

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Южно-Уральский государственный колледж»

РАССМОТРЕНО

Председатель ПЦК

_____/Т.А. Редреева/
подпись председателя ПЦК

«25» 06.2023г.

Комплект

контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

по специальности СПО

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

базовой подготовки

г. Челябинск, 2023

Разработчики:

ГБПОУ Южно-Уральский
государственный колледж

преподаватель

Л.А. Смолина

Эксперты:

ТД «Гамма»

Генеральный директор

Т.А. Норец

Содержание

| | |
|--|----|
| <u>I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств</u> | 4 |
| <u>1.1. Область применения</u> | 4 |
| <u>1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ</u> | 12 |
| <u>1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППССЗ при освоении профессионального модуля</u> | 12 |
| <u>1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ</u> | 12 |
| <u>2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности</u> | 15 |
| <u>2.1. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсового проекта (работы)</u> | 15 |
| <u>3. Контроль приобретения практического опыта</u> | 24 |
| <u>4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний</u> | 35 |
| <u>ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Форма аттестационного листа по практике</u> | 47 |
| <u>ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочная ведомость по профессиональному модулю</u> | 49 |

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров** в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): **Проведение экспертизы и оценка качества товаров**

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

| Профессиональные и общие компетенции | Показатели оценки результата | Средства проверки (№№ заданий, место, условия их выполнения) |
|---|---|--|
| 1 | 2 | 3 |
| ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности. | - правильность подбора и использования нормативной документации для идентификации предложенных товаров по ассортиментной принадлежности. - обоснованность и точность определения соответствия наименования предложенного товара классификационным группировкам | ПП положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий-баз практики. |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров. | - правильность подбора и использования нормативной документации для оценки качества предложенных товаров. - правильность выполнения отбора проб/выборки по предложенным товарам. - точность диагностирования дефектов товаров предложенной группы по внешним признакам. - точность определения градаций качества товаров предложенной группы с использованием органолептического метода. | ПП положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий-баз практики. |
| ПК 2.3. Выполнять задание эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы. | - точность и обоснованность определения значений показателей качества товаров предложенной группы по результатам измерений. | ПП положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий-баз практики. |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - успешность в профессиональной деятельности. | ПП положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий-баз практики, протоколы зачетов и экзаменов, наличие грамот, дипломов |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и | - рациональность организации собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; - правильность выбора способов | ПП положительные отзывы руководителей производственной практики от |

| | | |
|---|---|--|
| способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами; - эффективность и качественная оценка решения профессиональных задач. | предприятий-баз практики, протоколы зачетов и экзаменов |
| ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | - обоснованность применения типовых и нестандартных методов и способов решения профессиональных задач; - ответственность за принятое решение. | ПП положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий, протоколы зачетов и экзаменов |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | - оперативность и результативность нахождения и применения информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | ПП положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий, наблюдения и оценивание на практических занятиях, семинарах. |
| ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий. | - результативность, широта, корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; - точность и скорость владения приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом; - активность применения информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. | ПП положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий, наблюдения и оценивание на практических занятиях, семинарах. |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | - конструктивность и эффективность взаимодействия и общения с коллегами и руководством, потребителями в ходе обучения и при решении профессиональных задач; - четкость выполнения обязанностей при работе в команде и / или выполнении задания в группе; - соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде; - положительные отзывы с производственной практики. | ПП положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий, наблюдения и оценивание на практических занятиях, семинарах. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | - ответственность за результаты выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - адекватность самоанализа и коррекции результатов собственной работы; - рациональность организации работы подчиненных. | ПП положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий, наблюдения и оценивание на практических занятиях, |

| | | |
|---|---|--|
| | | семинарах. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - правильность владения механизмом целеполагания, планирования, организации, собственной деятельности и коррекции результатов в области собственной образовательной деятельности; - адекватность владения способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития. | ПП положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий, наблюдения и оценивание на практических занятиях, семинарах. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - устойчивость интереса к инновациям в области управления ассортиментом товаров, оценки качества; – быстрота адаптивности к смене производственных заданий; - ориентированность в сложных профессиональных ситуациях. | ПП положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий, наблюдения и оценивание на практических занятиях, семинарах. |

2. Приобретение в ходе освоения ПМ практического опыта

| Иметь практический опыт | Виды работ на учебной и/ или производственной практике и требования к их выполнению (по модулю) |
|---|---|
| 1 | 2 |
| Идентификации товаров однородных групп определенного класса | ПП проводится в торговом предприятии, которую организует администрация учебного заведения и руководитель практики. <u>Идентификация товаров</u> Провести идентификацию товаров однородных групп по признакам классификации. Расшифровать маркировку товара и входящие в её состав информационные знаки. |
| Оценки качества товаров. | ПП проводится в торговом предприятии, которую организует администрация учебного заведения и руководитель практики. <u>Средства товарной экспертизы</u> Ознакомиться со стандартами, ТУ и техническими документами, регламентирующими качество. <u>Оценка качества товаров</u> Выбрать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества товаров. Установить показатели качества, определяемые органолептическими методами. Провести оценку качества товаров, реализуемых в магазине по органолептическим показателям. Использовать различные разновидности органолептических методов. Принять участие в определении градаций качества товаров (сортов, номеров, марок), стандартной, нестандартной продукции и отхода. Ознакомиться с порядком оценки товаров при изменении градации качества. Ознакомиться с определением приемочных и браковочных чисел при приемке товаров отдельных групп. Фактическое применение этих показателей в практике работы торговых организаций. |

| | |
|-------------------------------|---|
| | <u>Градации качества стандартной продукции</u> Установить соответствие фактических значений показателей качества с установленными требованиями (стандартов, ТУ) <u>Обеспечение безопасности потребительских товаров</u> Ознакомиться с обеспечением безопасности потребительских товаров в магазине, отделе (секции). Провести анализ наличия и правильности заполнения сертификатов или деклараций соответствия на товары, а также удостоверений качества. |
| Диагностирования дефектов. | ПП проводится в торговом предприятии, которую организует администрация учебного заведения и руководитель практики. <u>Дефекты товаров</u> Принять участие в диагностировании (распознавании) дефектов товаров по внешним признакам и установлении причин их возникновения. Принять участие в разработке мер по предотвращению реализации дефектных товаров. |
| Участия в экспертизе товаров. | ПП проводится в торговом предприятии, которую организует администрация учебного заведения и руководитель практики. <u>Организация проведения товарной экспертизы</u> Принять участие в экспертизе конкретного товара совместно с экспертом более высокой квалификации: - выбрать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; - определить их действительные значения и соответствие установленным требованиям; - провести оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); - определить градации качества; - оценить качество тары и упаковки. |

