднорастворимых соединений солей жесткости воды и их осаждения на тканях. Натриевая соль карбоксиметилцеллюлозы (КМЦ) широко применяется в составе СМС, что обусловлено ее антисорбционным действием стабилизировать пену и снижать зольность изделий из хлопчатобумажной ткани. Использование в СМС карбонатов натрия помогает при стирке переводить жировые загрязнения в раствор и тем самым повышает моющее действие СМС. Кроме того, кальцинированная сода способна умягчать воду. Для улучшения сыпучести готового порошка и повышения моющей способности в рецептуру СМС вводят силикат натрия (жидкое стекло).

Оценить эффективность действия СМС возможно по потребительским свойствам. К ним относятся: моющая способность, пенообразующая способность, органолептические свойства (цвет, однородность, запах), растворимость в воде, содержание жирных кислот, рН раствора, гранулированный состав, влажность порошка, содержание ПАВ, экологическая безопасность и др.

Консистенцию, цвет и запах мыла определяют органолептически. Консистенцию товарного куска мыла определяют на ощупь мыло должно быть твердым и нелипким. Цвет мыла должен быть однородным, запах приятным. Хозяйственное мыло не должно иметь поверхностного выпота в виде масляных выделений, неприятного запаха окисленных масел и запаха рыбы. Однородность мыла определяют при поверхностном осмотре и разрезании куска. Мыло должно быть однородным в разрезе, не иметь посторонних включений. Массу куска мыла определяют взвешиванием на технических весах и сравнивают с массой, указанной на бумажной обертке (или на куске для хозяйственного мыла). СМС должны иметь приятный запах, легко рассыпаться, быть сухими на ощупь.

Практическая часть

Задание 1. Изучить ассортимент и классификацию синтетических моющих средств

Задание 2. Произвести группировку мыл или СМС по назначению и применению.

Задание 3. Определение пенообразующей способности мыла и СМС.

Навеску мыла 1 г или навеску СМС 0,5 г (по заданию преподавателя) помещают в стеклянный цилиндр с делениями, снабженный пробкой, объемом не менее 0,5 л, и растворяют в 100 мл теплой водопроводной воды. Цилиндр закрывают и встряхивают: в течение 1 мин делают 180 встряхиваний. Цилиндр ставят на стол и замечают начальный объем пены, объем пены через 1 мин (отметить особо), 5, 10, 15, 20 мин. Строят кинетическую кривую оседания пены, определяют ее устойчивость (в процентах к первоначальному объему). Общий объем пены через 1 мин от окончания встряхивания рассчитывают по геометрическим размерам сосуда. Для мыла туалетного объема пены должен составлять 300±350 см³.

Задание 4. Определение рН синтетических моющих средств.

Готовят 100 мл 1%-ного раствора СМС в дистиллированной воде. рН раствора определяют с помощью специального прибора рН-метра (по инструкции к прибору). Измерения проводят 3 раза, каждый раз тщательно промывая электрод дистиллированной водой. За рН принимают усредненную величину показаний прибора в трех параллельных измерениях.

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент СМС и его классификация.
2. Состав синтетических моющих средств.
3. Какими показателями определяются потребительские свойства мыл и СМС?
4. Для чего в СМС вводят полифосфаты?
5. Какое действие оказывает карбоксиметилцеллюлоза при стирке тканей?
6. Для чего вводят в СМС карбонаты кальция и сульфат натрия?

7. От чего зависит пенообразование в СМС?
8. Какую роль выполняет рН раствора СМС?
9. Назначение силиката натрия, входящего в состав СМС.
10. Для чего в СМС вводят отдушки и красители?

Лабораторная работа 11

Тема: Изучение ассортимента и потребительских свойств тканей .

Цель работы: Изучить классификацию, ассортимент, свойства тканей разного волокнистого состава. Научиться распознавать и давать полную товароведную характеристику основных типов тканей классических и современных структур.

Материальное обеспечение:

1. Альбомы образцов хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шёлковых тканей.
2. Набор ГОСТов на ткани разного волокнистого состава и назначения (стандарты на готовую продукцию, стандарты на номенклатуру показателей качества тканей).

Практическая часть

Задание 1. Ознакомиться с классификацией тканей разного волокнистого состава (хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шёлковых).

При выполнении задания рекомендуется использовать основную учебную литературу, а также стандарты на номенклатуру показателей качества тканей, где приведена стандартная классификация. Результаты задания оформить в тетради в произвольной форме.

Задание 2. Изучить ассортимент и потребительские свойства тканей разного волокнистого состава и назначения.

Для выполнения задания студенты получают паспортизированные образцы тканей, представленные в альбомах, а также стандарты ОТУ на ткани разного состава и назначения.

При изучении образцов следует обращать внимание на внешний вид ткани с лицевой стороны и изнанки; на переплетение, толщину и плотность ткани; на вид отделки и композицию рисунка; назначение ткани.

При изучении тканей по сырьевому составу обращают внимание на то, что льняные ткани, в отличие от хлопчатобумажных тканей «холодят» на ощупь, более плотные, жёсткие, гладкие. Шерстяные ткани несколько ворсисты, малосминаемы, «тёплые» на ощупь.

Камвольные ткани в отличие от суконных имеют открытый ткацкий рисунок, а некоторые суконные ткани имеют войлокообразный застил (фильц), скрывающий рисунок ткацкого переплетения.

Ткани из шёлковых нитей (натурального шёлка) имеют мягкое «туше». Это тонкие, лёгкие, прозрачные, упругие ткани. Ткани из искусственных нитей тяжёлые, легкосминаемые, имеют более грубое «туше».

Ткани из синтетических нитей лёгкие, воздушные, упругие, чем напоминают ткани из шёлковых нитей; отличаются многообразием специальных видов отделок.

После рассмотрения полного комплекса альбомов тканей внимательно ознакомьтесь с ассортиментом данной группы, при этом необходимо обратить внимание на их группировку. В тетрадь следует записать группировку хлопчатобумажных, льняных, шёлковых, шерстяных тканей и указать характерные особенности ассортимента каждой группы по переплетению, отладке, назначению и другим признакам.

Изучая ассортимент, обратите внимание на более узкий ассортимент льняных тканей по сравнению с хлопчатобумажными по назначению и на наличие в ассортименте льняных тканей большого количества штучных изделий.

Изучая группировку шёлковых тканей, проведите сравнение ассортимента тканей из натурального шёлка и химических волокон (искусственных и синтетических), научитесь их отличать.

При рассмотрении ассортимента шерстяных тканей необходимо усвоить отличительные признаки тканей камвольных и суконных, а также особенности ассортимента каждой из этих

групп. При этом обратите внимание, что в группе камвольных тканей представлен более широкий

ассортимент платьевых тканей и менее широкий – пальтовых, а в группе суконных тканей – наоборот.

Результаты рассмотрения соответствующих групп тканей оформляют в виде таблицы 1.

Таблица 1 - Характеристика тканей разного волокнистого состава

Группа тканей	Особенности ассортимента данной группы (по переплетению, отделке, назначению, поверхностной плотности, ширине)
Хлопчатобумажные	
Льняные	
Шерстяные камвольные	
Шерстяные суконные	
Из шелковых нитей	
Из искусственных нитей	
Из синтетических нитей	

Задание 3. Провести сравнительную характеристику ассортимента тканей (по переплетениям, отделке, назначению, поверхностной плотности, основным потребительским свойствам) следующих групп:

- а) хлопчатобумажных тканей по сравнению с льняными;
 - б) камвольных тканей по сравнению с суконными;
 - в) тканей из шёлковых нитей по сравнению с тканями из искусственных нитей;
 - г) тканей из искусственных нитей по сравнению с тканями из синтетических нитей.
- Результаты оформить в тетради в произвольной форме.

Задание 4. Изучить показатели качества тканей разного сырьевого состава по ГОСТам. Номенклатура показателей. Обратит внимание на группировку показателей и на номенклатуру показателей для тканей разного сырьевого состава и назначения. Форма отчёта – конспект основных положений в письменном виде.

Задание 5. Ознакомиться с содержанием стандартов на ткани разного сырьевого состава.

Обратить внимание на нормируемые показатели потребительских свойств тканей и зафиксировать их в тетради.

Задание 6. Ознакомиться с пороками тканей.

Пользуясь альбомами и ГОСТ 25506, изучить пороки тканей и причины их возникновения. Характеристику наиболее часто встречающихся пороков законспектировать.

Задание 7. Ознакомиться с правилами сортировки тканей.

Пользуясь соответствующими ГОСТами, уяснить общие принципы и систему определения сортности тканей. Необходимо обратить внимание на деление тканей при установлении сорта на группы, на деление пороков на местные (подлежащие вырезу и допустимые) и распространённые, на пересчёт пороков на условную длину (площадь) куска, на учёт при сортировке физико-механических показателей.

В тетради необходимо произвести краткую запись основных положений.

Решить задачи на определение сортности тканей.

1. Определить сорт крепдешина, если в куске длиной 35 м при нормируемой ширине 100 см обнаружены следующие пороки: незначительный растраф, равномерный по всему куску; близны в две нити общей длиной в 40 см.

2. Определить сорт ситца, если в куске длиной 50 м при нормируемой ширине 95 см обнаружены следующие пороки: недостаточная ширина ткани = 0,7 см, недосека в 4 нити в 1 см; рас-

граф рисунка.

3. Определить сорт шерстяных тканей, если установлено, что контрольные куски характеризуются следующими показателями:

- а) Содержание шерстяного волокна в костюмной ткани составило 60% (при норме 66%);
- б) Усадка после замочки ткани пальтовой при норме 3,5% оказалась равной 5%;
- в) Ширина ткани платьевой, предназначенной для швейной промышленности, оказалась меньше минимальной нормы на 2%.

Задание 8. Ознакомиться с содержанием ГОСТов на маркировку, упаковку, транспортирование и хранение тканей.

Форма отчёта - конспект основных положений в письменном виде.

Вопросы для самопроверки:

1. Группировка тканей разного волокнистого состава.
2. Характерные особенности ситцев, бязей, сатинов.
3. Особенности льняных тканей по назначению, отделке, потребительским свойствам.
4. Общая характеристика льняных и хлопчатобумажных тканей одёжного назначения.
5. Отличительные особенности шерстяных камвольных, тонкосуконных и грубосуконных тканей.
6. Отличительные особенности драпов от пальтовых тонкосуконных тканей.
7. Виды химических волокон, наиболее часто используемые в полушерстяных тканях; их назначение.
8. Характеристика шёлковых тканей креповых и гладьевых подгрупп.
9. Особенности тканей ворсовых подгрупп разного сырьевого состава.
10. Современное направление развития ассортимента тканей разного сырьевого состава.

Лабораторная работа 12

Тема: Идентификация швейных товаров по ассортиментной принадлежности

Цель работы: Изучить ассортимент и потребительские свойства швейных изделий. Приобрести навыки экспертизы одежды.

Материальное обеспечение:

1. Образцы швейных изделий (мужских, женских, детских).
2. Плакаты деталей одежды.
3. Изделия швейные бытового назначения. Сборник стандартов.
4. СанПиН 2.4.7/1.1.1286-03. Гигиенические требования к одежде для детей, подростков и взрослых.

Практическая часть

Задание 1. Ознакомиться с группировкой, терминами и определениями изделий швейных (ГОСТ 17037-85). По ГОСТ 22977 и плакатам ознакомиться с основными деталями швейных изделий. Результаты оформить в тетради в произвольной форме; детали можно зарисовать.

Задание 2. Ознакомиться с образцами различных видов швейных изделий, зарисовать и дать товароведную характеристику трёх образцов. При выполнении этого задания осматриваются все подготовленные для занятия швейные изделия, а затем дается полное описание двух изделий по следующим признакам: группа, подгруппа, вид, разновидность.

Вид швейного изделия определяется наименованием, полом, возрастом потребителей, сезоном использования, материалом верха.

Разновидность определяется фасоном и сложностью изготовления. Для характеристики фасона следует определить силуэт, форму, покрой рукава, характер застежки, вид воротника, вид и место расположения карманов, отделку и обработку.

Задание 3. Провести экспертизу качества швейных изделий. Для этого изучить по ГОСТ

4103 методы и порядок проверки качества швейных изделий, по ГОСТ 12566 – оценку дефектов и

принципы сортировки. Затем, пользуясь этими документами студенты осматривают по два швейных изделия, выданных для выполнения предыдущего задания; все обнаруженные при осмотре дефекты фиксируются в тетради, указывается их значимость и влияние на внешний вид, посадку на фигуру; по совокупности дефектов устанавливается сорт изделий.

Задание 4. Ознакомиться с гигиенической классификацией одежды, распределением одежды по классам, требованиям к ее санитарно-химическим и токсиколого-гигиеническим показателям. Задание выполняется путем изучения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.7./1.1.1286-03

Вопросы для самопроверки:

1. Классификация швейных изделий.
2. Назовите признаки, характеризующие фасон швейного изделия.
3. Назовите признаки, характеризующие покрой швейного изделия.
4. Назовите объекты и методы контроля качества швейных изделий.
5. Порядок качественной приемки швейных изделий по ГОСТ 4103.
6. Признаки, определяющие посадку швейного изделия на фигуре.
7. Принципы сортировки швейных изделий.
8. Характеристика дефектов, недопустимых в сортных швейных изделиях.
9. Гигиенические требования, предъявляемые к одежде для детей, подростков и взрослых.
10. Гигиеническая классификация одежды.

Лабораторная работа 13

Тема: Изучение ассортимента и качества трикотажных изделий.

Цель работы: ознакомиться с классификацией, ассортиментом и потребительскими свойствами трикотажных изделий; приобрести навыки экспертизы качества трикотажа.

Материальное обеспечение:

1. Образцы трикотажных изделий разного назначения;
2. ГОСТы на трикотажные изделия;

Практическая часть

Задание 1. Ознакомиться с классификацией, терминами и определениями, показателями качества трикотажных изделий. Задание выполняется с использованием ГОСТ 4.26, ГОСТ 17037 и учебной литературы. Результаты оформить в тетради письменно.

Задание 2. Изучить ассортимент и потребительские свойства трикотажных изделий разных групп (верхних, бельевых, спортивных, чулочно-носочных и др.).

Для выполнения этого задания каждый студент, используя ГОСТы на соответствующие изделия, осматривает не менее трёх образцов трикотажа (кулирного и основовязаного переплетений) разного половозрастного и целевого назначения; на предложенные изделия нужно составить товарную характеристику, указав следующие сведения:

- вид (наименование) изделия, его половозрастное назначение, конструкция и особенности фасона (например, для изделий верхнего трикотажа - силуэт, форма, покрой, композиция деталей, цветовое решение);
- сырьевой состав изделия (с указанием вида волокна и структуры нитей), который следует определить с использованием известных методов;
- вид переплетения полотна.

По мере осмотра изделия в тетради даётся его подробное описание по вышеуказанным признакам и его полное торговое наименование.

Задание 3. Провести экспертизу качества трикотажных изделий.

Пользуясь ГОСТами на сортность трикотажных изделий и образцами изделий или полотен с пороками, изучить правила установления сортности трикотажа, виды пороков, их влияние на качество в зависимости от степени выраженности, размера и др.

Результаты оформить письменно в виде краткого конспекта.

Далее необходимо провести экспертизу качества трёх изделий. Для этого необходимо определить качество трикотажного полотна по наличию пороков нитей, вязания, отделке; определить качество изделия по наличию привести краткую характеристику осматриваемых изделий, отметив результаты по вышеприведённым признакам; описать обнаруженные пороки изделий и установить их сорт.

Задание 4. Решить ситуационные задачи на определение сорта трикотажных изделий. Условия задач даёт преподаватель.

Вопросы для самопроверки:

1. Пороки полотна, допустимые в трикотажных изделиях.
2. Допустимые пошивочные пороки трикотажных изделий.
3. Недопустимые пороки в верхних бельевых трикотажных изделиях.
4. В чем отличие в оценке пороков трикотажных изделий в зависимости от назначения?
5. Пороки, не учитываемые при контроле качества трикотажных изделий?
6. Недопустимые пороки в чулочно-носочных изделиях.
7. Количество пороков полотна и производственно- швейных, допустимое в верхних и бельевых трикотажных изделиях?