3. Освоение умений и усвоение знаний

| Освоенные умения, усвоенные знания | Показатели оценки результата | №№ заданий для проверки |
|--|--|--|
| 1 | 2 | 3 |
| уметь: | | |
| Расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки. | - правильность идентификации и расшифровки реквизитов маркировки товаров предложенной группы с учетом требований нормативной документации | ПЗ 47-50 Методические рекомендации для обучающихся по выполнению практических занятий |
| Выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества | - обоснованность выбора номенклатуры показателей качества товаров предложенной группы. | ПЗ-12 Методические рекомендации для обучающихся по выполнению практических занятий |
| Определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям | - точность определения действительных значений показателей качества товаров предложенной группы и установления соответствия требованиям НД | ПЗ 13-31 Методические рекомендации для обучающихся по выполнению практических занятий |
| Отбирать пробы и выборки из товарных партий | - правильность выполнения отбора проб и выборки товара предложенной группы (в соответствии с НД) | |
| Проводить оценку | - правильность проведения оценки качества | ПЗ 36-46 |

| | | |
|--|--|---|
| качества различными методами (органолептически и инструментально) | товаров предложенной группы различными методами (в соответствии с НД) | Методические рекомендации для обучающихся по выполнению практических занятий |
| Определять градации качества | - обоснованность и точность определения градации качества товаров предложенной группы | ПЗ 13-31 Методические рекомендации для обучающихся по выполнению практических занятий |
| Оценивать качество тары и упаковки | - правильность оценки качества тары и упаковки товаров предложенной группы | ПЗ 49 Методические рекомендации для обучающихся по выполнению практических занятий |
| Диагностировать дефекты товаров по внешним признакам | - точность определения дефектов товаров предложенной группы по внешним признакам | ПЗ 32- 34 Методические рекомендации для обучающихся по выполнению практических занятий |
| Определять причины возникновения дефектов | - правильность определения причин возникновения дефектов товаров предложенной группы | |
| Знать: | | |
| Виды, формы и средства информации о товаре | -полнота изложения знаний о видах, формах и средствах информации по товарам предложенной группы | ТЗ-1 |
| Правила маркировки товара | - правильность выбора источников информации о требованиях к маркировке товаров предложенной группы | ТЗ-1 |
| Правила отбора проб и выборок | - правильность определения источников информации о требованиях к правилам отбора проб/ выборок/ по товарам предложенной группы | С-1 |
| Факторы, обеспечивающие качество, оценку качества | полнота изложения факторов формирующих и сохраняющих качество товаров, предложенной группы | С-2 |
| Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса | - полнота изложения требований к качеству товаров однородных групп | ТЗ-2 |
| Органолептические и инструментальные методы оценки качества | - полнота изложения методов оценки качества товаров предложенной группы | ТЗ-3 |
| Градации качества | - полнота изложения знаний о принципах установления градации качества товаров предложенной группы | ТЗ-4, С-3 |
| Требования к таре и упаковке | - полнота изложения информации об источниках информации, о требованиях к таре и упаковке товаров предложенной группы | С-4 |
| Виды дефектов, причины их возникновения | - полнота изложения информации о видах дефектов товаров предложенной группы и причинах их возникновения | ТЗ-5 С-5 |

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППССЗ при освоении профессионального модуля

| Элементы модуля, профессиональный модуль | Формы промежуточной аттестации |
|--|--------------------------------|
| 1 | 2 |
| МДК.02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы | Дифференцированный зачет |
| МДК.02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы | Защита курсовой работы |
| ПП Производственная практика | Дифференцированный зачет |
| ПМ.02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров | Экзамен (квалификационный) |

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности Оценка качества товаров и основы экспертизы осуществляется на экзамене (квалификационном) в виде защиты курсовой работы. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК, учебной практике и производственной практике.

Перечень вопросов и практических заданий, выносимых на дифференцированный зачет, разрабатываются преподавателем профессионального модуля, обсуждается на предметно – цикловой комиссии и утверждается заместителем директора по теоретическому обучению не позднее, чем за месяц до начала сессии.

В критерии оценки уровня подготовки входят:

- уровень освоения материала, предусмотренного учебной программой профессионального модуля;
- умения обучающегося использовать усвоенные знания при выполнении практических заданий;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене (квалификационном) является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении комплексного дифференцированного зачета по МДК и по производственной практике. Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Дифференцированный зачет по МДК проводится путем оценивания по пятибалльной системе.

Оценка «отлично» ставится в том случае, если обучающийся глубоко и полно овладел учебным материалом, легко ориентируется и умеет связывать теорию с практикой, грамотно и логично излагает ответ, но может допустить единичные не существенные ошибки, самостоятельно им исправляемые.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся, освоил и хорошо ориентируется в изученном материале, осознанно применяет его для решения практических задач, грамотно излагает ответ, но может допустить отдельные несущественные ошибки, исправляемые обучающимся по указанию преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» ставится в том случае, если обучающийся, имеет знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, не последовательно, не умеет доказательно обосновать свои суждения, и допускает отдельные существенные ошибки, исправляемые с помощью преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится в том случае, если обучающийся, имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применить усвоенные знания для решения практических задач, допускает ошибки и не исправляет их даже с помощью преподавателя.

Предметом оценки по производственной практике является приобретение практического опыта, а также освоение общих и профессиональных компетенций, умений.

Контроль и оценка по производственной практике проводится на основе характеристики обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Защита курсовой работы имеет своей целью выявить глубину и самостоятельность умений и знаний студента по выбранной теме. Защиту принимает преподаватель профессионального модуля. Защита состоит из краткого изложения основных положений работы, ответов на недостатки, указанные в рецензии, и ответов на вопросы по теме, задаваемые при защите курсовой работы. При оценке курсовой работы учитывается качество выполненной работы, теоретический и практический уровень, степень самостоятельности, проработки и изложения материала, оформление и сама защита. Предметом оценки по защите курсовой работы является приобретение практического опыта, а также освоение общих и профессиональных компетенций.

2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности: Оценка качества товаров и основы экспертизы

2.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсового работы

| Код 1 | Профессиональные и общие компетенции 2 |
|------------------|--|
| ПК 2.1. | Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности |
| ПК 2.2. | Организовывать и проводить оценку качества товаров |
| ПК 2.3. | Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы |
| 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. |
| ОК3 | 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 5 | Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

Порядок подготовки и выполнения курсовой работы

Работа над темой состоит из следующих основных этапов:

- а) подбор и изучение специальной литературы, составление библиографического списка;
- б) составление плана работы;
- в) выполнение работы;
- г) литературное оформление курсовой работы;
- д) подготовка к защите работы.

Требования к содержанию структурных элементов курсовой работы

Самым ответственным и трудоемким этапом выполнения курсовой работы является её написание. На этой стадии от студента в наибольшей степени требуется умение использовать теоретические знания, логически и последовательно излагать материал; проводить глубокий анализ литературных, экспериментальных и фактических данных; четко формулировать выводы и рекомендации.