Лабораторная работа 14

Тема: Изучение ассортимента кожаной обуви

Цель работы: изучить признаки классификации ассортимента обуви, товароведные особенности каждой группы.

Материалы, необходимые для работы: обувь, каталоги, плакаты, прейскуранты.

Теоретическая часть

Основная функция обуви – защита ноги человека от неблагоприятного действия внешних факторов (влаги, грязи, низких и высоких температур, механических повреждений).

Стандартная терминология обуви закреплена в ГОСТ 23251-83 «Обувь. Термины и определения».

Обувь классифицируется по материалу верха:

- 1) из натуральной кожи;
- 2) из текстильных материалов;
- 3) из полимерных материалов и резины;
- 4) с комбинированным верхом;

По назначению обувь подразделяют на подгруппы:

- 1) повседневная;
- 2) модельная;
- 3) спортивная;
- 4) для активного отдыха;
- 5) ортопедическая и профилактическая;
- 6) специальная (для защиты от опасных воздействий, изготовлена с применением специальных материалов и деталей);
- 7) производственная (для общих работ, без применения специальных материалов и деталей);
- 8) домашняя;
- 9) дорожная (для кратковременной носки в дороге, имеет облегчённую конструкцию, без

жѣсткого задника и подноска, без основной стельки);

- 10) пляжная;
- 11) национальная
- 12) военная.

По половозрастному назначению обувь делят на группы:

- 1) мужская;
- 2) женская;
- 3) мальчиковая (для мальчиков 11-14 лет
- 4) девичья (для девочек 11-16 лет
- 5) школьная (для мальчиков и девочек 7-11 лет
- 6) дошкольная (для детей 5-7 лет);
- 7) малодетская (для детей 3-5 лет)
- 8) для детей ясельного возраста (от 1 до 3 лет)
- 9) пинетки (для детей до года)
- 10) для людей пожилого возраста.

Основным размерным признаком обуви является размер, дополнительным – полнота. Наиболее часто встречаются две системы обозначения размера обуви: метрическая и штихмассовая. По метрической системе размер обуви обозначается длиной стопы в миллиметрах с интервалом между смежными размерами в 5 мм (для юфтевой обуви – 7,5 мм). По штихмассовой системе размер обозначается числом, выражающим длину стельки внутри обуви, выраженную в единицах старой французской меры – штиха (1 штих равен $2/3$ см или 6,67 мм). Шкала номеров обуви начинается по этой системе номером 16 и заканчивается номером 47.

В зависимости от конструктивных особенностей обувь делят на виды и разновидности:

Сапоги (закрывают икру) и *полусапоги* (доходят до половины икры). Разновидностями являются *сапожки* и *полусапожки*. Отличаются от вышеназванных видов наличием разнообразных украшений и отделок, бывают с застёжкой, на шнурках, пряжках и т.п.

Ботинки (закрывают лодыжку и доходят до начала икры).

Полуботинки (закрывают тыльную поверхность стопы не менее чем на $1/2$ её длины, по высоте – не выше лодыжек). Ботинки и полуботинки имеют приспособления для закрепления на ноге.

Туфли (не полностью закрывают тыльную поверхность стопы, по высоте не выше лодыжек). В отличие от полуботинок туфли открывают поверхность стопы на $2/3$ – $3/4$ её длины.

Сандалии – обувь сандального метода крепления, без подкладки и основной стельки, с перфорацией и просечками, с черезподъёмными ремнями.

Сандалеты – летняя обувь, по высоте соответствует полуботинкам, но имеет разнообразные по форме и размерам просечки, перфорацию в заготовке.

Ремешковые туфли – туфли заготовка которых состоит из ремешков.

Кроме перечисленных признаков кожаную обувь подразделяют: по виду материала подошвы, по методам крепления низа, по высоте каблука (без каблука, низкий 5-25 мм, средний 26-45 мм; высокий 46-60 мм; особо высокий свыше 60 мм); по цвету наружных деталей верха (черная, коричневая,

яркая, светлая, белая, многоцветная – двух и более цветов); по способу изготовления (механического или ручного производства); по фасону (определяется формой и размерами носочной части, формой, высотой каблука); по моделям и др.

Конструкция обуви

Детали обуви в зависимости от места их расположения подразделяют на детали верха и низа; также выделяют наружные, внутренние и промежуточные детали.

Верхом обуви является часть расположенная над подошвой, закрывающая сбоку и сверху ступню и иногда ногу выше, в т.ч. голень и часть бедра. Верх обуви прикрепляется к подошве путём различных методов крепления, во многом определяющим долговечность обуви.

Низ обуви обращён при ношении к земле. Основными деталями низа являются подошва и каблук.

Конструкция разных видов и разновидностей обуви имеет свои особенности. Основные ча-

сти обуви представлены на рис. 3.6, детали сапожек и ботинок представлены на рис. 1 – 4. Кон-

струкция обуви и материалы, применяемые при её изготовлении, формируют комплекс свойств и являются идентифицирующими признаками.

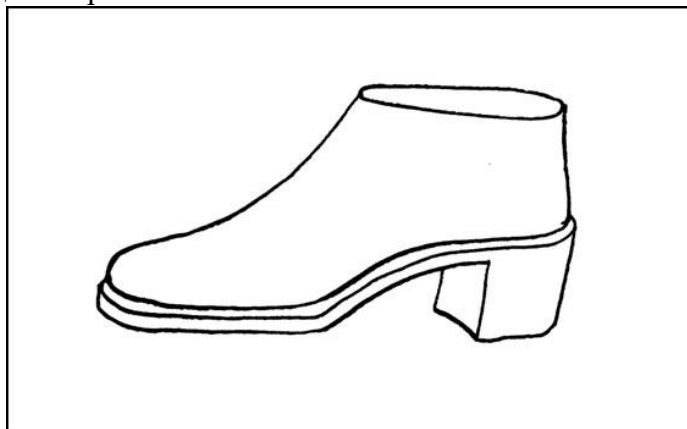


Рисунок 1 Части обуви

- 1 – носочная часть; 2 – носочно-пучковая часть;
- 3 – геленочная часть;
- 4 – пяточная часть; 5 – пяточно-геленочная часть

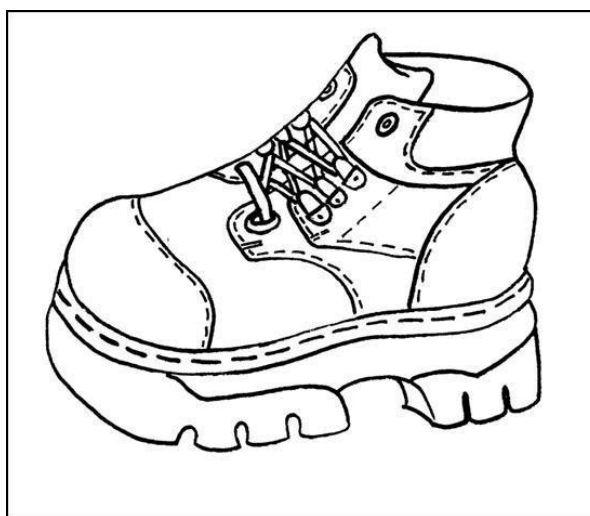


Рисунок 2 Конструкция ботинка

- 1 – отрезной носок; 2 – союзка; 3 – задинка; 4 – берца;
- 5 – накладная деталь берца; 6 – язычок; 7 – мягкий кант;
- 8 – фурнитура; 9 – закрепка; 10 – подошва.

Практическая часть

Задание 1. Познакомиться с признаками классификации обуви по стандартам и преЙскурантам: половозрастное назначение, вид обуви, группы обуви по материалам верха и конструкции заготовки, по материалам низа, по методам крепления подошвы, по высоте каблука, по цвету материалов верха, по способу и характеру производства и др.

Задание 2. Дать товароведную характеристику отдельных групп и видов обуви.

В каждой ассортиментной группе рассматривают обувь, обращая внимание на материалы, особенности конструкции, особенности свойств и назначение. Изучают отличительные особенности модельной и повседневной обуви, особенности обуви по группам условий ее эксплуатации. Результаты работы оформить в таблицу 1.

Таблица 1. Изучение ассортимента кожаной обуви

Вид и половоз-	Характер	Описание мо-	Материал	Описание	Материал
----------------	----------	--------------	----------	----------	----------

растное назначение	пошива	дели	подошвы, метод крепления	фасона	верха

Контрольные вопросы:

1. Назовите основные виды сырья, используемые в производстве натуральных кож.
2. Перечислите основные способы дубления и их влияние на свойства кожи.
3. Дайте общую характеристику искусственным, синтетическим и композиционным козам, назовите их отличия.
4. По каким признакам классифицируется обувь?
5. Каков порядок определения материала верха обуви, состоящей из нескольких материалов?

Лабораторная работа 15

Тема: Анализ ассортимента пушно-меховых товаров

Цель работы: изучить ассортимент пушно-меховых товаров в торговых точках г. Владивостока

Объекты изучения: предприятия розничной торговли г. Владивостока

Наименование предприятия розничной торговли	Адрес
<u>Severina</u>	ул. Русская, 44
<u>Дипломат</u>	Уткинская ул., 15
<u>EXPO-FURS, меховая ярмарка</u>	ул. Русская, 44, 2 этаж
<u>Мир Меха</u>	Океанский пр., 16
<u>Роскошь меха</u>	ул. Русская 19в, ТЦ "Европейский", бутик
<u>Ромпа</u>	ул. Русская, д. 2к
<u>Айсберг</u>	Русская ул., 46, бутик 210, 2-й эт.

Практическая часть

Задание 1. Изучение ассортимента пушно-меховых товаров:

- 1) По половозрастному назначению:
- 2) По группам:
 - Верхняя одежда
 - Головные уборы
 - Женские уборы
 - Меховые детали для одежды с верхом из кожи, тканей (меховая часть одежды)
 - Бытовые меховые изделия
- 3) По видам пушно-меховых товаров:
- 4) По видам пушно-мехового полуфабриката

Задание 2. Построить структуру ассортимента пушно-меховых товаров в натуральном выражении по следующим признакам:

- 1) По половозрастному признаку
- 2) По группам:
- 3) По видам пушно-меховых товаров:
- 4) По видам пушно-мехового полуфабриката
- 5) По стране происхождения товаров

Задание 3. Зарисовать товарный ярлык и ценник

Контрольные вопросы

1. Какие операции включает процесс выделки мехов? Охарактеризуйте их.
2. Охарактеризуйте операции крашения мехов.
3. Укажите пороки пушного сырья
4. Дайте общую характеристику одного из зимних видов пушнины: куницы, соболя, хоря, колонка, горноста, ласки, барсука, россомахи, норки, лисицы, корсака, волка, енотовидной собаки, медведя, рыси, зайцев, белки, бобра, ондатры
5. Дайте общую характеристику одного из летних видов пушнины: крысы водяной, хомяка, тушканчика, бурундука, суслика, сурка, крота

Лабораторная работа 16

Тема: Изучение ассортимента и определение качества игрушек.

Цель работы: изучение товароведных характеристик игрушек.

Пособия и материалы: образцы игрушек, стандарты и технические условия на игрушки.

Практическая часть

Задание № 1. Изучение классификации игрушек.

Подберите комплект образцов игрушек по материалу, из которого они изготовлены (металлические, пластмассовые, деревянные, резиновые, мягконабивные, керамические, настольно-печатные и елочные украшения) – 5 изделий.

Каждый образец игрушки рассмотрите с учетом педагогического назначения, возрастной группы, художественно-эстетического оформления, соответствия санитарным нормам.

Характеристику рассмотренных образцов игрушек запишите в табл. 1

Таблица 1 – Ассортиментная характеристика игрушек

№ п/п	Наименование игрушки	Педагогическое назначение	Возрастная группа	Материал	Способ изготовления	Конструкция		
						Озвученная	Динамическая	Разъемная

Задание № 2. Изучение требований, предъявляемых к игрушкам.

Используя стандарты ГОСТ Р 53906-2010 Игрушки. Общие требования безопасности и методы испытаний. Механические и физические свойства, ТР ТС 008/2011 О безопасности игрушек ознакомьтесь с требованиями, предъявляемыми к игрушкам.

Результаты занесите в таблицу 2

Таблица 2 – Требования, предъявляемые к игрушкам

Наименование игрушки	Требования предъявляемые к игрушкам					
	Материалы	Кромки	Крепежные детали, острые концы и проволоки	Конструкция	Назначение	Безопасность

Задание № 3. Оценка качества игрушек

Оцените качество игрушек по каждому параметру (соответствие требований к конструкции, материалам, безопасности и т.д.). Установите какие дефекты не допускаются в игрушках (с учетом каждой группы). Результаты оформите в виде табл. 3

Таблица 3 – Результаты оценки качества игрушек

№	Наименование	Материал	Обнаруженные	Причина воз-	Заклучение
---	--------------	----------	--------------	--------------	------------

п/п	игрушки	основной	отделочный	дефекты	никновения дефекта	о качестве
-----	---------	----------	------------	---------	-----------------------	------------

--	--	--	--	--	--	--

Задание № 4.Изучение требований к маркировке.

Задание № 5. Изучение требований к упаковке.

Задание № 6. Изучение требований к транспортированию и хранению.

Контрольные вопросы:

1. Значение игрушек для воспитания детей.
2. Классификация игрушек по возрасту.
3. Требования, предъявляемые к качеству игрушек.
4. Требования маркировки, упаковки, транспортирования и хранения.

5.5 Задания для самостоятельной работы

Раздел 2. МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров

Задание 8. Составить схему условий и сроков хранения свежих овощей и плодов.

Задание 9. Подготовить сообщение по теме: «Строение и химический состав зерна».

Задание 10. Составить опорный конспект по теме «Различные виды хлеба, реализуемые в местном магазине».

Задание 11. Изучить болезни и дефекты хлеба, отразить в виде таблицы.

Задание 12. Законспектировать темы ирис и драже.

Задание 13. Составить кроссворд по теме: «Мучные кондитерские товары».

Задание 14. Составить кроссворд по теме «Сахаристые кондитерские изделия».

Задание 15. Изучить ассортимент виноградных вин и составить схему классификации.

Задание 16. Составить опорный конспект по теме слабоалкогольные напитки.

Задание 17. Изучить дефекты коровьего масла и отразить в виде таблицы.

Задание 18. Подготовить сообщения по темам: «Мягкие сычужные сыры», «Переработанные сыры».

Задание 19. Изучить тему «Субпродукты» и составить конспект.

Задание 20. Изучить нерыбное водное сырье и подготовить сообщение.

Раздел 3. МДК 03.02 Товароведение непродовольственных товаров

Задание 21. Составить опорный конспект по теме: «Нетканые материалы и искусственные меха»

Задание 22. Составить опорный конспект по теме: «Ковры и ковровые изделия»

Задание 23. Составить кроссворд по теме: «Галантерейные товары»

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Примеры тестовых заданий

Раздел 1. МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

1. Наука об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительные стоимости, и факторах обеспечения этих характеристик –это

- 1)сертификация
- 2)метрология
- 3)*товароведение
- 4)стандартизация

1. Принцип товароведения, заключающийся в достижении наиболее оптимального результата при производстве, упаковке, хранении, реализации и потреблении (эксплуатации) товаров, называется:

- 1) безопасность
- 2) *эффективность
- 3) совместимость
- 4) взаимозаменяемость

2. Принцип товароведения, заключающийся в установлении определенной последовательности однородных, взаимосвязанных товаров, процессов и услуг, называется:

- 1) *систематизация
- 2) эффективность
- 3) совместимость
- 4) взаимозаменяемость

3. Критериями современного состояния потребительского рынка могут служить:

- 1) количество товаров
- 2) производители товаров
- 3) *соотношение спроса и предложения, которое определяет насыщенность рынка товарами, степень удовлетворения спроса
- 4) потребители товаров
- 5) законодательная база РФ

4. Материальная продукция, предназначенная для купли-продажи – это:

- 1) продукция
- 2) услуга
- 3) процесс
- 4) *товар

5. Укажите, какие из перечисленных объектов являются продукцией:

- 1) *овощи, выращенные на собственном участке
- 2) яблоки, реализуемые на оптовом рынке
- 3) пуловер, связанный мамой и подаренный вам на день рождения
- 4) глиняная ваза, обменянная на нитку бус из поделочного камня

6. Потребительские ценности товаров, а также методы их познания и обеспечения являются:

- 1) теорией товароведения
- 2) критериями товароведения
- 3) целью товароведения
- 4) *предметом товароведения

7. Результат деятельности или процессов – это

- 1) товар
- 2) *продукция
- 3) итог
- 4) объект

8. Свойства товара закладываются на стадии

- 1) поиска и изучения рынка
- 2) *проектирования
- 3) изготовления
- 4) потребления

9. Принципами товароведения являются

- 1) классификация
- 2) *совместимость
- 3) *взаимозаменяемость
- 4) объединение

5) анализ

10. Ступень развития науки товароведения, характеризующаяся накоплением фактов, описанием классификаций, объектов, событий, называется:

- 1) аналитико-синтетическая
- 2) прогностическая
- 3) *феноменологическая
- 4) аксиоматическая

11. Ступень развития науки товароведения, которая позволяет дать определение природы, свойств объектов, закономерностей явлений и создать возможность для предсказаний возможных исходов, называется:

- 1) прогностическая
- 2) *аналитико-синтетическая
- 3) феноменологическая (описательная)
- 4) аксиоматическая

12. Ступень развития науки товароведения, на которой происходит моделирование основных процессов с аналитическим представлением законов и принципов, прогнозированием сроков и конечного результата процессов и явлений:

- 1) *прогностическая
- 2) аналитико-синтетическая
- 3) феноменологическая (описательная)
- 4) аксиоматическая

13. Ступень развития науки товароведения, характеризующаяся высокой степенью обобщения явлений с глубоким проникновением в их сущность:

- 1) прогностическая
- 2) аналитико-синтетическая
- 3) феноменологическая (описательная)
- 4) аксиоматическая

14. При появлении денег, меновая стоимость товара в денежном выражении определялась:

- 1) известностью товара
- 2) необходимостью товара для покупателя
- 3) внешним видом товара
- 4) *его полезностью для покупателя

15. Источниками наполнения рынка товарами являются:

- 1) *промышленное производство
- 2) *сельскохозяйственное производство
- 3) налоговое законодательство
- 4) таможенные платежи

16. Производство, не удовлетворяющее полностью спрос приводит к:

- 1) профициту
- 2) инфляции
- 3) нестабильности
- 4) *дефициту

17. В условиях насыщенного рынка, качество товаров:

- 1) изменяется
- 2) *улучшается
- 3) ухудшается
- 4) остается на прежнем уровне

18. Предметом учебной дисциплины товароведение являются:

- 1) товары
- 2) *потребительные ценности товаров
- 3) торговые марки
- 4) товарные отношения

19. Распределите, по возрастающей этапы развития товароведения как науки и их названия

- | | |
|-----------|-------------------------------------|
| 1) 1 этап | а)прогностический |
| 2) 2 этап | б)аналитико-синтетический |
| 3) 3 этап | в)феноменологический (описательный) |
| 4) 4 этап | г)аксиоматический |

Ответ: 1-в, 2-б, 3-а, 4-г

20. Распределите определения в соответствии с принципами товароведения

1)принцип, заключающийся в отсутствии недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения товаром или услугой или процессом ущерба жизни, здоровью и имуществу людей

2)принцип, заключающийся в достижении наиболее оптимального результата при производстве, упаковке, хранении, реализации и потреблении (эксплуатации) товаров

3)принцип, определяемый пригодностью одного товара, процесса или услуги для совместного использования с другим товаром, не вызывающему нежелательных взаимодействий

4)принцип, определяемый пригодностью одного товара, процесса или услуги для использования вместо другого товара, процесса или услуги в целях выполнения одних тех же требований

А)совместимость

Б)безопасность

В)эффективность

Г)взаимозаменяемость **1Б,**

2В, 3А, 4Г

21. Понятие соотнесите с приведенными примерами

- | | |
|--------------|---------------------------------|
| 1) продукция | А)мука, реализуемая в магазине |
| 2) услуга | Б)выравнивание стен помещения |
| 3) процесс | В)картофель, выращенный на поле |
| 4) товар | Г)транспортирование грузов |

1В, 2Б, 3Г, 4А

22. Наука об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительные стоимости, и факторах обеспечения этих характеристик – это

***товароведение**

23. Принцип, заключающийся в установлении определенной последовательности однородных, взаимосвязанных товаров, процессов и услуг – это

***систематизация**

24. Понятие соотнесите с определениями

1)продукция

2)услуга

3)процесс

4)товар

А)материальная продукция, предназначенная для купли-продажи

Б)результат, по меньшей мере, одного действия, обязательно осуществлённого при взаимодействии поставщика и потребителя, и, как правило, нематериальна В)материальный или не материальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей

Г)совокупность последовательных действий для достижения какого либо результата

1В, 2Б, 3Г, 4А

Тема 2. Объекты и субъекты товароведной деятельности

1. Потребительская функция товара заключается в

- 1) *его способности соответствовать запросам потребителей благодаря присущим ему основополагающим характеристикам товара
- 2) способности удовлетворять разные виды и разновидности потребностей
- 3) рассмотрении товара как объекта купли-продажи
- 4) обеспечении прибыли производителю (продавцу)
 2. Человек, познающий внешний мир (объект) и воздействующий на него в своей практической деятельности, а также носитель прав и обязанностей, является
 - 1) * субъектом товароведения
 - 2) объектом товароведения
 - 3) объектом классификации
 - 4) субъектом классификации
 3. Гражданин, имеющий намерение заказать или приобрести товар (работу, услугу), предоставляемый поставщиком, для личных нужд
 - 1) посредник
 - 2) клиент
 - 3) * потребитель
 - 4) заказчик
 4. Совокупность отличительных свойств, признаков предмета или явления – это
 - 1) марка
 - 2) номенклатура
 - 3) * характеристика
 - 4) особенность
 5. Характеристика товара, определяющая совокупность отличительных признаков товаров, их функциональное и (или) социальное назначение
 - 1) качественная
 - 2) * ассортиментная
 - 3) количественная
 - 4) стоимостная
 6. Субъекты товароведной деятельности – подразделяются на
 - 1) * две группы
 - 2) три группы
 - 3) семь групп
 - 4) четыре группы
 7. Объектами товароведной и коммерческой деятельности являются
 - 1) характеристики товаров
 - 2) свойства товаров
 - 3) * товары
 - 4) продукция
 8. Характеристика товара, определяющая совокупность внутривидовых потребительских свойств, обладающих способностью удовлетворять разнообразные потребности, является
 - 1) * качественной
 - 2) ассортиментной
 - 3) количественной
 - 4) стоимостной
 9. Характеристика товара, определяющая совокупность определенных внутривидовых свойств, выраженных с помощью физических величин и единиц их измерения
 - 1) качественная
 - 2) ассортиментная
 - 3) * количественная
 - 4) стоимостная
 10. Объектом договора купли-продажи является
 - 1) производитель

- 2) потребитель
- 3) стоимость партии
- 4) *товар

11. Предмет, явление, на которое направлена какая либо деятельность – это

***объект**

12. Человек, познающий внешний мир (объект) и воздействующий на него в своей практической деятельности, а также носитель прав и обязанностей – это

***субъект**

13. Соотнесите характеристики

- | | |
|-------------------|-----------------|
| 1) качественная | А) объем |
| 2) ассортиментная | Б) цена |
| 3) количественная | В) наименование |
| 4) стоимостная | Г) состав |

1Г, 2В, 3А, 4Б

14. Совокупность отличительных свойств, признаков предмета или явления – это

***характеристика**

15. Гражданин, имеющий намерение заказать или приобрести либо заказывающий, приобретающий или использующий товары (работы, услуги) исключительно для личных (бытовых) нужд, не связанных с извлечением прибыли

***потребитель**

Тема 3. Методы товароведения

1. Метод определения значений показателей качества с помощью органов чувств

- 1) *органолептический
- 2) измерительный
- 3) аналитический
- 4) систематизации

2. Метод обобщения объектов по общим признакам:

- 1) идентификация
- 2) *группировка
- 3) систематизация
- 4) классификация

3. Объект классификации – это

- 1) *элемент классифицированного множества
- 2) свойства или характеристика объекта, по которому производится классификация
- 3) совокупность классификационных группировок
- 4) качественное или количественное выражение товара

4. Разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами – это

- 1) нумерация
- 2) стандартизация
- 3) *классификация
- 4) кодирование

5. Количество признаков и ступеней классификации определяет

- 1) полноту
- 2) ширину
- 3) ступень
- 4) *глубину

6. При каком методе классификации группировки не подчинены друг другу; наблюдается трудность в определении весомости классифицируемых характеристик объекта

- 1) иерархическом

2)* фасетном

- 3) комбинированном
7. Система знаков (символов), принятых для образования кода - это
- 1) структура
 - 2) *алфавит
 - 3) основание
 - 4) разряд
8. Фотоаппарат «Кодак» относится к подклассу непродовольственных товаров
- 1) галантерейные
 - 2) хозяйственные
 - 3) *культурно-бытовые
 - 4) сложнотехнические
9. Освежитель воздуха «Аиреп» относится к группе непродовольственных товаров
- 1) парфюмерные
 - 2) *бытовые химические
 - 3) стройматериалы
 - 4) нефтепродукты
10. Этап разделения множества на составляющие части по одному из признаков – это
- 1) *ступень
 - 2) глубина
 - 3) признак
 - 4) метод
11. Для какого метода классификации характерна возможность выделения общности и сходства признаков объектов на одной и разных ступенях
- 1) *иерархического
 - 2) фасетного
 - 3) комбинированного
12. Кодирование представляет собой
- 1) *присвоение по определенным правилам условного обозначения объекту или группе объектов
 - 2) последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки
 - 3) упорядочение однородных, взаимосвязанных объектов по общим признакам путём расположения их в определённом порядке
 - 4) определение значений показателей качества продукции
13. Документ, который содержит систематизированный перечень объектов классификации и классификационных группировок, позволяющий находить место каждому объекту и присваивать ему определенное обозначение (код), называется
- *классификатор**
14. Показатели качества пищевых продуктов относятся к соответствующим группам
- 1) массовая доля влаги
 - 2) внешний вид
 - 3) консистенция
 - 4) общая кислотность
 - 5) БГКП
- А) органолептический показатель
 В) физико-химический показатель
 С) микробиологический показатель
- 1В,2А,3А,4В,5С**

Тема 4. Ассортимент товаров

1. По местонахождению товаров, ассортимент магазина «Продукты»

1)промышленный

- 2)*торговый
- 3)смешанный
- 4)открытый

2. В магазинах торгующих как непродовольственными так и продовольственными товарами представлен ассортимент

- 1) видовой
- 2)марочный
- 3)сопутствующий
- 4)*смешанный

3. Количественное выражение свойств ассортимента

- 1)свойство
- 2) *показатель
- 3)значение
- 4)число

4. Показатель ассортимента, характеризующийся способностью набора товаров удовлетворять спрос на один и те же товары

- 1)широта 2)полнота
- 3)глубина
- 4)*устойчивость

5. Состояние набора товаров, характеризующееся высокой устойчивостью и низкой степенью обновления – это

- 1) сокращение
- 2)расширение
- 3)*стабилизация
- 4)обновление
- 5)совершенствование

6. Крем для рук «Бархатные ручки» относится к группе непродовольственных товаров

- 1)парфюмерные
- 2) бытовые химические
- 3)смазочные материалы
- 4)*косметические

7. По местонахождению товаров, ассортимент кондитерского концерна «Бабаевский»

- 1)*промышленный

- 2)торговый
- 3)смешанный
- 4)сложный

8. По широте охвата товара, сложный ассортимент представлен в

- 1)хлебобулочном магазине
- 2) *универсаме
- 3)магазине аудио- видеотехники
- 4)магазине детских товаров

9. Специфическая особенность ассортимента, проявляющаяся при его формировании

- 1)*свойство

- 2)показатель
- 3)характеристика
- 4)значение

10. Показатель ассортимента, характеризующийся количеством видов, наименований и разновидностей товаров однородных и разнородных групп - это

- 1)*широта
- 2)полнота
- 3)глубина

4)устойчивость

11. Количественные и качественные изменения набора товаров за счет увеличения показателей широты, полноты, глубины, устойчивости и новизны – это

1)сокращение

2)*расширение

3)стабилизация

4)обновление

5)совершенствование

12. Набор товаров, представленный небольшим количеством групп, видов и наименований, которые удовлетворяют ограниченное число потребностей – это ассортимент

1)сложный 2)*простой

3)сопутствующий

4)товарный

13. Набор товаров, представленный значительным количеством групп, видов, разновидностей и наименований товаров, которые удовлетворяют разнообразные потребности в товарах это ассортимент

1)*сложный 2)простой

3)сопутствующий

4)групповой

14. Набор однородных товаров, объединенных общностью признаков и удовлетворяющих аналогичные потребности – это ассортимент

1)сложный

2)простой

3)видовой

4)*групповой

15. Набор товаров различных видов и наименований, удовлетворяющий аналогичные потребности - это ассортимент

1)смешанный

2)простой

3)*видовой

4)групповой

16. Набор товаров одного вида, марочных наименований или относящихся к группе марочных - это ассортимент

1) смешанный

2)*марочный

3)видовой

4)групповой

17. Набор товаров, который включает значительное количество подгрупп, видов, разновидностей, наименований, в том числе марочных, относящихся к группе однородных, но отличающихся индивидуальными признаками - это ассортимент

1)*развернутый

2) марочный

3)видовой

4)групповой

18. Набор товаров, которые выполняют вспомогательные функции и не относятся к основным для данной организации - это ассортимент

1)развернутый

2)марочный

3)*сопутствующий

4) групповой

19. Набор товаров разных групп, видов, наименований, отличающихся большим разнообразием функционального назначения - это ассортимент

1) развернутый

2) марочный

3) *смешанный

4) групповой

20. Набор товаров, наиболее полно удовлетворяющий реально обоснованные потребности, которые обеспечивают максимальное качество жизни при определенном уровне развития науки, техники и технологии – это ассортимент

1) * рациональный

2) оптимальный

3) прогнозируемый

4) реальный

21. Набор товаров, удовлетворяющий реальные потребности с максимально полезным эффектом для потребителя при минимальных затратах на их проектирование, разработку производства и доведения до потребителей - это ассортимент

1) рациональный

2) *оптимальный

3) прогнозируемый

4) реальный

22. Действительный набор товара, имеющийся в конкретной организации изготовителя и продавца - это ассортимент

1) рациональный

2) учебный

3) прогнозируемый

4) *реальный

23. Набор товаров, который должен будет удовлетворять предполагаемые потребности - это ассортимент

1) рациональный

2) учебный

3) *прогнозируемый

4) реальный

24. Перечень товаров, систематизированный по определенным научно обоснованным признакам для достижения обучающих целей- это ассортимент

1) рациональный

2) *учебный

3) прогнозируемый

4) реальный

25. Соотношение выделенных по определенному признаку совокупностей товара в общем наборе

1) групповой ассортимент товаров

2) *структура ассортимента товаров

3) номенклатура товаров 4) ассортиментный

перечень товаров

26. Документ, содержащий часть торгового ассортимента товаров, который должен быть постоянно в продаже

1) прайс-лист

2) торговый ассортимент товаров

3) лицензия

4) *ассортиментный перечень товаров

27. При выпуске нового товара, в основе будет критерий

- 1)экологическая безопасность
- 2)*безопасность потребления;
- 3)прибыльность 4)безопасность производства

28. Совокупность товаров, их видов и разновидностей, объединенных по одному или нескольким признакам – это

- 1)*ассортимент
- 2)номенклатура
- 3)классификация
- 4)категория

29. По признаку потребительского назначения можно классифицировать такие товарные группы, как