Основными требованиями к стилю и характеру изложения являются:

- **Краткость изложения.** Не следует освещать элементарные вопросы, поскольку работа предназначена только для чтения специалистами. Фразы должны быть конкретными и информативными.
- **Логичность изложения.** Это важно как при описании взаимосвязанных и взаимозависимых процессов и явлений, так и процессов, протекающих последовательно. При необходимости следует акцентировать причинные связи, **выражать личное отношение** к излагаемому материалу. Достигается это, в частности, использованием вводных и соединительных слов типа: из этого следует, таким образом, в связи с этим, при этом, как видно из вышесказанного и т.д.
- **Четкость изложения.** При изложении материала рекомендуется широко использовать классификации объектов исследования, их поэтапное подразделение, табличные формы, сравнительные характеристики. Следует избегать использования фраз, не выражающих мыслей, суждений, затрудняющих восприятие излагаемого.
- **Использование специальной терминологии,** позволяющей более кратко и точно, профессионально излагать материал.
- **Применение количественных числовых показателей** для характеристики состояния рынка, производства, структуры ассортимента, конкурентоспособности и уровня качества товаров, повышающих убедительность изложенного.
- **Использование безличного наклонения.** Не рекомендуется применять личные местоимения (например: «я применяю» вместо «применяется», «я считаю» вместо «по нашему мнению» или «можно считать»).
- **Грамотность изложения.** Безусловное соблюдение правил пунктуации и орфографии, общепринятых сокращений.

Структурные элементы работы

Курсовая работа по товароведению имеет экспериментально-исследовательский характер. Это должно найти отражение в ее структуре и содержании.

Курсовая работа оформляется в папке и должна содержать обязательные составные части, располагаемые в следующей последовательности:

- титульный лист;
- содержание (оглавление);
- введение;
- теоретическая часть;
- практическая часть;
- выводы и предложения;
- список использованных источников;
- приложения (при необходимости).

Титульный лист

Титульный лист курсовой работы оформляется по установленной форме (приложение Б).

Содержание (оглавление)

Содержание отражает последовательность расположения составных частей курсовой работы: введения, глав (разделов), подразделов, пунктов и их названий, выводов и предложений, списка использованных источников, приложений. В содержании указывается номер страницы, с которой начинается изложение каждой части (приложение В).

Заголовки глав, разделов и других частей работы в содержании и в тексте должны быть сформулированы одинаково. Сокращать или давать их в другой формулировке, последовательности и соподчиненности, по сравнению с заголовком в тексте, не допускается.

Разделы, подразделы, пункты курсовой работы в содержании и тексте нумеруются только арабскими цифрами. Другие структурные составляющие (введение, заключение и т.д. не нумеруются).

Слово «СОДЕРЖАНИЕ» записывается в виде заголовка прописными буквами (симметрично тексту). Наименования, включенные в содержание, записывают строчными буквами (кроме первой прописной).

Содержание введения

Во вводной части работы необходимо кратко:

- охарактеризовать современную ситуацию, сложившуюся на рынке исследуемой группы товаров;
- обосновать актуальность и значимость выбранной темы;
- отметить степень ее разработанности;
- указать объект исследования;
- определить цели и задачи работы;
- отразить место сбора фактических данных (организация, предприятие торговли или промышленности);

Объем вводной части не должен превышать 2-3 страниц:

Введение разрабатывается в первую, а оформляется в последнюю очередь, в объеме не более 3 страниц.

Основная часть

Основная часть курсовой работы должна строго соответствовать теме, а содержание ее основных частей - глав (разделов), подразделов, пунктов и подпунктов - их наименованиям. Работа, в которой этот принцип нарушается, может получить отрицательную рецензию и потребует доработки.

Теоретические положения курсовой работы формируются на основе не только глубокого изучения литературы по специальности (учебников, учебных пособий, монографий, журналов, нормативных документов и т.п.), но и критического ее рассмотрения и осмысления, обобщения практического хозяйственного опыта деятельности организации (предприятия).

Содержание теоретической части

В этой части освещаются теоретические основы избранной темы курсовой работы.

Глава первая (обзор литературы)

5-7 вопросов, раскрывающих сущность рассматриваемой проблемы. По некоторым темам в нем может быть дана общая экономическая характеристика, например, состояния производства и продажи товаров с использованием статистического материала в целом по стране, региону, области.

Раздел излагается обычно на 15-20 страницах. Успешному написанию этой части работы способствует тщательный подбор литературы, обстоятельное, вдумчивое ее изучение, выявление и обобщение существующих подходов и точек зрения, критическое отношение к изучаемым документам и материалам. Необходимо показать также аргументированное отношение к известным из литературы или принятым на практике традиционным трактовкам рассматриваемых вопросов, понятий; существующим методам их решения. Материал в обзоре следует представлять в собственном изложении и избегать использования элементарных понятий и общеизвестных истин, четко соблюдать этику научного исследования, то есть представлять ссылки на автора и источник информации. Ценность работы повышает полемический характер изложения материала.

Освещение теоретических основ избранной темы курсовой работы должно производиться с позиций современных научно-технических достижений и с учетом основных положений законодательных актов, относящихся к рассматриваемой проблеме. Данный раздел определяет наиболее важные вопросы, которые необходимо решить в работе, служит основой исследования фактических данных последующих разделов, являющихся логическим продолжением теоретической части.

Теоретическая часть обычно начинается с характеристики состояния и перспектив развития ассортимента товарной группы. Истории появления на рынке, становления производства товара следует уделить не более 3-4^х страниц, больше внимания обратить на важность товарной группы в сфере потребления или в ассортименте торгового предприятия, на направление совершенствования ассортимента и качества товара.

Сведения рекомендуется приводить в форме схем, графиков, таблиц с обязательной ссылкой на источник статистических данных. Ссылки на используемую литературу (в соответствии с ее списком) следует делать в квадратных скобках, например, [2].

Содержание практической части

Практическая часть является наиболее важной и ответственной, так как она свидетельствует о степени овладения студентом предмета и приобретения им практических навыков в области товароведения и экспертизы потребительских товаров.

Практическая часть работы предполагает исследования на материалах торговых предприятий. Студент должен изучить производство товаров, их ассортимент и качество, тару и упаковку товаров, способы и условия хранения, порядок реализации. В центре внимания курсовой работы должно быть качество товаров.

Исследования в зависимости от характера выбранной темы могут заключаться в определении основных показателей качества товаров отдельных групп, анкетных опросов по выявлению мнений покупателей о качестве и ассортименте товаров, проведении наблюдений за реализацией товаров в ассортиментном разрезе, а также в сборе статистических и других материалов в конкретных торговых организациях и предприятиях.

Сбор статистических и других материалов в организациях и предприятиях торговли и промышленности производится студентами в период практик.

Прежде чем приступить к ознакомлению с предприятием (организацией), необходимо определить цель и задачи, материал и методику исследования.

На предприятии надо собирать сведения о торговой деятельности. Полученные практические сведения важно сопоставить с литературными данными, с практикой работы передовых предприятий системы, отметить, какими резервами располагает предприятие для дальнейшего совершенствования технологии торговли и хранения товаров.