- 1)рыба и рыбные продукты
- 2)*строительные материалы
- 3)кондитерские изделия
- 4)*детские товары

30. Перечень однородных и разнородных товаров общего или аналогичного назначения, это

- 1)ассортимент
- 2)группа
- 3)категория
- 4)*товарная номенклатура

31. Система мер по определению набора товарных групп, наиболее предпочтительных для успешной работы на рынке и обеспечивающих экономическую эффективность деятельности предприятия в целом – это

- 1)управление ассортиментом
- 2)товарная политика
- 3)*ассортиментная политика
- 4)товарный менеджмент

32. К общим факторам, влияющим на формирование промышленного и торгового ассортимента, относится

- 1)достижение научно- технического прогресса
- 2)*рентабельность

- 3) сырьевая база
- 4) материально-техническая база производства

33. Ассортиментный минимум — это

- 1) *перечень товарных позиций, которые должны постоянно присутствовать в магазине в определенный период времени
- 2) перечень всех товарных позиций, включая и сезонные товары, которые могут временно отсутствовать в магазине
- 3) общее количество товарных позиций внутри каждой товарной категории в ассортименте
- 4) количество различных брендов, марок и моделей

34. По сырьевому признаку можно классифицировать такие товарные группы, как

- 1)хозяйственные товары
- 2) автотранспорт
- 3) *молоко и молочные продукты
- 4)*шерстяные ткани

35. Ассортимент товаров предназначен для

- 1)заполнения торгового пространства
- 2)увеличения прибыли торгового предприятия
- 3)*удовлетворения потребностей потребителей

4) повышения конкурентоспособности торгового предприятия

36. Процесс подбора групп, видов и разновидностей товаров для реализации это

- 1)*формирование ассортимента
- 2)классификация
- 3)выделение критерия
- 4)градация

37. Набор товаров, формируемый по определенным признакам и удовлетворяющий разнообразные, аналогичные и индивидуальные потребности – это

***ассортимент**

Тема 5. Качество товаров

1. Показатели принятые за основу при сравнительной характеристике показателей качества

- 1)действительные
- 2)нормируемые
- 3)определяющие
- 4)*базовые

2. Потребительские свойства, характеризующие способность товаров создавать ощущения удобства, комфортности, наиболее полного удовлетворения потребностей в соответствии с антропометрическими, психологическими и психолого-физиологическими характеристиками потребителя, относятся к группе

- 1) назначения
- 2) надежности
- 3)*эргономических
- 4)эстетических
- 5)безопасности

3. В зависимости от наличия методов и средств обнаружения дефекты делятся на

- 1)*две группы
- 2) три группы
- 3)четыре группы
- 4)пять групп

4. К единичным показателям относятся

- 1)пористость
- 2)устойчивость к действию кислот
- 3)*форма
- 4)пищевая ценность

5. Потребительские свойства, характеризующие способность товаров сохранять функциональное назначение в процессе хранения и/или потребления в течении заранее оговоренных сроков, относятся к группе

- 1) назначения
- 2)*надежности
- 3)эргономических
- 4)эстетических
- 5)безопасности

6. По степени значимости дефекты делятся на

- 1)две группы
- 2) *три группы
- 3)четыре группы
- 4)пять групп

7. Совокупность потребительских свойств товара, обуславливающих его пригодность удовлетворять текущие и перспективные потребности в соответствии с его назначением, называется

1) *качество

- 2) потребность
- 3) потребление
- 4) номенклатура

8. Объективная особенность продукции (или товара), проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении – это

- 1) показатель
- 2)* свойство
- 3) характеристика
- 4) наименование

9. Эргономические свойства и показатели товара характеризуют

- 1) выполнение основной функции
- 2) способность товаров сохранять функциональное назначение в процессе хранения и/или потребления в течении заранее оговоренных сроков
- 3) * способность товаров создавать ощущения удобства, комфортности
- 4) способность товаров не оказывать вредного воздействия на окружающую среду при их эксплуатации или потреблении

10. Категория или разряд, присвоенные объектам, имеющим то же самое функциональное применение, но различные требования к качеству, называется

- 1) классификация
- 2) кодирование
- 3)* градация
- 4) фальсификация

11. Для характеристики туалетного мыла и духов в зависимости от рецептуры, которая обуславливает различные свойства, применяются

- 1) группы сложности
- 2)* группы качества
- 3) марки, номера
- 4) сорта

12. Градацию качества по сортам, применяют для товаров

- 1)* продовольственных
- 2) сложнотехнических
- 3) парфюмерно-косметических
- 4) культурно- бытовых

13. Нужда (чувство нехватки чего-либо, ощущаемое человеком) в чем-либо объективно необходимом для поддержания жизнедеятельности и развития организма, человеческой личности, социальной группы и общества в целом – это

- 1) качество
- 2) здоровье
- 3) социальность
- 4)* потребность

14. Физиологические потребности потребителей

- 1)* еда
- 2) * жилье
- 3) образование
- 4) досуг

15. Потребности в социально-культурных средствах жизни человека

- 1)* образование
- 2) здоровье
- 3)* культура
- 4) предметы роскоши

16. Потребности в средствах деятельности

- 1)* предмет для производства товаров

2) жилье

3) товары

4) культура

17. Потребности в удовлетворении социально-престижных благ- это

1)*туристические услуги

2)*предметы роскоши

3)еда

4)образование

18. Свойство – характеризуемое одной особенностью

1)*простое

2)сложное

3)обобщенное

4)комплексное

19. Комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности – это свойство

1)простое

2)*сложное

3)обобщенное

4)комплексное

20. Показатели качества в зависимости от характеризуемых свойств делятся на

1)*единичные

2)*комплексные

3)базовые

4)определяющие

21. Показатели качества в зависимости от назначения делятся на

1)единичные

2)комплексные

3)*базовые

4)*определяющие

22. К предельным значениям показателя относятся

1)*минимальное

2)*диапазонное 3)базовое

4)регламентированное

23. Перечень потребительских свойств, разделенный на взаимосвязанные уровни и используемый при различных операциях по оценки качества товаров – это

1)список

2)*номенклатура

3)реестр 4)структура

24. Показатели качества пищевых продуктов относятся к соответствующим группам

1)массовая доля влаги

2)внешний вид

3)консистенция

4)общая кислотность

5)БГКП

А) органолептический показатель

В) физико-химический показатель

С) микробиологический показатель

1В,2А,3А,4В,5С

Тема 6. Количественная характеристика товаров

1. К теплофизическим свойствам товара относятся

1)*температура плавления

2)твердость

3)длина

4)прозрачность

2. К общим физическим свойствам товара относятся

1)температура плавления

2)твердость

3)*длина

4)прозрачность

3. Нагрузки, действующие на объект мгновенно, толчками, сообщая заметные ускорения частицам тела, называются

1)распределительные

2)статические

3)*динамические

4)периодические

4. Деформация, при которой отмечается увеличение поперечных размеров и уменьшение длины тела, называется

1)растяжение

2)*сжатие 3)изгиб

4)сдвиг

5. Отдельные товары, которые обладают целостностью и присущими конкретному виду или наименованию потребительскими свойствами, являются

1)*единичными экземплярами

2)партией

3)упаковочными единицами

4)транспортная единица

6. К единичным экземплярам относятся

1)пачка лезвий для бритья

2)*пара обуви 3)ящик

шампанского 4)*бутылка

вина 5)ящик зубной пас-

ты

7. К физико-химическим показателям качества продовольственных товаров относятся

1)*массовая доля жира

2)внешний вид

3)*рН

4)*кислотность

5)цвет

8. К органолептическим показателям качества продовольственных товаров относятся

1)*внешний вид

2) рН 3)кислотность

4)*консистенция

5)*цвет

9. К физико-химическим показателям качества продовольственных товаров относится показатель

1)*массовая доля жира

2)*рН

3)цвет

4)консистенция

110. К органолептическим показателям качества продовольственных товаров относится по ка-
затель

- 1) *цвет
- 2) рН
- 3) влажность
- 4) *аромат

11. Отсутствие в продукте не свойственных ему запахов, привкусов, посторонних и
вредных веществ характеризует показатель

- 1) *доброкачественность
- 2) физиологическая ценность
- 3) биологическая ценность
- 4) энергетическая ценность
- 5) усвояемость

12. Показатели качества продуктов питания, характеризующие их внешний вид и цвет,
относятся к группе показателей

- 1) физико-химических
- 2) *органолептических
- 3) санитарно-гигиенических
- 4) безопасности
- 5) биологических

13. Показатель «Массовая доля влаги, %» относится к группе показателей качества
продуктов питания

- 1) *физико-химических
- 2) органолептических
- 3) санитарно-гигиенических
- 4) безопасности
- 5) биологических

14. Распределите физические величины, в соответствии с характеристиками товаров

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| 1) площадь | А) размерно-массовые |
| 2) температура плавления | Б) теплофизические |
| 3) электропроводность | В) электрофизические |
| 4) прозрачность | Г) оптические |
| 5) скорость звука | Д) акустические |

1А, 2Б, 3В, 4Г, 5Д

15. Внешнее воздействие, прилагаемое к объекту, называется

***нагрузка**

Тема 7. Технологический цикл товаров

1. Определенное минимально допустимое количество упаковочных единиц, составля-
ющих представительную часть товарной партии и отобранных для составления исход-
ной пробы, предназначенной для оценки (контроля, испытаний) качества по установ-
ленным или заранее оговоренным правилам

- 1) проба
- 2) *выборка
- 3) изъятие
- 4) отвес

2. Браковочное число – это

- 1) норматив, который является критерием для приемки партии продукции и равный
максимально допускаемому количеству дефектных единиц в выборке.
- 2) *контрольный норматив, являющийся критерием для забраковывания партии и равный
минимальному числу единиц товара в выборке

- 3) деятельность по информационному обеспечению установления принадлежности единичных экземпляров товаров или совокупных упаковочных единиц к определенной товарной партии
 - 4) предварительное обеспечение за счет разработки и внедрения технологии маркирования единичных экземпляров товаров или упаковочных единиц на предтоварной стадии
3. Минимально допустимая часть товарной партии, отобранная из нее по установленным или заранее оговоренным правилам и предназначенная для оценки качества.

1)*проба

2)выборка

3)количество

4)норма

4. Приемочное число представляет собой

1) * норматив, который является критерием для приемки партии продукции и равный максимально допускаемому количеству дефектных единиц в выборке.

2) контрольный норматив, являющийся критерием для забраковывания партии и равный минимальному числу единиц товара в выборке

3) деятельность по информационному обеспечению установления принадлежности единичных экземпляров товаров или совокупных упаковочных единиц к определенной товарной партии

4) предварительное обеспечение за счет разработки и внедрения технологии маркирования единичных экземпляров товаров или упаковочных единиц на предтоварной стадии

5. Предтоварная стадия включает

1)формирование товарных партий

2)хранение и транспортирование

3) *проектирование и/или разработку продукции

4)*материально-техническое снабжение

5)предреализационную товарную обработку

6. Товарная стадия включает

1)*реализацию товаров

2)*потребление (эксплуатацию)

3)приемочный контроль сырья

4) окончательный контроль готовой продукции

5)повторное использование или уничтожение отходов

7. При иногородней поставке, для скоропортящихся товаров установлены следующие сроки приемки

1) не позднее 20 дней

2) *не позднее 24 ч после выдачи товаров органом транспорта или поступления в магазин

3) не позднее 10 дней

4) не позднее 24 часов после ее поступления в магазин

8. По характеру влияния на объект контроль качества делится на

1)3 группы

2)*2 группы 3)4

группы

9. По полноте охвата контролируемых изделий контроль разделяется на

1)*2 группы

2)3 группы

3)4 группы

4)5 групп

10. Деятельность по информационному обеспечению установления принадлежности единичных экземпляров товаров или совокупных упаковочных единиц к определенной товарной партии - это

1) *партионная идентификация

- 2) прослеживаемость
- 3) техническое (технологическое) обеспечение
- 4) информационное обеспечение

Тема 8. Химический состав и свойства товаров

1. К товарам с высоким содержанием воды (80-99,9%) относятся

- 1) стекло
- 2) *огурцы
- 3) меховые полуфабрикаты
- 4) *минеральные воды

2. К товарам не содержащим воду относятся

- 1) *металлы
- 2) *полимеры
- 3) макаронные изделия
- 4) сахар

3. К товарам с высоким содержанием минеральных веществ (90-100%) относятся

- 1) *изделия из камня
- 2) *соль
- 3) овощи
- 4) мука

4. Придают продуктам сладкий вкус, обладают энергетической ценностью, содержатся в плодах, овощах, вкусовых напитках и кондитерских изделиях

- 1) *моносахариды
- 2) органические кислоты
- 3) спирты
- 4) витамины

5. Содержатся в плодах, овощах, вкусовых товарах, кисломолочных продуктах, сырах – придают продуктам кислый вкус

- 1) моносахариды
- 2) *органические кислоты
- 3) спирты
- 4) витамины

6. Органические соединения, содержащие в молекулах одну или несколько гидроксильных групп (ОН) у насыщенных атомов углерода (С) – применяются в производстве вин, водок, коньяка, рома, виски, пива, парфюмерно-косметических товаров, ароматических и красящих веществ

- 1) моносахариды
- 2) органические кислоты
- 3) *спирты
- 4) витамины

7. Соединения, состоящие только из атомов углерода и водорода – их вводят в состав пластмасс, каучуков, моющих средств, содержатся в эфирных маслах, свежих плодах и овощах

- 1) ферменты
- 2) полимеры
- 3) *углеводороды
- 4) олигомеры

8. К товарам с супервысоким содержанием жиров (97-99,9%) относят

- 1) *растительное масло
- 2) минеральная вода
- 3) орехи

4) сметана

9. К товарам не содержащим жиров (0%) относят
 - 1) молочные товары
 - 2) *мед
 - 3) *табачные изделия
 - 4) шпик
10. Продукты с высоким содержанием крахмала (50-80%)
 - 1) *зерно
 - 2) *макаронные изделия
 - 3) орехи
 - 4) мороженное
11. Продукты с низким содержанием крахмала (0,1-9%)
 - 1) *свежие плоды
 - 2) *вареные колбасы
 - 3) мука
 - 4) картофель
12. Товары с высоким содержанием целлюлозы (50-99%)
 - 1) *хлопок
 - 2) *лаки 3) зерномучные товары 4) хлеб
13. Товары не содержащие целлюлозы
 - 1) древесина
 - 2) *кожа свиная выделанная
 - 3) табачные изделия
 - 4) плодоовощные товары
14. Высокобелковые товары (50-85%)
 - 1) *натуральный шелк
 - 2) *сухой белок
 - 3) сыр 4) карамель
15. Товары, не содержащие белки (0% или следы)
 - 1) *растительное масло
 - 2) *алкогольная продукция
 - 3) мясо
 - 4) молочные консервы
16. Вещества, обуславливающие биологическую ценность продуктов – это
 - 1) макронутриенты
 - 2) жиры
 - 3) витамины и крахмал
 - 4) *белки
 - 5) органические кислоты
17. Вещество, содержащееся в продуктах питания, которое в организме человека не усваивается – это
 - 1) кальций
 - 2) *клетчатка
 - 3) лактоза
 - 4) гликоген
 - 5) витамин А
18. Пищевые вещества, обладающие наибольшей энергетической ценностью – это
 - 1) углеводы
 - 2) белки
 - 3) *жиры

4)крахмал

5)глюкоза

19. Отличительным признаком химического состава картофеля является содержание

1)белка

2)витамина С

3)*крахмала

4)танина

5)пектина

20. Плод, содержащий более 30% жира – это

1)хурма

2)*арахис

3)баклажан

4)мандарин

5)гранат

21. В свежих плодах и овощах преобладает

1)углеводы

2)клетчатка

3)крахмал

4)*вода

5)пектин

22. Биополимеры белковой природы, являющиеся катализаторами многих биохимических процессов. Основная функция – ускорение превращений веществ, поступающих, или имеющих, или образующихся при обмене веществ:

***ферменты**

Тема 9. Обеспечение качества и количества товаров

1. К факторам сохраняющим качество относятся

1)сырьё

2)*упаковка

3)технология производства

4)конструкция

5)*хранение

2. К факторам формирующим качество относятся

1)*сырьё

2)упаковка

3)транспортирование

4)*конструкция

5)хранение

3. Совокупность операций, предназначенных для формирования основополагающих товароведных характеристик готовой продукции – это

1) конструкция

2)проектирование

3)разработка

4)*технология

4. Для правильной и рациональной упаковки необходимо иметь точное представление о

1)климатических условиях хранения

2)количестве единиц товара в партии

3)*свойствах товара

4)конечном пункте транспортирования партии товара

5. Способность упаковки при использовании и утилизации не наносить существенного вреда окружающей среде, характеризуется требованиями

1) безопасности

2) *экологичности

3) надежности

4) взаимозаменяемости

6. Совокупность климатических и санитарно-гигиенических требований, обеспечивающих сохранность товаров при хранении – это

1) условие

2) *режим

3) правила

4) график

7. Требования к климатическому режиму хранения, включают требования к

1) *температуре

2) *относительной влажности

3) чистоте

4) загрязнению органического происхождения

5) целостности упаковки

8. Операция по разбраковке товарной партии на градации качества и удалению некачественных экземпляров

1) *сортировка

2) калибровка

3) мойка 4) фасовка

9. Потери, обусловленные микробиологическими, биологическими, биохимическими, химическими, физическими и физико-химическими процессами

1) товарные

2) материальные

3) количественные

4) *качественные

10. Количество содержащихся в продукте пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и их соотношение определяет показатель

1) *пищевая ценность

2) физиологическая ценность

3) биологическая ценность

4) энергетическая ценность

5) усвояемость

11. Способность продукта влиять на пищеварительную, нервную, сердечнососудистую системы определяет показатель

1) пищевая ценность

2) *физиологическая ценность

3) биологическая ценность

4) энергетическая ценность

5) усвояемость

12. Показатель, характеризующий качество белковых компонентов, называется

1) пищевая ценность

2) физиологическая ценность

3) *биологическая ценность

4) энергетическая ценность

5) усвояемость

13. Количество энергии, высвобождаемой в организме человека из продуктов питания в процессе пищеварения, при условии её полного усвоения – пищевая ценность

1) пищевая ценность

2) физиологическая ценность

3) биологическая ценность

4)*энергетическая ценность

5)усвояемость

14. Факторы, влияющие на активность процессов, происходящих при хранении продовольственных товаров – это

1)*температура хранения

2)*относительная влажность воздуха

3)рН-среды

4)органолептические показатели качества продукции

5)количество единиц продукции в транспортной таре

15. Наименование товара, указанное на упаковке, относится к информации

1)*основополагающей

2)коммерческой

3)потребительской

4)производственной

16. Информация, применяемая для дополнения словесной, в тех случаях, когда требуется количественная характеристика сведений о товаре

1)изобразительная

2)*цифровая

3)символическая

4)словесная

17. При нанесении информации о товаре на языке государства, в котором реализуется данный товар, обеспечиваются требования

1) достоверности

2)*доступности

3)достаточности

4)адекватности

18. Средствами товарной информации являются

1)*маркировка

2)*технические документы

3)ценники

4)аннотация

5)товарные чеки

19. Носителями производственной маркировки могут быть

1)*кольеретки

2)*вкладыши

3)ценники 4)товарные

чеки 5)кассовые чеки

20. Носителями торговой маркировки служат

1)бирки и ярлыки

2)контрольные ленты

3)клейма и штампы

4)*товарные чеки

21. Знаки, указывающие на то, что данная продукция, процесс или услуга соответствуют конкретному стандарту или другому нормативному документу

1) товарные и знаки обслуживания

2) наименования мест происхождения товара

3)*соответствия или качества

4)размерные

5)эксплуатационные

22. К количественным товарно-сопроводительным документам относятся

1)*заборные листы

- 2) сертификаты соответствия,
- 3) упаковочные листы
- 4) качественные удостоверения
- 5) счет-фактура

23. В структуре маркировки, информационные знаки могут занимать

- 1) 100%
- 2) 50-100%
- 3) 0-50%
- 4) *0-30%

24. Средство или комплекс средств, обеспечивающий защиту товара от повреждений и потерь, а окружающую среду – от загрязнения

***упаковка**

25. Текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные на упаковку или товар, предназначенные для идентификации товара или отдельных его свойств, доведения до потребителя информации об изготовителях, количественных и качественных характеристиках товара – это

***маркировка**

Тема 10. Средства товарной информации

1. Текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные на упаковку или товар, предназначенные для идентификации товара или отдельных его свойств, доведения до потребителя информации об изготовителях, количественных и качественных характеристиках товара – это

Ответ: маркировка

2. Наименование товара, указанное на упаковке, относится к информации

- 1*) основополагающей
- 2) коммерческой
- 3) потребительской
- 4) производственной

3. Информация, применяемая для дополнения словесной, в тех случаях, когда требуется количественная характеристика сведений о товаре

- 1) изобразительная
- 2*) цифровая
- 3) символическая
- 4) словесная

4. При нанесении информации о товаре на языке государства, в котором реализуется данный товар, обеспечивается требование

- 1) достоверности
- 2*) доступности
- 3) достаточности
- 4) адекватности

5. Средствами товарной информации являются

- 1*) маркировка
- 2*) технические документы
- 3) ценники

- 4) аннотация
- 5) товарные чеки

6. Носителями производственной маркировки могут быть

- 1*) кольеретки
- 2*) вкладыши
- 3) ценники

4)товарные чеки

- 5) кассовые чеки
 - 7. Носителями торговой маркировки служат
 - 1) бирки и ярлыки
 - 2) контрольные ленты
 - 3) клейма и штампы
 - 4*) товарные чеки
 - 8. Знаки, указывающие на то, что данная продукция, процесс или услуга соответствуют конкретному стандарту или другому нормативному документу
 - 1) товарные и знаки обслуживания
 - 2) наименования мест происхождения товара
 - 3*) соответствия или качества
 - 4) размерные
 - 5) эксплуатационные
 - 9. К количественным товарно-сопроводительным документам относятся
 - 1*) заборные листы
 - 2) сертификаты соответствия, 3*) упаковочные листы
 - 4) качественные удостоверения
 - 5) счет-фактура
 - 10. В структуре маркировки, информационные знаки могут занимать
 - 1) 100%
 - 2) 50-100%
 - 3) 0-50%
 - 4*) 0-30%
- Количество заданий на экзамен – 30
 Время выполнения – 30 минут

Раздел 2. МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров

Тема 2.1. Основы товароведения продовольственных товаров

1. К теплофизическим свойствам товара относятся
 - 1)* температура плавления
 - 2) твердость
 - 3) длина
 - 4) прозрачность
2. К общим физическим свойствам товара относятся
 - 1) температура плавления
 - 2) твердость
 - 3)* длина
 - 4) прозрачность
3. Отдельные товары, которые обладают целостностью и присущими конкретному виду или наименованию потребительскими свойствами, являются
 - 1*) единичными экземплярами
 - 2) партией
 - 3) упаковочными единицами
 - 4) транспортная единица
4. К единичным экземплярам относятся
 - 1) пачка лезвий для бритвы
 - 2*) пара обуви
 - 3) ящик шампанского
 - 4*) бутылка вина

- 5)коробка зубной пасты
5. К товарам со средним содержанием воды (30-79%) относятся
- 1)огурцы
 - 2)мебель
 - 3)стеклянная посуда
 - 4*)шампуни
6. К товарам с очень низким содержанием жиров (0,1-1,0%), относятся
- 1)технические масла
 - 2)масляные краски
 - 3)сыры
 - 4)закусочные консервы
 - 5*) меховые изделия
 - 6)металлохозяйственные товары
7. Биополимеры белковой природы, являющиеся катализаторами многих биологических процессов
- 1*)ферменты
 - 2)белки
 - 3)целлюлоза (клетчатка)
 - 4)жиры
8. Определенное минимально допустимое количество упаковочных единиц, составляющих представительную часть товарной партии и отобранных для составления исходной пробы, предназначенной для оценки (контроля, испытаний) качества по установленным или заранее оговоренным правилам
- 1)проба
 - 2)*выборка
 - 3)изъятие
 - 4)отвес
9. Браковочное число – это
- 1)норматив, который является критерием для приемки партии продукции и равный максимально допускаемому количеству дефектных единиц в выборке.
 - 2)*контрольный норматив, являющийся критерием для забраковывания партии и равный минимальному числу единиц товара в выборке
 - 3)деятельность по информационному обеспечению установления принадлежности единичных экземпляров товаров или совокупных упаковочных единиц к определенной товарной партии
 - 4)предварительное обеспечение за счет разработки и внедрения технологии маркирования единичных экземпляров товаров или упаковочных единиц на предтоварной стадии
10. Минимально допустимая часть товарной партии, отобранная из нее по установленным или заранее оговоренным правилам и предназначенная для оценки качества.
- 1)*проба
 - 2)выборка
 - 3)количество
 - 4)норма
11. Приемочное число представляет собой
- 1)*норматив, который является критерием для приемки партии продукции и равный максимально допускаемому количеству дефектных единиц в выборке.
 - 2)контрольный норматив, являющийся критерием для забраковывания партии и равный минимальному числу единиц товара в выборке
 - 3)деятельность по информационному обеспечению установления принадлежности единичных экземпляров товаров или совокупных упаковочных единиц к определенной товарной партии
 - 4)предварительное обеспечение за счет разработки и внедрения технологии маркирования единичных экземпляров товаров или упаковочных единиц на предтоварной стадии.

Тема 2.2. Зерномучные товары

1. По срокам посева и стадиям развития пшеницу делят на
 - 1)мягкую и твердую
 - 2)на типы
 - 3)*яровую и озимую
 - 4)на подтипы
2. Крупа это
 - 1)*зерно, освобожденное от плодовых и семечковых оболочек, иногда от зародыша
 - 2)бобы различной формы
 - 3)зерновка, сжатая с боков
3. Соевую муку вырабатывают
 - 1)двух видов
 - 2)*трех видов
 - 3)четырёх видов
 - 4)один вид
4. По биологической ценности пшеницу делят на
 - 1)яровую и озимую
 - 2)*мягкую и твердую
 - 3)типы
 - 4)виды
5. Зерно состоит из
 - 1)оболочки, лучистого зерна
 - 2)оболочки, лучистого зерна, зародыша
 - 3)* оболочки, лучистого зерна, алейронового слоя
6. Тритиколе это - гибриды
 - 1)*ржано-пшеничные
 - 2)ржано-рисовые
 - 3)рисово-пшеничные
 - 4)гречнево-пшеничные
7. Наличие клещей в зерне придает запах
 - 1)*медовый
 - 2)солодовый
 - 3)тухлых яиц
 - 4)винный
8. Пшеница обыкновенная имеет
 - 1)марку
 - 2)товарный сорт
 - 3)*номер
 - 4)тип
9. Мука специального назначения это
 - 1)пшеничная
 - 2)пшеничная и ржаная
 - 3)рисовая и гречневая
 - 4)*рисовая, гречневая, гороховая, соевая
10. По растяжимости клейковину делят на группы
 - 1)2
 - 2)5
 - 3)*3
 - 4)4
11. Зерновая примесь это
 - 1)земля, галька, органические примеси
 - 2)*битые, давленные, недоразвитые, простые зерна
 - 3)семена растений

4)битые

Тема 2.3. Плодоовощные товары

1. Семечковые плоды имеют

- 1)кожицу, плодовую мякоть и костянку
- 2)семена, непосредственно погруженные в мякоть
- 3)*кожицу, внутри плода находится камера с семенами
- 4)кожицу и костянку

2. Ягоды делятся на

- 1)сложные, простые, средние
- 2)ложные, настоящие
- 3)*настоящие, ложные, сложные

3. У вегетативной группы овощей в пищу используют

- 1)корень, стебель, лист
- 2)*корень, стебель, клубни, корнеплоды
- 3)стебель, луковицу
- 4)лист и стебель

4. У плодовых овощей в пищу используют

- 1)*семена и плоды
- 2)корень и луковицу
- 3)плоды и листья
- 4)луковицу и листья

5. Зрелость арбуза определяют по

- 1)блеску
- 2)окраске коры
- 3)*характеру звука и наличию воскового налета
- 4)окраске семечек

6. Парша это

- 1)клубни картофеля с темно-бурым пятном
- 2)*наросты на картофеле
- 3)серовато-бурые вдавленные пятна на картофеле

7. Мокрая гниль это

- 1)клубни, покрытые бурыми пятнами
- 2)клубни высохшие и трухлявые
- 3)*густая слизистая кожа клубня с неприятным запахом

8. Сорта перца подразделяют на

- 1)*сладкий и горький
- 2)высший, первый, второй, третий
- 3)первый, второй
- 4)высший, первый

9. Горох по сортам делят на

- 1)гладкий и морщинистый
- 2)*сахарный и луцильный
- 3)гладкий и мозговой
- 4)морщинистый и сахарный

10. Крупные яблоки это – яблоки массой

- 1)*более 250 гр.
- 2)150 гр.
- 3)300 гр.
- 4)200 гр.

11. Окраска яблок состоит из

- 1)основной и румянца
- 2)*основной и дополнительной
- 3)румянца и дополнительной

12. Яблоки по качеству делят на

- 1)*4 сорта
- 2)2 типа
- 3)3 вида
- 4)3 сорта

13. Артишок это

- 1)мясистые побеги толщиной 2,5 см
- 2)*ветвистый стебель и нераскрывающиеся соцветия
- 3)цветоносный стебель с мясистыми черенками

14. Виноград это

- 1)*ягода
- 2)семечковый плод
- 3)косточковый плод

Тема 2.4. Вкусовые товары

1. В торговой классификации чай подразделяют на группы

- 1)3
- 2)*4
- 3)5
- 4)2

2. Флеши являются сырьем для выработки:

- 1)зеленого чая
- 2)*байхового чая
- 3)прессованного чая
- 4)всех видов, выпускаемого чая

3. Из чайного листа получают чай:

- 1)*зеленый
- 2)байховый
- 3)прессованный
- 4)кирпичный

4. По видам и размерам чаинок байховые чаи вырабатывают:

- 1)2 видов
- 2)*3 видов
- 3)4 видов
- 4)5 видов

5. По качеству черный байховый чай вырабатывают сортов:

- 1)высший, 1, 2
- 2)*букет, высший, 1, 2, 3
- 3)высший, 1, 2, 3
- 4)высший, букет

6. Кислотность - это дефект чая возникающий при:

- 1)*повреждении чайного листа
- 2)нарушении режима сушки
- 3)при попадании в сушильную камеру продуктов

7. Жариность - это дефект чая возникающий при:

- 1)повреждении чайного листа
- 2)*нарушении режима сушки
- 3)при попадании в сушильную камеру продуктов

8. Дымность - это дефект чая возникающий при:

- 1)повреждении чайного листа
- 2)нарушении режима сушки
- 3)*при попадании в сушильную камеру продуктов

9. Жаренный кофе поступают в реализацию:

- 1)в зернах и молотый

- 2) в зернах, молотый, с добавлениями
- 3) *в зернах, молотый, с добавлением и без добавления
10. В зависимости от качества используемого сырья кофе делят на сорта:
- 1) 1, 2, 3
- 2) высший, 1
- 3) *высший, 1, 2
11. «Галлизация» вина – это:
- 1) обработка кислого сусла щелочными агентами
- 2) *когда низкокачественные кислые вина, улучшают добавлением воды
- 3) настаивание и брожение сиропа на выжимке
12. Шапталлизация – это:
- 1) *обработка кислого сусла щелочными агентами
- 2) когда низкокачественные кислые вина, улучшают добавлением воды
- 3) настаивание и брожение сиропа на выжимке
13. Петиотизация вина – это:
- 1) обработка кислого сусла щелочными агентами
- 2) когда низкокачественные кислые вина, улучшают добавлением воды
- 3) *настаивание и брожение сиропа на выжимке
14. Табак реализуется
- 1) 2 основных типов
- 2) *3 основных типов
- 3) 4 основных типов
15. Сбраживанием охмеленного сусла получают:
- 1) *пиво
- 2) вино
- 3) ликер
- 4) водку
16. Сбраживанием сусла из свежего вина получают:
- 1) пиво
- 2) *вино
- 3) ликер
- 4) водку
17. Купажированием ректифицированного спирта получают:
- 1) пиво
- 2) вино
- 3) *ликер
- 4) водку
18. В зависимости от способа производства виноградные вина делят на группы
- 1) *2
- 2) 3
- 3) 4
- 4) 5
19. В торговой классификации чай подразделяют на:
- 1) байховый, прессованный, кирпичный
- 2) прессованный, экстрагированный, кирпичный зеленый
- 3) *байховый, прессованный, кирпичный зеленый, экстрагированный
20. Для выработки байхового чая используют:
- 1) *флеши
- 2) стебли и корни
- 3) верхушки побегов и нераспустившуюся почку
- 4) почки чайного листа
21. Вырабатывают байховые чаи:
- 1) крупнолистовые и мелколистовые

- 2) крупнолистовые и гранулированные
 - 3)* крупнолистовые, мелколистовые и гранулированные
22. Черный и зеленый байховый чай вырабатывают сортов
- 1) 3
 - 2) 4
 - 3)* 5
 - 4) 2
23. В качестве сырья для изготовления прессованного чая используют:
- 1) мешку
 - 2) доброкачественную крошку
 - 3)* доброкачественную крошку и высевку
 - 4) чайный лист
24. Черный плиточный чай выпускают сортов
- 1) 3
 - 2)* 4
 - 3) 5
 - 4) 2
25. Зеленый плиточный чай выпускают сортов
- 1) 3
 - 2)* 1
 - 3) 2
 - 4) 4
26. Сырьем для экстрагированного чая служит:
- 1) зеленый лист и зеленый байховый чай
 - 2) байховый черный чай
 - 3)* зеленый лист или байховый черный и зеленый чай
27. Кофе бывает:
- 1) молотый, в зернах
 - 2) молотый с добавлениями и в зернах
 - 3)* в зернах, молотый с добавлениями
 - 4) в зернах
28. Кофе выпускают сортов
- 1)* 3
 - 2) 5
 - 3) 2
 - 4) 4

Тема 2.5. Сахар. Мед. Крахмал. Кондитерские изделия

1. Натуральный мед по ботаническому происхождению делят на:
- 1) цветочный и падевый
 - 2) падевый и смешанный
 - 3)* цветочный
 - 4) смешанный
2. Падевый мед получается в результате переработки:
- 1)* медовой росы
 - 2) нектаров цветов
 - 3) сладкого сока
3. Крахмал это:
- 1)* природное соединение из остатков глюкозы
 - 2) продукт неполного кислотного гидролиза
 - 3) продукт полного гидролиза
4. Глюкоза это:
- 1) природное соединение из остатков глюкозы
 - 2) продукт неполного кислотного гидролиза

- 3)*продукт полного гидролиза
5. Патока это:
- 1)природное соединение из остатков глюкозы
 - 2)*продукт неполного кислотного гидролиза
 - 3)продукт полного гидролиза
6. В зависимости от рецептурного состава кондитерские изделия делят на группы
- 1)2
 - 2)*3
 - 3)4
 - 4)5
7. По качеству варенье делят на сорта:
- 1)высший, 1 и 2
 - 2)*экстра, высший и 1
 - 3)1, 2, 3
8. По рецептуре и способу обработки шоколад делят на группы
- 1)4
 - 2)*5
 - 3)6
 - 4)3
9. Повышенным содержанием какао-массы отличается шоколад
- 1)обыкновенный
 - 2)*десертный
 - 3)пористый
 - 4)диетический
10. В зависимости от способа изготовления вырабатывают карамель:
- 1)*леденцовую и с начинкой
 - 2)помадную
 - 3)фруктово-ягодная
 - 4)шоколадную
11. В зависимости от способа изготовления и отделки поверхности конфеты бывают:
- 1)2 группы
 - 2)*3 группы
 - 3)4 группы
 - 4)5 групп
12. Стекловидной аморфной структурой отличаются конфеты:
- 1)ликерные
 - 2)*грильяжные
 - 3)помадные
 - 4)фруктово-ягодные
13. Цветочный это мед, выработанный пчелами из
- 1)*нектаров цветов
 - 2)листов и стеблей растений
 - 3)цветов с добавлением сахара
14. В падевом меде по сравнению с цветочным:
- 1)больше глюкозы и фруктозы
 - 2)*меньше глюкозы и фруктозы
 - 3)меньше сахарозы и азотосодержащих веществ
 - 4)больше азотосодержащих веществ
15. Натуральный мед от фальсифицированного можно отличить доавлением
- 1)*5% раствора настойки йода
 - 2)дистиллированной воды
 - 3)раствора сахара
 - 4)10% раствора соляной кислоты

16. Кондитерские изделия делят на:
- 1) 4 группы (ягодные, овощные, крахмальные, мучные)
 - 2) 3 группы (ягодные, мучные, крахмальные)
 - 3) *3 группы (плодово-ягодные, мучные, сахарные)
17. Шоколад вырабатывают:
- 1) обыкновенный и десертный
 - 2) обыкновенный, десертный, диабетический
 - 3) *обыкновенный, десертный, пористый, диабетический
18. Допускаются дефекты шоколада:
- 1) *крошка, пятна
 - 2) крошка, отколы, расслоение
 - 3) пузырьки, подтек начинки, расслоение
 - 4) *пузырьки, царапины
19. Карамель вырабатывают (в зависимости от способа приготовления):
- 1) леденцовую, ягодную, сахарную
 - 2) *леденцовую, с начинкой
 - 3) ягодную, фруктовую, сахарную
20. Конфеты вырабатывают:
- 1) глазированные, неглазированные
 - 2) глазированные с начинкой и без
 - 3) *глазированные, неглазированные, шоколадные с начинкой
21. Кондитерские изделия вырабатывают из муки
- 1) высшего сорта
 - 2) высшего и 1 сорта
 - 3) *высшего, 1, 2 сорта
 - 4) 1, 2 сорта
22. Галеты и крекер относят к
- 1) *мучным кондитерским изделиям
 - 2) восточным сладостям
 - 3) продуктам специального назначения
23. Жевательная резинка – это:
- 1) вкусовой товар
 - 2) *кондитерское изделие специального назначения
 - 3) мучное кондитерское изделие
24. В состав чая входят:
- 1) *кофеин, дубильные и ароматические вещества
 - 2) кофеин, глюкоза, сахароза
 - 3) кофеин и ароматические вещества

Тема 2.6. Молочные товары

1. О натуральности молока судят по

- 1) *плотности
- 2) кислотности
- 3) цвету
- 4) продолжительности хранения

2. Стерилизация молока – это способ тепловой обработки при температуре

- 1) 90°C
- 2) 60°C
- 3) 60-90°C
- 4) *104-120°C

3. Молочные продукты это

- 1) *йогурт, простокваша, сметана, творог
- 2) сметана, кумыс, брынза, простокваша
- 3) молоко, сливочное масло, маргарин, сыр

- 4)кефир, простокваша, мягкий маргарин, творог
4. Нормализованное молоко отличается тем, что
 - 1)выработано из сухого молока
 - 2)подвергалось стерилизации
 - 3)подвергалось пастеризации
 - 4)*содержание жира в нем доведено до 3,2%
5. К кисломолочным продуктам относят
 - 1)*простоквашу
 - 2)*кефир
 - 3)брынзу
 - 4)*сметану и творог
6. Сыры подразделяются на
 - 1)*сычужные и плавленые
 - 2)кислотные
 - 3)*рассольные
 - 4)крепленые
7. Сычужные сыры это
 - 1)швейцарский, российский, витязь, адыгейский
 - 2)голландский, эдам, рокфор, янтарь
 - 3)*российский, костромской, эмментальский, чеддер
 - 4)брынза, виола, радонежский, гауда
8. Укажите пример, где указываются только твердые сычужные сыры
 - 1)голландский, дорогобужский, янтарь, виола
 - 2)чанах, сулугуни, тушинский, кобийский
 - 3)рокфор, смоленский, брынза, дружба
 - 4)*швейцарский, чеддер, российский, эмментальский
9. Плавленые сыры вырабатывают из зрелых сыров с
 - 1)добавлением вкусовых наполнителей
 - 2)добавление солей-плавителей
 - 3)последующим плавлением
 - 4)*добавлением вкусовых наполнителей, с добавлением солей-плавителей, с последующим плавлением
10. К плавленым сырам относится
 - 1)рокфор
 - 2)швейцарский
 - 3)*колбасный копченый
 - 4)*янтарь

Тема 2.8. Пищевые жиры

1. Биологическая ценность жировых товаров обусловлена наличием в них:
 - 1)природных антиокислителей
 - 2)*непредельных жировых кислот
 - 3)*жирорастворимых витаминов
 - 4)кислот
2. Ненасыщенные жирные кислоты:
 - 1)серная, соляная
 - 2)хлорная
 - 3)*пальмитиновая
 - 4)*стеариновая
3. Условиями хранения растительных масел являются
 - 1)температура не выше 18°C
 - 2)*относительная влажность воздуха не более 85%
 - 3)без доступа света

4. Дефектами растительных масел и жиров являются
 - 1)*прогорклый, салестый, олифистый вкус
 - 2)жировое поседение
 - 3)увлажнение
 - 4)содержание ненасыщенных жирных кислот
5. Гидрогенизация это процесс
 - 1)*рафинации растительных масел
 - 2)восстановление ненасыщенных жирных кислот
 - 3)обмен радикалов жирных кислот
 - 4)расщепление жира
6. Маргарин – это жир, приготовленный на основе
 - 1)растительных масел и животных жиров
 - 2)гидрогенизированных масел, молока, соли, сахара
 - 3)сливочного масла и красителей
 - 4)*растительных масел и животных жиров, гидрогенизированных масел, молока, соли, сахара, сливочного масла и красителей
7. Идентификационными признаками животных топленых жиров являются
 - 1)*температура плавления
 - 2)кислотность
 - 3)прозрачность
 - 4)*вкус и запах
8. Сырьем для производства майонеза являются
 - 1)молоко, сливочное масло, твердый растительный жир
 - 2)*рафинированное растительное масло, яйцо, уксус, горчица
 - 3)рафинированное и нерафинированное масло, животный жир
 - 4)гидрогенизированный растительный жир, соль, молоко
9. Вид растительного масла можно идентифицировать по
 - 1)*жирно-кислотному составу
 - 2)наличию холестерина
 - 3)кислотному числу
 - 4)содержанию витамина Е
10. К растительным маслам относятся
 - 1)*рапсовое, оливковое, арахисовое
 - 2)подсолнечное, кукурузное, крестьянское
 - 3)соевое, хлопковое, вологодское
 - 4)каноловое, любительское, пальмоядровое
11. Рафинация растительного масла это
 - 1)*удаление из масла различных сопутствующих примесей (белковые вещества, пигменты, бензин и т.д.)
 - 2)удаление химических частиц
 - 3)извлечение масла из семян прессованием
 - 4)извлечение масла из семян летучим растворителем
12. Идентификационным признаком оливкового масла является
 - 1)содержание витамина Е
 - 2)содержание олеиновой кислоты
 - 3)влажность
 - 4)*цвет
13. Целью рафинации растительных масел является удаление
 - 1)солей тяжелых металлов
 - 2)пигментов
 - 3)белков и свободных жирных кислот
 - 4)*солей тяжелых металлов, пигментов, белков и свободных жирных кислот
14. Укажите неверный ответ

Дефектами майонеза являются

- 1)расслоение эмульсии
- 2)прогорклый привкус
- 3)*засахаривание

4)неоднородность окраски

15. Мягкие маргаины отличаются

- 1)*повышенным содержанием натурального растительного масла
- 2)повышенным содержанием молока
- 3)пониженным содержанием витаминов
- 4)повышенным содержанием сливочного масла

16. Идентификационным органолептическим признаком мягкого маргарина является

1)цвет

2)вкус

3)запах

4)*консистенция

17. К животным топленым жирам относят

- 1)*говяжий, бараний, свиной
- 2)сливочное масло, маргарин, овечий жир
- 3)куриный, рыбий жир, майонез
- 4)кулинарный жир, оливковое, арахисовое масло

18. Отличие маргарина от сливочного масла заключается в

1)наличии молочного жира

2)содержании витаминов

3)*наличии жиров растительного происхождения

4)содержании насыщенных жирных кислот

Тема 2.9. Мясо и мясные товары

1. По упитанности мясо подразделяют на

1)сорта

2)виды

3)группы

4)*категории

2. Сорт мяса зависит от

1)*вида отрубов

2)вида животного

3)пола животного

4)упитанности животного

3. К отрубам мяса относятся

1)*корейка

2)*окорок

3)печень

4)селезенка

4. Корейка – это

1)*спинная часть свиных туш

2)грудореберная часть туши

3)передние и задние окорока

4)грудобрюшная часть туши без костей

5. Клеймение мясных туш производится в зависимости от

1)*категории упитанности

2)используемой части туши

3)термической обработки

4)сроков хранения

6. Гомогенизированные продукты, приготовленные из мяса, субпродуктов или крови – это изделия

- 1) тонко измельченная
 - 2) расфасованные для розничной продажи в качестве детского и диетического питания
 - 3) с массой нетто более 250 грамм
 - 4) *тонко измельченная, расфасованные для розничной продажи в качестве детского и диетического питания
7. Живая масса мяса это
- 1) масса туши и внутреннего жира-сырца
 - 2) *масса животного за вычетом желудочно-кишечного тракта
 - 3) масса выраженная в %
8. По упитанности мясо говядины делят на
- 1) *2 категории
 - 2) 3 категории
 - 3) 5 категорий
9. По упитанности мясо свинины делят на
- 1) 2 категории
 - 2) 3 категории
 - 3) *5 категорий
10. Свинину делят на 7 отрубов с подразделением на
- 1) высший, первый, второй сорт
 - 2) *первый и второй сорт
 - 3) высший и первый сорт
11. Субпродукты это
- 1) язык, печень, почки
 - 2) мозги, сердце, вымя
 - 3) *съедобные второстепенные продукты убоя скота
 - 4) мышцы, шпиг
12. По упитанности и качеству обработки тушки птицы всех видов делят на
- 1) *2 категории
 - 2) 3 категории
 - 3) 4 категории
 - 4) 5 категорий
13. По качеству дичь подразделяют на сорта
- 1) высший, первый, второй
 - 2) *первый и второй
 - 3) высший и первый
 - 4) первый и второй
14. Маркировку мяса производят
- 1) штампованием
 - 2) *клеймением
 - 3) ярлыками
 - 4) казеиновыми буквами
15. Колбасными называют изделия из мясного фарша
- 1) в оболочке
 - 2) без оболочки
 - 3) подвергнутые и неподвергнутые тепловой обработке
 - 4) *в оболочке, без оболочки, подвергнутые и неподвергнутые тепловой обработке
16. Укажите пример, где указаны только колбасные изделия
- 1) сосиски, вареная колбаса, полукопченая колбаса, бекон
 - 2) *студни, паштеты, ливерная колбаса, кровяная колбаса
 - 3) сардельки, колбасный сыр, сырокопченая колбаса, зельц
 - 4) мясной хлеб, корейка, грудинка, черный пудинг
17. Сырокопченые колбасы отличаются
- 1) *более плотной консистенцией