При выполнении практической части на материалах конкретного магазина, базы, склада следует обращать внимание на размещение товара в подсобном помещении, режимы и сроки хранения, наиболее часто встречающиеся дефекты товара, потери товара при хранении и их причины.

Исследование проводится на основе существующих или разработанных студентом программ, методик, анкет, согласованных с руководителем курсовой работы.

При использовании экспертных и социологических методов для оценки ассортимента, конкурентоспособности, показателей качества и т.д. следует обосновать число опрашиваемых, степень согласованности их мнений.

Для этих целей, а также для выявления характерных закономерностей и тенденций при обработке практического материала используются современные математико-статистические методы анализа. Причем, в основной части работы приводятся, только формулы, а расчеты представляются в приложении.

Следует обратить внимание на убедительность аргументации, краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования; конкретность изложения результатов работы. Уровень работы существенно повышает наличие элементов собственного научного исследования. В зависимости от темы курсовой работы второй раздел может составлять 15-20 страниц.

Содержание выводов и предложений

Выводы и предложения являются важной завершающей частью, подводящей итоги теоретического и практического разделов. Здесь должны быть сформулированы четко, кратко, обоснованно выводы и предложения. Они должны носить конкретный характер, логически вытекать из содержания работы и отражать ее основные результаты. В предложениях намечаются пути реализации рекомендаций, отмечается их направленность и указывается организация (предприятия, фирмы и др.), их подразделения, которым они адресованы.

Заключение должно занимать не более 3-4 страниц.

Этот небольшой по размеру раздел курсовой работы представляет определенные трудности для студента.

Заключение предполагает краткое обобщение проделанной работы и самооценку полученных результатов, изложенное на двух - трех страницах.

Выводы должны быть краткими и подтверждаться соответствующими аргументами в основном по результатам эксперимента. Они являются завершением обсуждения и анализа

результатов исследований и, по существу, констатируют в краткой форме полученные данные.

Результатом работы являются предложения - это конкретные рекомендации, направленные:

- на улучшение коммерческой деятельности предприятия (организации);
- повышение качества товаров.

При этом следует обратить внимание на обоснованность, реальность, практическую приемлемость предлагаемых рекомендаций, воздержаться от общих неконкретных безадресных предложений типа: «Необходимо изучать качество поступающих товаров» или «Необходимо расширить ассортимент товаров» и т. д.

Выводы и предложения, рекомендации по курсовой работе должны быть использованы в практике работы данного предприятия (организации).

Содержание приложения

Вспомогательный материал, который загромождает основной текст, выделяют в приложения.

Приложения приводятся после списка использованных для написания курсовой работы источников. Они содержат справочный материал служащий исходной базой для расчетов и вычислений, а именно:

- 1) материалы, дополняющие работу;
- 2) иллюстрации вспомогательного характера;
- 3) таблицы вспомогательных цифровых данных;
- 4) заполненные формы важнейших документов и отчетности;
- 5) инструкции, методики;
- 6) графики, диаграммы и другой графический материал;
- 7) фотографии, проспекты, этикетки упаковок на товар.

Критерии оценки курсовой работы

«5» - самостоятельное творческое решение поставленной задачи, полное раскрытие темы, использование дополнительных источников информации, а не только учебников и указанной литературы; аргументированная, четкая подача материала, без ошибок; правильное, аккуратное оформление; высокий уровень знаний по заданной теме, свободное владение материалом при его защите.

«4» - самостоятельный творческий подход к работе, грамотность, хороший уровень знаний по заданной теме; допускаются незначительные недочеты; материал должен быть подан четко, аргументировано; «4» ставится, если студент недостаточно полно осветил какие-то аспекты в работе или не смог четко ответить на один-два вопроса при защите курсовой работы;

«3» - ставится за неполное раскрытие темы, допущенные ошибки в подаче материала, или не очень аккуратное оформление. Тройка ставится и за неспособность четко и ясно ответить на поставленные вопросы при защите;

«2» - ставится за низкий уровень знаний по теме, неспособность подать материал. Работа считается не зачтенной, если студент ее не выполнил.

Показатели оценки работы (проекта)

| Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет) |
|--|--|--------------------------|
| 1 | 2 | |
| ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности. | <ul style="list-style-type: none"> - правильность подбора и использования нормативной документации для идентификации предложенных товаров по ассортиментной принадлежности. - обоснованность и точность определения соответствия наименования предложенного товара классификационным группировкам | |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров. | <ul style="list-style-type: none"> - правильность подбора и использования нормативной документации для оценки качества предложенных товаров. - правильность выполнения отбора проб/выборки по предложенным товарам. - точность диагностирования дефектов товаров предложенной группы по внешним признакам. - точность определения градаций качества товаров предложенной группы с использованием органолептического метода. | |
| ПК 2.3. Выполнять задание эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы. | <ul style="list-style-type: none"> - точность и обоснованность определения значений показателей качества товаров предложенной группы по результатам измерений. | |
| <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> | <ul style="list-style-type: none"> - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - успешность в профессиональной деятельности. - рациональность организации собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; - правильность выбора способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами; - эффективность и качественная оценка решения профессиональных задач. | |
| ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | <ul style="list-style-type: none"> - обоснованность применения типовых и нестандартных методов и способов решения профессиональных задач; - ответственность за принятое решение. | |
| <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-</p> | <ul style="list-style-type: none"> - оперативность и результативность нахождения и применения информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. - результативность, широта, корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; | |

| | | |
|--|--|--|
| коммуникационных технологий. | <ul style="list-style-type: none"> - точность и скорость владения приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом; - активность применения информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. | |
| <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - конструктивность и эффективность взаимодействия и общения с коллегами и руководством, потребителями в ходе обучения и при решении профессиональных задач; - четкость выполнения обязанностей при работе в команде и / или выполнении задания в группе; - соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде; - положительные отзывы с производственной практики. - ответственность за результаты выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - адекватность самоанализа и коррекции результатов собственной работы; - рациональность организации работы подчиненных. - правильность владения механизмом целеполагания, планирования, организации, собственной деятельности и коррекции результатов в области собственной образовательной деятельности; - адекватность владения способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития. | |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | <ul style="list-style-type: none"> - устойчивость интереса к инновациям в области управления ассортиментом товаров, оценки качества; - быстрота адаптивности к смене производственных заданий; - ориентированность в сложных профессиональных ситуациях. | |

Показатели оценки защиты работы (проекта)

| Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет) |
|---|---|-------------------|
| ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности. | <ul style="list-style-type: none"> - правильность подбора и использования нормативной документации для идентификации предложенных товаров по ассортиментной принадлежности. - обоснованность и точность определения соответствия наименования предложенного товара классификационным группировкам | |
| ПК 2.2. Организовывать и | - правильность подбора и использования | |

| | | |
|---|--|--|
| проводить оценку качества товаров. | нормативной документации для оценки качества предложенных товаров. - правильность выполнения отбора проб/выборки по предложенным товарам. - точность диагностирования дефектов товаров предложенной группы по внешним признакам. - точность определения градаций качества товаров предложенной группы с использованием органолептического метода. | |
| ПК 2.3. Выполнять задание эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы. | - точность и обоснованность определения значений показателей качества товаров предложенной группы по результатам измерений. | |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - логичность построения доклада лаконичность, прослеживаемость всех разделов курсовой работы: актуальность, цели, задачи, информация по разделам, выводы, заключение; - правильность оперирования профессиональными терминами; | |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - убедительность речи (аргументированность, доказательность) и её качество (плавная, ровная, без слов-паразитов), - выразительность и эмоциональность (интонация, жестикуляция); - соответствие темпа речи, правильность произношения; - соответствие лексики теме работы; | |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - правильность и обстоятельные ответы на дополнительные вопросы; - самостоятельность в подтверждении ответа конкретными примерами, фактами; | |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - оперативность и результативность нахождения и применения информации необходимой для написания курсовой работы - правильность сочетания современного теоретического материала с практическим применением; | |
| ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий. | - соответствие выполнения презентации правилам информационной культурой (оформление, цветовые схемы и диаграммы, использование мультимедиа); | |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - самостоятельность и адекватность формулирования выводов, которые имеют эффективное практическое применение; | |

| | | |
|---|--|--|
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - правильность отслеживания и применения инновационного материала в области профессиональной деятельности; | |
|---|--|--|

Контроль приобретения практического опыта

| Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций | Коды и наименование формируемых профессиональных, общих компетенций, умений | Виды работ на учебной и/или производственной практике, требования к их выполнению и/или условия выполнения | Документ, подтверждающий качество выполнения работ |
|--|--|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Идентификация и товаров однородных групп определенного класса | <p>ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.</p> <p>ОК.1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.</p> <p>ОК.2. Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК.3. Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения</p> | <p>ПП проводится в торговом предприятии, которую организует администрация учебного заведения и руководитель практики.</p> <p><u>Идентификация товаров</u></p> <p>Провести идентификацию товаров однородных групп по признакам классификации.</p> <p>Расшифровать маркировку товара и входящие в её состав информационные знаки.</p> <p><u>Требования к выполнению:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение видов работ производственной практики на предприятиях (в организациях) торговли. 2. Выполнение видов работ под руководством наставника, закрепленного на производственном участке и руководителя практики от учебного заведения. 3. Соблюдение правил безопасности труда и личной гигиены студентов на рабочих местах предприятия. 4. Соблюдение режима труда и трудовой дисциплины, установленных для работников предприятия. | аттестационный лист о прохождении практики |

| | | | |
|-------------------------|--|--|--|
| | <p>профессиональных задач.</p> <p>ОК.5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> | | |
| Оценки качества товаров | <p>ПК.2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.</p> <p>ОК.1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.</p> <p>ОК.2. Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;</p> <p>ОК.3. Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК.5. Использовать</p> | <p>ПП проводится в торговом предприятии, которую организует администрация учебного заведения и руководитель практики.</p> <p><u>Средства товарной экспертизы</u></p> <p>Ознакомиться со стандартами, ТУ и техническими документами, регламентирующими качество.</p> <p><u>Оценка качества товаров</u></p> <p>Выбрать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества товаров.</p> <p>Установить показатели качества, определяемые органолептическими методами.</p> <p>Провести оценку качества товаров, реализуемых в магазине по органолептическим показателям.</p> <p>Использовать различные разновидности органолептических методов.</p> <p><u>Градации качества стандартной продукции</u></p> <p>Установить соответствие фактических значений показателей качества с установленными требованиями (стандартов, ТУ)</p> <p><u>Обеспечение безопасности потребительских товаров</u></p> <p>Ознакомиться с обеспечением безопасности потребительских товаров в магазине, отделе (секции).</p> <p>Провести анализ наличия и правильности заполнения сертификатов или деклараций соответствия на товары, а также удостоверений качества.</p> <p><u>Оценка качества товаров</u></p> | аттестационный лист о прохождении практики |

| | | | |
|----------------------------------|---|---|---|
| | <p>информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> | <p>Принять участие в отборе объединенных проб или средних образцов из товарных партий.</p> <p>Принять участие в определении градаций качества товаров (сортов, номеров, марок), стандартной, нестандартной продукции и отхода.</p> <p>Ознакомиться с порядком уценки товаров при изменении градации качества.</p> <p>Ознакомиться с определением приемочных и браковочных чисел при приемке товаров отдельных групп. Фактическое применение этих показателей в практике работы торговых организаций.</p> <p><u>Требования к выполнению:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение видов работ производственной практики на предприятиях (в организациях) торговли. 2. Выполнение видов работ под руководством наставника, закрепленного на производственном участке и руководителя практики от учебного заведения. 3. Соблюдение правил безопасности труда и личной гигиены студентов на рабочих местах предприятия. 4. Соблюдение режима труда и трудовой дисциплины, установленных для работников предприятия. | |
| <p>Диагностирование дефектов</p> | <p>ПК.2.2.</p> <p>Организовывать и проводить оценку качества товаров.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 2.</p> <p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и</p> | <p>ПП проводится в торговом предприятии, которую организует администрация учебного заведения и руководитель практики.</p> <p><u>Дефекты товаров</u></p> <p>Принять участие в диагностировании (распознавании) дефектов товаров по внешним признакам и установлении причин их возникновения. Принять участие в разработке мер по предотвращению реализации дефектных товаров.</p> <p><u>Требования к выполнению:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение видов работ производственной практики на предприятиях (в организациях) торговли. 2. Выполнение видов работ под руководством наставника, закрепленного на производственном участке и руководителя практики от | <p>аттестационный лист о прохождении практики</p> |

| | | | |
|------------------------------|---|---|--|
| | <p>качество</p> <p>ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p> | <p>учебного заведения.</p> <p>3. Соблюдение правил безопасности труда и личной гигиены студентов на рабочих местах предприятия.</p> <p>4. Соблюдение режима труда и трудовой дисциплины, установленных для работников предприятия.</p> | |
| Участия в экспертизе товаров | <p>ПК.2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.</p> <p>ПК 2.3. Выполнять задание эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> | <p>ПП проводится в торговом предприятии, которую организует администрация учебного заведения и руководитель практики.</p> <p><u>Организация проведения товарной экспертизы</u></p> <p>Принять участие в экспертизе конкретного товара совместно с экспертом более высокой квалификации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбрать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; - определить их действительные значения и соответствие установленным требованиям; - провести оценку качества различными методами (органолептически и | аттестационный лист о прохождении практики |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p> | <p>инструментально);</p> <ul style="list-style-type: none"> - определить градации качества; - оценить качество тары и упаковки. <p><u>Требования к выполнению:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение видов работ производственной практики на предприятиях (в организациях) торговли. 2. Выполнение видов работ под руководством наставника, закрепленного на производственном участке и руководителя практики от учебного заведения. 3. Соблюдение правил безопасности труда и личной гигиены студентов на рабочих местах предприятия. 4. Соблюдение режима труда и трудовой дисциплины, установленных для работников предприятия. | |
|--|---|--|--|