- 2)рисунком фарша на разрезе
 - 3)глубокой термической обработкой при производстве
 - 4)наличием субпродуктов
18. Вареные колбасы отличаются
- 1)наличием субпродуктов
 - 2)мягкой консистенцией
 - 3)повышенным содержанием влаги
 - 4)*мягкой консистенцией, повышенным содержанием влаги, особенностями производства
19. В ассортимент полукопченых колбас входят
- 1)любительская, докторская, языковая, прессованная
 - 2)сардельки свиные, сосиски русские, экстра, слоеная
 - 3)*краковская, одесская, полтавская, прима
 - 4)московская, сервелат, останкинская, столичная
20. Основными дефектами колбасных изделий являются
- 1)*желтый шпик
 - 2)*серые пятна, рыхлый разлезающийся фарш
 - 3)серая гниль
 - 4)розовый шпик
21. Оптимальными условиями и сроками хранения вареных колбас являются
- 1)температура минус 10°C 3 суток
 - 2)температура 18°C 5 суток
 - 3)*температура до 8°C 3 суток
 - 4)минус 4°C 9 месяцев
22. К солено-копченым мясным изделиям относятся
- 1)*рулеты
 - 2)*окорока
 - 3)субпродукты
 - 4)сервелат
23. Вареные колбасы это изделия из
- 1)*колбасного фарша в оболочке, подвергнутые обжарке, варке и охлаждению
 - 2)колбасного фарша в оболочке, подвергнутые обжарке, варке, копчению и сушке
 - 3)колбасного фарша в оболочке, подвергнутые обжарке, копчению и сушке
24. По качеству основного сырья сырокопченые колбасы делят на
- 1)высший, первый, второй сорт
 - 2)первый и второй сорт
 - 3)*высший и первый сорт

Тема 2.10. Рыба и рыбные товары

1. Промысловые рыбы классифицируют по
- 1)термической обработке
 - 2)*строению скелета
 - 3)*месту обитания
 - 4)длине
2. В зависимости от места обитания и образа жизни, рыбы подразделяются на следующие группы
- 1)*морские
 - 2)речные
 - 3)*пресноводные
 - 4)проходящие
3. Пищевая ценность рыбных товаров обусловлена наличием
- 1)*большого количества полноценных белков
 - 2)*разнообразных макро и микро элементов
 - 3)казеина
 - 4)витамина С

4. Основными промысловыми семействами рыб являются

- 1)китовые
- 2)*осетровые
- 3)*лососевые
- 4)крабовые

5. Рыбные товары это

- 1)салака, треска, копченая сельдь, крабы, грудинка
- 2)*осетр, судак, вобла, теша, икра
- 3)балык, морская капуста, креветки
- 4)корюшка, рыбные консервы, кальмар, бекон

6. Зернистая икра осетровых рыб это

- 1)*наиболее крупные икринки с крепкими оболочками
- 2)мелкая икра со слабыми оболочками
- 3)разрезанные на куски незрелые ястыки
- 4)целые ястыки

7. Паюсная икра осетровых рыб это

- 1)наиболее крупные икринки с крепкими оболочками
- 2)*мелкая икра со слабыми оболочками
- 3)разрезанные на куски незрелые ястыки
- 4)целые ястыки

8. Более короткие сроки хранения пресервов по сравнению с рыбными консервами объясняются

- 1)*отсутствием стерилизации при производстве продукции
- 2)наличием пряной заливки
- 3)использованием овощных добавок
- 4)использованием мелкой свежей и соленой рыбы

9. Укажите неверный ответ

На крышке нелитографированной металлической банки с рыбными консервами выштамповывают

- 1)дату изготовления продукции(6 знаков)
- 2)номер завода и ассортиментный знак
- 3)*дату изготовления продукции(3 знака)
- 4)номер смены и индекс рыбной промышленности

10. К допустимым (малозначительным) дефектам рыбных консервов относятся

- 1)*деформация корпуса в виде неострых граней
- 2)нарушение герметичности
- 3)*небольшая помятость
- 4)бамбаж

11. В зависимости от особенности сырья, соленую рыбу подразделяют на

- 1)*3 группы
- 2)2 группы
- 3)4 группы

12. Зябреная рыба это

- 1)разрезанная по брюшку до анального отверстия
- 2)*с удаленными жабрами и частично внутренностями
- 3)с отсеченной головой

Время выполнения – 30 минут

6.2 Примеры контрольных работ

Раздел 1. МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

Контрольная работа № 1

Вариант 1

1. Чем характеризуется первая ступень развития товароведения – описательная?

2. Какое практическое значение имеет принцип товароведения – безопасность?
3. Укажите ассортиментные характеристики плодоовощных товаров.
4. Перечислите классификационные признаки, указанные в описании товара: Полутораспальный комплект постельного белья. Материал: бязь (100% хлопок). В комплект входят: пододеяльник 215x153 см., простынь 220x145 см., две наволочки 70x70 см.

5. Рассчитайте контрольную цифру кода и сделайте вывод о подлинности штрихового кода: 4 903018 204414

6. В новом универсальном магазине необходимо сформировать рациональный ассортимент непродовольственных товаров с $K_p=16\%$. Базовая широта по каталогу составляет 1000, фактически на момент открытия было заведено 700 наименований товара. $K_u=60\%$; $K_n=15\%$ (определен по нормативным документам). Рассчитать коэффициент полноты и показатель устойчивости ассортимента ($K_{вш}=0,4$; $K_{вп}=0,2$; $K_{ву}=0,3$; $K_{вн}=0,1$)

Вариант 2

1. Чем характеризуется вторая ступень развития товароведения – аналитико-синтетическая?

2. Какое практическое значение имеет принцип товароведения – эффективность?

3. Укажите количественные характеристики мебельных товаров.

4. Перечислите классификационные признаки, указанные в описании товара:

Кастрюля. Изготовлена из керамики. Объем изделия - 1,3 л. Желтого цвета.

5. Рассчитайте контрольную цифру кода и сделайте вывод о подлинности штрихового кода: 4 027800 309802

6. Из 55 наименований товаров в магазин поступило 10 новых видов. Рассчитать коэффициент новизны, коэффициенты широты и устойчивости ассортимента, если максимально возможное количество наименований товаров у данного вида магазина принято 120, а постоянным спросом пользуется 27 наименований продуктов

Вариант 3

1. Чем характеризуется третья ступень развития товароведения – прогностическая?

2. Какое практическое значение имеет принцип товароведения – совместимость?

3. Укажите качественные характеристики кондитерских товаров.

4. Перечислите классификационные признаки, указанные в описании товара:

Настольная лампа. Материал: текстиль, металл. Высота: 36 см. Питание: 220 В. Цоколь: E14, максимальная мощность лампочки 40 Вт

5. Рассчитайте контрольную цифру кода и сделайте вывод о подлинности штрихового кода: 3 574660 089356

6. Рассчитать коэффициент широты ассортимента по следующим данным:

В продаже в течение месяца находилось 3 модели женских сапог, 5 моделей мужских ботинок, 6 моделей детских полусапог, 5 видов средств по уходу за обувью и 5 видов носочно-чулочных изделий, тогда как ассортиментный перечень предусматривал 5, 4, 8, 5 и 10 видов товаров соответственно.

Вариант 4

1. Чем характеризуется четвертая ступень развития товароведения – аксиоматическая?

2. Какое практическое значение имеет принцип товароведения – взаимозаменяемость?

3. Укажите ассортиментные характеристики продуктов детского питания

4. Перечислите классификационные признаки, указанные в описании товара:

Набор керамических ножей. В наборе два ножа с пластмассовыми ручками. Длина лезвия 10/15 см., ручки - 10,5/12,5 см.

5. Рассчитайте контрольную цифру кода и сделайте вывод о подлинности штрихового кода: 4 607036 202435

6. В ассортименте магазина в наличии имеется 43 наименований товаров, в т.ч. 8 видов товара однородной группы. 23 вида обладают способностью постоянно удовлетворять устойчивый спрос покупателей. В течение месяца в ассортименте магазина появилось 5 видов новых товаров. Рассчитать коэффициент рациональности и коэффициент новизны ассортимента, если $Ш_b=100$; $П_b=20$; $K_{вш}=0,3$; $K_{вп}=0,2$; $K_{ву}=0,2$; $K_{вн}=0,3$

Вариант 5

1. Чем характеризуется первая ступень развития товароведения – описательная?
2. Какое практическое значение имеет принцип товароведения – эффективность?
3. Укажите качественные характеристики обувных товаров.
4. Перечислите классификационные признаки, указанные в описании товара:
Двухслойные бумажные гигиенические салфетки, 200 шт. состав: 100% целлюлоза.

Размер 210*138 мм

5. Рассчитайте контрольную цифру кода и сделайте вывод о подлинности штрихового кода: 4 607163976568

6. В ассортименте магазина в наличии имеется 35 наименований товаров, в т.ч. 6 видов товара однородной группы. 14 видов обладают способностью постоянно удовлетворять устойчивый спрос покупателей. В течение месяца в ассортименте магазина появилось 7 видов новых товаров. Рассчитать коэффициент рациональности и коэффициент новизны ассортимента, если Шб=100; Пб=20; Квш=0,3; Квп=0,2; Кву=0,2; Квн =0,3

Вариант 6

1. Чем характеризуется четвертая ступень развития товароведения – аксиоматическая?
2. Какое практическое значение имеет принцип товароведения – совместимость?
3. Укажите количественные характеристики швейных товаров.
4. Перечислите классификационные признаки, указанные в описании товара:
Средство для удаления стойких жировых загрязнений Green. Масса нетто: 450 г. ООО «Дальхимпром»

5. Рассчитайте контрольную цифру кода и сделайте вывод о подлинности штрихового кода: 4 607078621425

6. Из 60 наименований товаров в магазин поступило 15 новых видов. Рассчитать коэффициент новизны, коэффициенты широты и устойчивости ассортимента, если максимально возможное количество наименований товаров у данного вида магазина принято 140, а постоянным спросом пользуется 47 наименований продуктов

Контрольная работа № 2

Вариант 1

1. Качество товара, определения. Требования к качеству. Свойства и показатели качества.
2. Отбор проб и образцов из товарных партий. Пробы точечные, объединенные, исходные.
3. Виды и формы товарной информации

Вариант 2

1. Номенклатура потребительских свойств товаров.
2. Физические свойства товаров: общие физические свойства, специфические физические свойства товарных партий.
3. Требования к товарной информации. Средства товарной информации.

Вариант 3

1. Оценка качества и градации качества товаров. Дефекты товаров.
2. Факторы формирующие качество.
3. Стадии технологического цикла: предтоварная стадия, товарная стадия, стадия утилизации.

Вариант 4

1. Основные понятия: единичные экземпляры, товарная партия, общие количественные характеристики, специфичные количественные характеристики
2. Идентификация и прослеживаемость товаров. Технологическое, информационное, организационное обеспечение.
3. Требования к товарной информации. Средства товарной информации.

Вариант 5

1. Свойства и показатели качества. Наименования и значения показателей качества.

2. Физические свойства товаров: общие физические свойства, специфические физические свойства

3. Виды и формы товарной информации

Вариант 6

1. Номенклатура потребительских свойств товаров.

2. Стадии технологического цикла: предтоварная стадия, товарная стадия, стадия утилизации.

3. Требования к товарной информации.

Раздел 2. МДК 03.02 Товароведение продовольственных товаров

1. Строение и химический состав зерна на примере зерна пшеницы. Распределение питательных веществ по анатомическим частям.

2. Классификация и пищевая ценность сахара. Хранение. Дефекты и причины их возникновения.

3. Классификация и пищевая ценность семечковых и косточковых плодов. Дефекты и болезни.

4. Классификация и пищевая ценность чая и чайных напитков. Хранение. Дефекты и фальсификация.

5. Классификация и пищевая ценность кофе и кофейных напитков. Хранение. Дефекты и фальсификация.

6. Классификация и пищевая ценность молока. Хранение. Дефекты и причины их возникновения.

7. Классификация и пищевая ценность кисломолочных напитков. Хранение. Дефекты и причины их возникновения.

8. Мясо убойных животных. Товароведная классификация мяса. Пищевая ценность. Клеймение и маркировка мяса.

9. Классификация и пищевая ценность икорной продукции. Дефекты и причины их возникновения. Транспортирование и хранение.

10. Классификация и пищевая ценность продуктов из нерыбных объектов водного промысла. Транспортирование и хранение. Дефекты и причины их возникновения.

11. Классификация консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов. Хранение. Дефекты и причины их возникновения.

12. Классификация и способы производства пшеничного и ржаного хлеба.

13. Классификация и пищевая ценность крахмала. Хранение. Дефекты и причины их возникновения.

14. Классификация и пищевая ценность меда. Хранение. Дефекты и фальсификация меда.

Вариант контрольной работы соответствует первой букве фамилии студента.

Номер варианта	Первая буква фамилии
1	А; Б
2	В; Г
3	Д; Е
4	Ж; З
5	И; К
6	Л; М
7	Н; О
8	П; Р
9	С; Т
10	У; Ф
11	Ш; Я
12	Щ; Ц
13	Х; Ч
14	Э; Ю

6.3 Практические задания к экзамену

Раздел 1. МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

Задание 1

1. Рассчитать коэффициент полноты ассортимента по следующим данным:

а) В магазинах реализовано 10 моделей телевизоров при плане (согласно договору поставки) 20,

б) в стране выпускается 17 тысяч наименований игрушек, тогда как в мире - 100 тысяч наименований;

в) в продаже в течение месяца находилось 3 модели женских сапог, тогда как ассортиментный перечень предусматривал 5 моделей.

2. В ассортименте магазина в наличии имеется 35 наименований товаров, в т.ч. 6 видов товара однородной группы. 14 видов обладают способностью постоянно удовлетворять устойчивый спрос покупателей. В течение месяца в ассортименте магазина появилось 7 видов новых товаров. Рассчитать коэффициент рациональности и коэффициент новизны ассортимента, если $Шб=100$; $Пб=20$; $Квш=0,3$; $Квп=0,2$; $Кву=0,2$; $Квн=0,3$

3. В новом универсальном магазине необходимо сформировать рациональный ассортимент непродовольственных товаров с $Kp=16\%$. Базовая широта по каталогу составляет 1000, фактически на момент открытия было заведено 700 наименований товара. $Ky=60\%$; $Kn=15\%$ (определен по нормативным документам). Рассчитать коэффициент полноты и показатель устойчивости ассортимента ($Квш=0,4$; $Квп=0,2$; $Кву=0,3$; $Квн=0,1$)

4. Из 55 наименований товаров в магазин поступило 10 новых видов. Рассчитать коэффициент новизны, коэффициенты широты и устойчивости ассортимента, если максимально возможное количество наименований товаров у данного вида магазина принято 120, а постоянным спросом пользуется 27 наименований продуктов

5. В отделе канцелярских товаров магазина в ассортименте имеется 20 наименований шариковых ручек по средней цене 59 рублей, 35 наименований карандашей по средней цене 39,5 рубля; 3 вида стирательных резинок по цене 21 рубль и 5 видов линеек по средней цене 30,5 рублей. Определить структуру ассортимента товаров в натуральном и денежном выражении.

6. Рассчитать коэффициент широты ассортимента по следующим данным:

а) В магазине реализуется 10000 товарных единиц, при максимально возможных 12000,

б) в магазине «Три кота» реализуется 17 тысяч наименований товаров, тогда как в магазине «Реми» - 24 тысячи наименований;

в) в продаже в течение месяца находилось 3 модели женских сапог, 5 моделей мужских ботинок, 6 моделей детских полусапог, 5 видов средств по уходу за обувью и 5 видов носочно-чулочных изделий, тогда как ассортиментный перечень предусматривал 5, 4, 8, 5 и 10 видов товаров соответственно.