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p> | | |
|--|---|--|--|

2. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний

С-1

Вопросы для собеседования по проверке знаний

1. Объясните как производится отбор проб
2. Дайте определения следующим основным терминам: партия, выборка, точечная проба, объединенная проба, средняя проба, лабораторная проба
3. Назовите порядок отбора проб для лабораторных исследований
4. Перечислите требования к оборудованию и таре, используемых для отбора проб
5. Перечислите требования к упаковке и хранению лабораторных проб
6. Назовите документ, подтверждающий отбор проб

С-2

Вопросы для собеседования по проверке знаний

1. Перечислите факторы, относящиеся к формирующим
2. Назовите, что относится к вспомогательному и основному сырью
3. Перечислите три основных этапа технологии производства
4. Перечислите факторы, относящиеся к сохраняющим
5. Назовите основные физико-химические факторы, способные повлиять на снижение качества товаров
6. Назовите основополагающие принципы хранения
7. Дайте характеристику трем основным группам хранения в зависимости от характера и направленности технологических операций

С-3

Вопросы для собеседования по проверке знаний

1. Что понимается под градациями качества?
2. Охарактеризуйте методы контроля качества.
3. Что собой представляет выборочный контроль?
4. В чем заключается разница между одноступенчатым и двухступенчатым выборочным контролем?
5. В чем состоит разница между понятиями "показатель свойства" и "показатель качества"?
6. Охарактеризуйте потребительские свойства и показатели качества товаров.
7. Что понимается под контролем качества товаров?

С-4

Вопросы для собеседования по проверке знаний

1. Назовите основное назначение упаковки
2. Перечислите элементы упаковки
3. По каким признакам классифицируется упаковка
4. Назовите требования, предъявляемые к упаковке
5. Назовите виды тары
6. Из каких материалов изготавливается тара
7. Перечислите виды транспортной тары

С-5

Вопросы для собеседования по проверке знаний

1. Дайте определение следующим понятиям: «недостаток», «существенный недостаток», «дефект», «значительный дефект», «малозначительный дефект», «критический дефект», «неустранимый дефект», «явный дефект», «скрытый дефект».
2. В чем состоит разница между такими понятиями, как «дефект» и «допускаемое отклонение»?

Тестовые задания

1. Какие дефекты в товарах не допускаются?
 1. Критические.
 2. Значительные.
 3. Нестандартные.
2. Качество товара это?
 1. Сортность товара.
 2. Совокупность потребительских свойств.
 3. Степень бездефектности товара.
3. Как называют дефекты по характеру обнаружения.
 1. Производственные.
 2. Явные.
 3. Критические.
4. Что является нормативной базой управления качеством?
 1. Стандарты.
 2. Закон РФ.
 3. Положения.
5. Основным объектом экспертизы являются:
 1. Нормативные документы.
 2. Потребительские товары.
 3. Законы РФ.
6. В чем состоит контроль качества?
 1. В том, что, проверяя показатели качества обнаружить их отклонения от запланированных значений.
 2. Проведение измерений или экспертизы, испытаний или оценки одной или нескольких характеристик объекта и сравнение полученных результатов.
7. Качество измерений, отражающее близость результатов к истинному значению измеряемой величины – это:
 1. Точность и правильность измерений.
 2. Достоверность и сходимости измерений.
8. Как классифицируются измерения по выражению результата измерений?
 1. Совместные и совокупные измерения.
 2. Абсолютные и относительные измерения.
9. Качество измерений, отражающее близость к нулю систематических погрешностей в результатах измерений – это:
 1. Достоверность измерений.
 2. Правильность измерений.
10. Укажите технические устройства для измерения ОВВ:
 1. Гигрометр.
 2. Термометр.
11. К простейшим приспособлениям средств измерений относятся:
 1. Термометр.
 2. Хромотограф.

12. Укажите методы товарной экспертизы.
 1. Инструментальный, торговый.
 2. Измерительный, экспертный.
 3. Социологический, производственный.
13. Какие показатели определяют органолептическим методом?
 1. Внешний вид, цвет, вкус, запах.
 2. Содержание токсичного элемента.
 3. Прочность, твердость.
14. Укажите преимущества измерительного метода проверки качества.
 1. Доступность, точность результатов.
 2. Объективность, точность полученных результатов.
 3. Простота, экономичность проведения.
15. Какой метод экспертной оценки наиболее распространен при приемке и хранении товаров.
 1. Расчетный метод.
 2. Регистрационный метод.
 3. Измерительный метод.
16. Укажите метод, основанный на восприятии звуков органом слуха.
 1. Аудиометод.
 2. Обонятельный метод.
 3. Осязательный метод.
17. Каким анализатором принадлежит решающая роль при органолептической оценке продуктов?
 1. Вкусовой.
 2. Слуховой.
 3. Обонятельный.
18. Как называется метод определения показателей качества, основанный на учете мнений специалистов-экспертов.
 1. Регистрационный метод.
 2. Экспертный метод.
 3. Расчетный метод.
19. Что является основой товароведной экспертизы:
 1. Оценка ассортимента товаров.
 2. Документальная проверка.
 3. Оценка всех основополагающих характеристик товара.
20. Количественная экспертиза используется при:
 1. При приемке товаров по количеству.
 2. При приемке товаров по качеству.
 3. При порче товара.
21. Как называется суммарная масса товара и упаковки?
 1. Масса брутто.
 2. Масса нетто.
 3. Ответа нет.
22. Оценка качественных характеристик товара для установления соответствия требованиям НД называется:
 1. Количественная экспертиза.
 2. Качественная экспертиза.
 3. Ассортиментная экспертиза.
23. Когда чаще всего возникает необходимость проведения товароведной экспертизы:
 1. Когда разногласия между продавцом и потребителем исчерпаны.
 2. Когда товар подлежит обмену, либо уценке.
 3. Когда были нарушены правила эксплуатации товара.
24. В каких случаях проводится самостоятельная документальная экспертиза?
 1. При отсутствии товара.
 2. При поступлении товара.
 3. При продаже товара.
25. Оценка экспертом всех характеристик товара на основе их испытаний и анализа документов – это:
 1. Ассортиментная экспертиза.
 2. Документальная экспертиза.
 3. Комплексная экспертиза.
26. Санитарно-гигиеническая экспертиза – это:

1. Подтверждение срока реализации.
2. Подтверждение срока хранения.
3. Подтверждение безопасности товаров.
27. Какой технический документ выдается при проведении гигиенической экспертизы?
 1. Гигиеническое заключение.
 2. Акт.
 3. Справка.
28. Оценка растительной продукции для подтверждения ее карантинной безопасности – это:
 1. Медицинская экспертиза.
 2. Технологическая экспертиза.
 3. Фитосанитарная экспертиза
29. Какова цель медицинской экспертизы?
 1. Обеспечение микробиологической безопасности продукции.
 2. Обеспечение безопасности товаров при производстве и хранении.
 3. Предотвращение распространения сельскохозяйственных вредителей.
30. Основные объекты ВСЭ это:
 1. Меховое сырье.
 2. Пищевые продукты животного происхождения.
 3. Косметические товары.
31. Какую экспертизу разрешается проводить после ветеринарно-санитарной экспертизы?
 1. Фитосанитарную экспертизу.
 2. Экологическую экспертизу.
 3. Санитарно-гигиеническую экспертизу.
32. Ветеринарное клеймение осуществляется:
 1. Штампам.
 2. Рисунком.
 3. Этикетками.
33. Какой документ используется при маркировании мясных туш?
 1. Инструкции.
 2. Стандарты.
 3. Законы РФ.
34. Укажите основные задачи ВСЭ:
 1. Оценка потребительских товаров по степени отрицательного воздействия на окружающую среду.
 2. Своевременное выявление опасных инфекционных заболеваний.
 3. Подтверждение соответствия действительных значений показателей установленным требованиям.
35. Когда осуществляют клеймение мяса?
 1. После проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
 2. Сразу после убоя скота.
 3. При предварительном осмотре скота.
36. Каким клеймом клеймят мясо говядины I категории?
 1. Круглым.
 2. Квадратным
 3. Треугольным.
37. Какой документ выдается на подготовительном этапе экспертизы?
 1. Заявка и наряд.
 2. Акт на проведение экспертизы.
 3. Контрольный лист.
38. Кто оплачивает затраты на проведение экспертизы?
 1. Лаборатория.
 2. Экспертное бюро.
 3. Заказчик.
39. Какова цель заключительного этапа экспертизы.
 1. Выявить затраты на проведение экспертизы.
 2. Анализ и оценка полученных результатов.
 3. Выбирает способы и методы оценки.
40. Как оформляются результаты экспертизы?
 1. В виде акта.
 2. В виде наряда.
 3. В виде протокола.

41. Укажите наиболее важную характеристику эксперта при проведении экспертизы.
1. Опыт работы.
 2. Компетентность
 3. Ответственность.
42. Какой этап экспертизы считается наиболее ответственный?
1. Основной этап.
 2. Подготовительный этап.
 3. Заключительный этап.
43. Кем выдается наряд на проведение экспертизы?
1. Органом по сертификации.
 2. Директором предприятия.
 3. Руководителем экспертной организации.
44. Основная задача экологической экспертизы:
1. Своевременное выявление опасных инфекционных заболеваний, переносчиками которых могут быть товары.
 2. Установление номенклатуры товаров опасных и потенциально опасных для окружающей среды.
 3. Установление рациональной номенклатуры показателей.
45. Вредные воздействия, оказываемые на окружающую среду химическими веществами называются:
1. Химические загрязнения.
 2. Микробиологические загрязнения.
 3. Биологические загрязнения.
46. Укажите один из самых дорогих и наименее экологически чистых способов утилизации товаров:
1. Химическое уничтожение.
 2. Технологическое уничтожение.
 3. Механическое уничтожение.
47. Переработка опасной продукции и отходов для их обезвреживания и получения доброкачественной продукции это:
1. Термическое уничтожение.
 2. Механическое уничтожение.
 3. Технологическое уничтожение.
48. Каковы действия органа по сертификации в случае запрещения реализации или уничтожения недоброкачественной пищевой продукции:
1. Приостановить или аннулировать сертификат.
 2. Ничего не предпринимать.
 3. Лишит изготовителя права маркировать недоброкачественную продукцию знаком соответствия.
49. Кто должен осуществлять контроль об изъятии товаров из реализации, их использованием, утилизацией или уничтожением?:
1. Санитарный врач.
 2. Органы, вынесшие постановление.
 3. Представитель местной общественности.
50. Как называют отходы непригодные к использованию по функциональному назначению составные части товара, а также упаковки – транспортной или потребительской тары.
1. Неликвидные отходы.
 2. Ликвидные отходы.
 3. Ответа нет.

Тестовые задания по 1 разделу «Товарная экспертиза»

1. Исследование вопросов, решение которых требует специальных познаний, с представлением мотивированного заключения, называется:
- 1) аналитической оценкой;
 - 2) качественной приемкой товаров;
 - 3) экспертизой;
 - 4) комплексной оценкой.
2. Объектами экспертизы являются:
- 1) органолептические свойства товаров;
 - 2) микробиологические свойства товаров;
 - 3) сохраняющие свойства товаров;
 - 4) потребительские свойства товаров.

3. Субъективными методами экспертной оценки товара являются:
- 1) измерительный, органолептический;
 - 2) экспертный, органолептический;
 - 3) органолептический, регистрационный;
 - 4) органолептический, интегральный.
4. Ведущим методом проведения экспертизы свойств товаров является экспертный, который включает следующие разновидности:
- 1) метод ведущего эксперта группы и регистрационный;
 - 2) метод комиссии и расчетно-инструментальный;
 - 3) метод ведущего эксперта группы и социологический;
 - 4) метод ведущего эксперта группы и метод комиссии.
5. Назвать методы экспертизы потребительских свойств товаров, базирующихся на числовых значениях результатов измерений:
- 1) расчетно-инструментальные;
 - 2) социологические;
 - 3) экспертные;
 - 4) комплексные.
6. При экспертизе потребительских свойств товаров применяют методы:
- 1) комплексные, оперативные, экспертные, социологические;
 - 2) комплексные, оперативные, экспертные, расчетно-инструментальные;
 - 3) комплексные, оперативные, экспертные, социологические, расчетно-инструментальные;
 - 4) комплексные, оперативные, социологические, расчетно-инструментальные.
7. При оперативном проведении экспертизы отдается предпочтение методу:
- 1) предварительно проведенной экспертной оценки;
 - 2) предварительно проведенной комплексной оценки;
 - 3) предварительно проведенных социологических исследований;
 - 4) расчетно-инструментальному.
8. Субъектом экспертизы является:
- 1) эксперт или группа экспертов;
 - 2) эксперт или товаровед;
 - 3) группа инспекторов или инспектор;
 - 4) эксперт или специалист.
9. Основными задачами технологической экспертизы являются исследования:
- 1) технологии обработки сырья, изготовления продукции, укрепление правопорядка;
 - 2) технологии обработки сырья, соответствия продукции технологическим режимам и нормативам по качественному и количественному состоянию, степени соответствия качества цене;
 - 3) технологии обработки сырья, изготовления продукции, соответствия показателей качества действующим стандартам;
 - 4) технологии обработки сырья, изготовления продукции, соответствия продукции технологическим режимам и нормативам по качественному и количественному состоянию.
10. Главной задачей экологической экспертизы является:
- 1) установление безопасности продукции для окружающей среды;
 - 2) недопущение использования и ввода экологически опасной, не утилизируемой продукции;
 - 3) установление воздействия продукции на человека;
 - 4) установление воздействия продукции на окружающую среду.
11. Судебно-правовая экспертиза решает следующие задачи:
- 1) исследования, проводимые в соответствии с процессуальным законодательством;
 - 2) представление суду отчета о результатах проведенного исследования;
 - 3) изложение заключения об обнаруженных нарушениях;
 - 4) укрепление законности правопорядка.
12. Товароведная экспертиза призвана решать основную задачу:
- 1) установление причин появления дефектов в товарах;
 - 2) обоснованность утилизации продукции;
 - 3) установление экологической безопасности продукции;
 - 4) защиту потребителя от некачественной товарной массы.
13. Основными принципами товароведной экспертизы являются:
- 1) объективность, независимость, системность подхода, эффективность, безопасность;
 - 2) объективность, независимость, компетентность, эффективность, безопасность;
 - 3) объективность, независимость, компетентность, системность подхода, эффективность,

безопасность;

4) объективность, независимость, компетентность, системность подхода, безопасность.