7. В ассортименте магазина в наличии имеется 43 наименований товаров, в т.ч. 8 видов товара однородной группы. 23 видов обладают способностью постоянно удовлетворять устойчивый спрос покупателей. В течение месяца в ассортименте магазина появилось 5 видов новых товаров. Рассчитать коэффициент рациональности и коэффициент новизны ассортимента, если $Шб=100$; $Пб=20$; $Квш=0,3$; $Квп=0,2$; $Кву=0,2$; $Квн=0,3$

8. В новом универсальном магазине необходимо сформировать рациональный ассортимент непродовольственных товаров с $Kp=14\%$. Базовая широта по каталогу составляет 1050, фактически на момент открытия было заведено 800 наименований товара. $Ky=60\%$; $Kn=15\%$ (определен по нормативным документам). Рассчитать коэффициент полноты ассортимента ($Квш=0,4$; $Квп=0,2$; $Кву=0,3$; $Квн=0,1$)

9. Из 60 наименований товаров в магазин поступило 15 новых видов. Рассчитать коэффициент новизны, коэффициенты широты и устойчивости ассортимента, если максимально возможное количество наименований товаров у данного вида магазина принято 140, а постоянным спросом пользуется 47 наименований продуктов

10. В отделе обувных товаров магазина в ассортименте имеется 20 наименований туфель женских по средней цене 2900 рублей, 35 наименований полуботинок по средней цене 3950 рублей; 13 видов сапог по цене 8321 рубль и 5 видов домашних туфель по средней цене 350 рублей. Определить структуру ассортимента товаров в натуральном и денежном выражении.
11. Рассчитать коэффициент полноты ассортимента по следующим данным:
- а) В магазинах реализовано 15 моделей телевизоров при плане (согласно договору поставки) 20,
 - б) в стране выпускается 13 тысяч наименований игрушек, тогда как в мире - 80 тысяч наименований;
 - в) в продаже в течение месяца находилось 13 модели женских сапог, тогда как ассортиментный перечень предусматривал 15 моделей.
12. В ассортименте магазина в наличии имеется 78 наименований товаров, в т.ч. 28 видов товара однородной группы. 45 видов обладают способностью постоянно удовлетворять устойчивый спрос покупателей. В течение месяца в ассортименте магазина появилось 9 видов новых товаров. Рассчитать коэффициент рациональности и коэффициент новизны ассортимента, если $Шб=100$; $Пб=36$; $Квш=0,3$; $Квп=0,2$; $Кву=0,2$; $Квн=0,3$
13. В новом универсальном магазине необходимо сформировать рациональный ассортимент непродовольственных товаров с $Кр=18\%$. Базовая широта по каталогу составляет 1100, фактически на момент открытия было заведено 900 наименований товара. $Ку=60\%$; $Кн=15\%$ (определен по нормативным документам). Рассчитать коэффициент полноты и показатель устойчивости ассортимента ($Квш=0,4$; $Квп=0,2$; $Кву=0,3$; $Квн=0,1$)
14. Из 155 наименований товаров в магазин поступило 20 новых видов. Рассчитать коэффициент новизны, коэффициенты широты и устойчивости ассортимента, если максимально возможное количество наименований товаров у данного вида магазина принято 220, а постоянным спросом пользуется 77 наименований продуктов
15. В отделе кондитерских товаров магазина в ассортименте имеется 20 наименований мармеладных конфет по средней цене 159 рублей, 35 наименований шоколадных конфет по средней цене 395 рублей; 3 вида карамели по цене 121 рублю и 5 видов ириса по средней цене 305 рублей. Определить структуру ассортимента товаров в натуральном и денежном выражении.
16. Рассчитать коэффициент полноты ассортимента по следующим данным:
- а) В магазинах реализовано 25 моделей стиральных машин при плане (согласно договору поставки) 34,
 - б) в городе выпускается 17 наименований диванов, тогда как в России - 1 тысяча наименований;
 - в) в продаже в течение месяца находилось 3 модели женских пальто, тогда как ассортиментный перечень предусматривал 5 моделей.
17. В ассортименте магазина в наличии имеется 94 наименований товаров, в т.ч. 18 видов товара однородной группы. 63 видов обладают способностью постоянно удовлетворять устойчивый спрос покупателей. В течение месяца в ассортименте магазина появилось 5 видов новых товаров. Рассчитать коэффициент рациональности и коэффициент новизны ассортимента, если $Шб=120$; $Пб=20$; $Квш=0,3$; $Квп=0,2$; $Кву=0,2$; $Квн=0,3$
18. В новом универсальном магазине необходимо сформировать рациональный ассортимент непродовольственных товаров с $Кр=20\%$. Базовая широта по каталогу составляет 1250, фактически на момент открытия было заведено 1000 наименований товара. $Ку=60\%$; $Кн=15\%$ (определен по нормативным документам). Рассчитать коэффициент полноты и показатель устойчивости ассортимента ($Квш=0,4$; $Квп=0,2$; $Кву=0,3$; $Квн=0,1$)
19. Из 900 наименований товаров в магазин поступило 70 новых видов. Рассчитать коэффициент новизны, коэффициенты широты и устойчивости ассортимента, если максимально возможное количество наименований товаров у данного вида магазина принято 1200, а постоянным спросом пользуется 627 наименований продуктов
20. В отделе канцелярских товаров магазина в ассортименте имеется 20 наименований тетрадей в клетку по средней цене 19 рублей, 35 наименований тетрадей в линейку по средней

цене 39,5 рубля; 3 вида стирательных резинок по цене 21 рубль и 5 видов линеек по средней цене 30,5 рублей. Определить структуру ассортимента товаров в натуральном и денежном выражении.

21. В новом универсальном магазине необходимо сформировать рациональный ассортимент непродовольственных товаров с $K_p=14\%$. Базовая широта по каталогу составляет 1050, фактически на момент открытия было заведено 800 наименований товара. $K_u=60\%$; $K_n=15\%$ (определен по нормативным документам). Рассчитать коэффициент полноты ассортимента ($K_{вш}=0,4$; $K_{вп}=0,2$; $K_{ву}=0,3$; $K_{вн}=0,1$)

22. Из 60 наименований товаров в магазин поступило 15 новых видов. Рассчитать коэффициент новизны, коэффициенты широты и устойчивости ассортимента, если максимально возможное количество наименований товаров у данного вида магазина принято 140, а постоянным спросом пользуется 47 наименований продуктов

23. В отделе обувных товаров магазина в ассортименте имеется 20 наименований туфель женских по средней цене 2900 рублей, 35 наименований полуботинок по средней цене 3950 рублей; 13 видов сапог по цене 8321 рубль и 5 видов домашних туфель по средней цене 350 рублей. Определить структуру ассортимента товаров в натуральном и денежном выражении.

24. Рассчитать коэффициент полноты ассортимента по следующим данным:

а) В магазинах реализовано 15 моделей телевизоров при плане (согласно договору поставки) 20,

б) в стране выпускается 13 тысяч наименований игрушек, тогда как в мире - 80 тысяч наименований;

в) в продаже в течение месяца находилось 13 модели женских сапог, тогда как ассортиментный перечень предусматривал 15 моделей.

25. В ассортименте магазина в наличии имеется 78 наименований товаров, в т.ч. 28 видов товара однородной группы. 45 видов обладают способностью постоянно удовлетворять устойчивый спрос покупателей. В течение месяца в ассортименте магазина появилось 9 видов новых товаров. Рассчитать коэффициент рациональности и коэффициент новизны ассортимента, если $Ш_б=100$; $П_б=36$; $K_{вш}=0,3$; $K_{вп}=0,2$; $K_{ву}=0,2$; $K_{вн}=0,3$

Задание 2

1. В адрес магазина поступил контейнер за пломбами изготовителя. При осмотре контейнера установлено, что оттиски пломб не соответствуют товаросопроводительным документам. Опишите действия материально-ответственных лиц при приемке товара?

2. При выгрузке товара из контейнера от органов транспорта установлено, что несколько ящиков имеют механические повреждения, содержимое в них частично отсутствует. Опишите действия материально-ответственных лиц при приемке товара?

3. По истечении установленных сроков приемки по качеству были обнаружены скрытые производственные дефекты трикотажных изделий (малозаметная штопка). Может ли продавец в этом случае предъявить претензии предприятию-изготовителю?

4. В адрес магазина поступил контейнер с обувью. В контейнере 50 транспортных коробок обуви по 10 пар в каждой. При приемке обнаружилось, что 5 коробка подмочена. Действия персонала при приемке товара?

5. В адрес магазина поступил контейнер с одеждой по железной дороге. При осмотре контейнера на станции железной дороги обнаружено расхождение в количестве мест товара. Действия получателя при приемке товара?

6. Во время приемки товара по качеству обнаружилось несоответствие товара по качеству, представитель поставщика для участия в приемке не явился. Опишите дальнейшие действия материально-ответственных лиц при приемке товара?

7. При поступлении товара в магазин, отсутствовали сопроводительные документы. Как должен осуществить приемку товара по количеству и качеству персонал магазина?

8. В магазин поступил товар, количество которого не соответствует накладной. Дальнейшие действия персонала магазина?

9. В адрес Вашей фирмы по железной дороге поступили детские текстильные изделия. Товар упакован в текстильные мешки. При выгрузке из вагона обнаружено, что часть мешков подмочена. Ваши действия при приемке товара по количеству и качеству?
10. В магазин поступила скоропортящаяся продукция. Укажите сроки приемки продукции по количеству и качеству? Кто со стороны получателя имеет право осуществить приемку продукции по количеству?
11. При поступлении трикотажных изделий в магазин централизованно от поставщика установлено, что в двух транспортных местах недостача по 1 штуке изделий. В договоре на поставку изделий реквизит «приемка товаров» отсутствует. Укажите правила приемки товаров по количеству и качеству.
12. В торговое предприятие № 15 поступил товар на сумму 120 тыс. руб. При приемке товара оказалось, что товар на сумму 18 тыс. руб. по качеству не соответствует требованиям стандарта, на сумму 250 руб. не имеют маркировки. Ваши действия. Ответьте аргументировано со ссылками на нормативные акты.
13. В торговое предприятие № 5 поступил товар в количестве 1500 кг на сумму 67,5 тыс. руб. При приемке установлена недостача – 19 кг, товар в количестве 15 кг реализации не подлежит как недоброкачественный. Ваши действия. Ответьте аргументировано со ссылками на нормативные акты.
14. Магазин получил товар в 8 единицах тары-оборудования. В каждой единице тары-оборудования по 1250 штук товара на сумму 105000 руб. При приемке было обнаружено, что 2-е единицы тары-оборудования – неопломбированы, в трех – нарушена схема укладки и недостача составляет – 12 единиц товара. Укажите особенности приемки товара, поступившего в таре-оборудовании? Ваши действия. Ответьте аргументировано со ссылками на нормативные акты.
15. В магазин № 10 ООО «Гермес» 20.02 текущего года поступило 100 банок консервов овощных по товарно-транспортной накладной № 123456 от 20.02 т.г. на сумму 340000 руб. Поставщик – плодоовощная база «Сокольники». При приемке в 8-м по счету ящике обнаружен бомбаж 18 банок. Как должны поступить в данной ситуации работники магазина? В какой срок должен явиться представитель поставщика для участия в приемке товара? Ответьте аргументировано со ссылками на нормативные акты.
16. Вы – зав.секцией в магазине «Продукты». От поставщика поступила партия молока в количестве 68 тетрапаков. Согласно товарно-сопроводительным документам должно было поступить 79 тетрапаков молока. Ваши действия. Ответьте аргументировано со ссылками на нормативные акты.
17. В магазин поступила партия пальто, имеющих дефекты производственного характера и потертость в результате неправильного упаковывания и транспортирования. Какие действия необходимо предпринять. Ответьте аргументировано со ссылками на нормативные акты.
18. На склад оптовой компании поступил контейнер сахара, при вскрытии которого обнаружена недостача, подмочка и повреждение тары. Какие действия необходимо предпринять. Ответьте аргументировано со ссылками на нормативные акты.
19. Вы – товаровед в магазине «Одежда». От поставщика поступила партия платьев в количестве 120 штук. 18 из них имеют дефекты внешнего вида – потертости на полочках и рукавах. Ваши действия. Ответьте аргументировано со ссылками на нормативные акты.
20. В адрес магазина поступил контейнер с одеждой по железной дороге. При осмотре контейнера на станции железной дороги обнаружено расхождение в количестве мест товара. Действия получателя при приемке товара?
21. Во время приемки товара по качеству обнаружилось несоответствие товара по качеству, представитель поставщика для участия в приемке не явился. Опишите дальнейшие действия материально-ответственных лиц при приемке товара?
22. При поступлении товара в магазин, отсутствовали сопроводительные документы. Как должен осуществить приемку товара по количеству и качеству персонал магазина?
23. В магазин поступил товар, количество которого не соответствует накладной. Дальнейшие действия персонала магазина?

24 При поступлении трикотажных изделий в магазин централизованно от поставщика установлено, что в двух транспортных местах недостача по 1 штуке изделий. В договоре на поставку изделий реквизит «приемка товаров» отсутствует. Укажите правила приемки товаров по количеству и качеству.

25. В торговое предприятие № 15 поступил товар на сумму 120 тыс. руб. При приемке товара оказалось, что товар на сумму 18 тыс. руб. по качеству не соответствует требованиям стандарта, на сумму 250 руб. не имеют маркировки. Ваши действия. Ответьте аргументировано со ссылками на нормативные акты.

6.4 Вопросы к экзамену

Раздел 2. МДК 01.02 Товароведение продовольственных товаров

1. Зерномучные товары: общая классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика.
2. Крупа: классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика, упаковка, маркировка и хранение
3. Мука: классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика, упаковка, маркировка и хранение
4. Макаaronные изделия: классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика, упаковка, маркировка и хранение
5. Хлебобулочные изделия: классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика, упаковка, маркировка и хранение
6. Плодоовощные товары: общая классификация, упаковка, маркировка и хранение
7. Овощи: классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика, упаковка, маркировка и хранение
8. Плоды: классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика, упаковка, маркировка и хранение
9. Переработанные плоды и овощи: классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика, упаковка, маркировка и хранение
10. Кондитерские товары: общая классификация, товароведная характеристика, упаковка, маркировка и хранение
11. Сахаристые кондитерские изделия: классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика, упаковка, маркировка и хранение
12. Мучные кондитерские изделия: классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика, упаковка, маркировка и хранение
13. Мясо: классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика, упаковка, маркировка и хранение
14. Мясные субпродукты: классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика, упаковка, маркировка и хранение
15. Колбасные изделия: классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика, упаковка, маркировка и хранение

Раздел 3. МДК 01.03 Товароведение непродовольственных товаров

1. Классификация и ассортимент хозяйственных товаров из пластмасс. Потребительские свойства товаров из пластмасс. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.
2. Классификация и ассортимент металлической посуды. Потребительские свойства, Маркировка, упаковка, хранение.
3. Классификация и ассортимент ножевых изделий. Потребительские свойства, Маркировка, упаковка, хранение.
4. Классификация и ассортимент столовых приборов и принадлежностей. Потребительские свойства, Маркировка, упаковка, хранение.
5. Классификация и характеристика ассортимента предметов ювелирных украшений Маркировка, клеймение, упаковка, особенности хранения ювелирных товаров.

6. Классификация и характеристика ассортимента товаров из стекла. Потребительские свойства посуды. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.
7. Классификация, характеристика ассортимента керамических товаров. Потребительские свойства. Маркировка, упаковка, хранение
8. Мебельные товары. Классификация, ассортимент, потребительские свойства. Маркировка, упаковка, хранение.
9. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Потребительские свойства. Маркировка, упаковка, хранение
10. Классификация и ассортимент косметических товаров. Потребительские свойства. Маркировка, упаковка, хранение
11. Классификация и ассортимент товаров школьного назначения, потребительские свойства. Маркировка, упаковка, хранение.
12. Классификация товаров бытовой химии. Моющие средства: виды, состав, классификация Маркировка, упаковка, хранение.
13. Классификация, ассортимент швейных товаров по основным признакам группировки. Потребительские свойства швейных товаров. Маркировка, упаковка, хранение
14. Классификация, ассортимент трикотажных товаров по основным признакам группировки. Потребительские свойства трикотажных товаров. Маркировка, упаковка, хранение.
15. Классификация ассортимента тканей, потребительские свойства. Маркировка, упаковка, хранение тканей.
16. Классификация, ассортимент кожаной обуви по основным признакам группировки. Потребительские свойства кожаной обуви. Маркировка, упаковка, хранение.
17. Классификация и ассортимент верхней меховой одежды и меховых деталей для одежды. Потребительские свойства. Маркировка, упаковка, хранение.
18. Игрушки. Классификация, ассортимент, потребительские свойства. Маркировка, упаковка, особенности хранения