14. Товарную экспертизу в зависимости от характера и оснований для проведения подразделяют:

1) на первичную, дополнительную, повторную, контрольную;

2) первичную, дополнительную, повторную, таможенную;

3) первичную, дополнительную, контрольную, страховую;

4) первичную, дополнительную, контрольную, банковскую.

15. В зависимости от цели осуществления экспертиза может быть:

1) страховая, таможенная, банковская, контрактная, консультационная, количественная;

2) страховая, таможенная, банковская, контрактная, консультационная, потребительская;

3) страховая, таможенная, банковская, контрактная, консультационная, качественная;

4) таможенная, банковская, контрактная, консультационная, потребительская, ассортиментная.

16. Объектами товарной экспертизы являются:

1) товары, сырье, полуфабрикаты, документы, оборудование;

2) товары, сырье, полуфабрикаты, технологические процессы, компетентность персонала;

3) товары, сырье, полуфабрикаты, технологические процессы, условия хранения товаров;

4) товары, сырье, полуфабрикаты, документы, технологические процессы.

17. Товарную экспертизу проводят:

1) торговая палата, ЦСМ;

2) бюро технических экспертиз, товароведы;

3) торговая палата, бюро технических экспертиз;

4) торговая палата, межведомственная лаборатория.

18. Субъектами товарной экспертизы являются:

1) эксперты;

2) товароведы;

3) санитарные врачи;

4) ветеринарные врачи.

19. Назвать требования, предъявляемые к эксперту:

1) независимость, компетентность, субъективность, опыт работы;

2) компетентность, личные качества (объективность, ответственность, принципиальность), зависимость от продавца, опыт работы;

3) независимость, компетентность, опыт работы, предубежденность;

4) независимость, компетентность, опыт работы, личные качества (объективность, ответственность, принципиальность).

20. Оценкой потребительских свойств товаров занимается:

1) экологическая экспертиза;

2) товароведная экспертиза;

3) ветеринарная экспертиза;

4) санитарно-гигиеническая экспертиза.

21. Товароведная экспертиза отличается от других видов экспертиз тем, что при ее проведении определяют:

1) санитарно-гигиеническую безопасность товаров;

2) ветеринарную безопасность товаров;

3) основополагающие характеристики товаров и их изменения в процессе товародвижения;

4) экологические свойства товаров.

22. При экспертизе качества новых товаров устанавливают:

1) степень новизны, возможность и целесообразность выпуска товаров, компетентность;

2) степень новизны, возможность выпуска товаров, ассортиментную принадлежность;

3) степень новизны, возможность и целесообразность выпуска товаров;

4) степень новизны, целесообразность выпуска, происхождение товаров.

23. Экспертиза товаров по комплектности предполагает оценку:

1) степени новизны и стабильности качества продукции;

2) наличия в комплекте необходимых элементов в соответствии с представленными документами;

3) соблюдения требований качества, установленных в договорах;

4) наличия в комплекте необходимых документов и ассортиментной принадлежности товаров.

24. Дегустацию пищевых продуктов проводят при экспертизе новых товаров:

1) при необходимости выявления качественных изменений, органолептических показателей,

ассортиментной принадлежности товаров;

2) при определении градации качества продукции, договоров купли-продажи;

3) при определении градации качества продукции, комплектности;

4) при необходимости выявления качественных изменений, органолептических показателей, при определении градации качества.

25. Разногласия, возникающие между поставщиком и потребителем по вопросам принадлежности товара к однородной группе, наименованию, товарной марке, разрешает экспертиза:

1) ассортиментная;

2) качественная;

3) комплексная;

4) количественная.

26. При хищении, порче, гибели товаров размер убытков определяет экспертиза:

1) качественная;

2) комплексная;

3) документальная;

4) ассортиментная.

27. Комплексную экспертизу применяют:

1) при всесторонней оценке товара, сложившейся рыночной конъюнктуре, комиссионной торговле, экспортно-импортных операциях, заключении договоров по образцам;

2) всесторонней оценке товара, сложившейся рыночной конъюнктуре, комиссионной торговле, установлении ассортиментной принадлежности;

3) всесторонней оценке товара, сложившейся рыночной конъюнктуре, заключении договоров по образцам, экспортно-импортных операциях, определении степени новизны;

4) всесторонней оценке товара, комиссионной торговли, экспортно-импортных операциях, заключении договоров по образцам, установлении комплектности.

28. При комплексной экспертизе:

1) определяют товароведные и количественные характеристики товаров, анализируют документы;

2) определяют товароведные и ассортиментные характеристики товаров, анализируют документы;

3) определяют товароведные и качественные характеристики товаров, анализируют документы;

4) определяют товароведные и стоимостные характеристики товаров, анализируют документы.

29. При возникновении разногласий между сторонами по поводу выполнения договора проводится:

1) комплексная экспертиза;

2) экспертиза товаров по договорам;

3) документальная экспертиза;

4) количественная экспертиза.

30. Виды санитарно-гигиенической экспертизы:

1) гигиеническая, технологическая, фитосанитарная, приемочная;

2) гигиеническая, технологическая, медицинская, экспертиза по договорам;

3) гигиеническая, технологическая, фитосанитарная, медицинская;

4) гигиеническая, фитосанитарная, медицинская, ветеринарная.

31. Санитарно-гигиеническая экспертиза направлена на:

1) подтверждение санитарно-гигиенической безопасности;

2) подтверждение ветеринарной безопасности;

3) подтверждение качественных характеристик товаров;

4) установление качественных характеристик новых товаров.

32. Гигиеническая экспертиза устанавливает:

1) соответствие сырья, продукции установленным гигиеническим требованиям;

2) соответствие продукции, упаковки гигиеническим требованиям;

3) соответствие упаковки, документов гигиеническим требованиям;

4) соответствие сырья, продукции, упаковки, окружающей среды гигиеническим требованиям.

33. Фитосанитарная экспертиза подтверждает:

1) гигиеническую безопасность товаров;

2) карантинную безопасность товаров;

3) ветеринарную безопасность товаров;

4) химическую безопасность товаров.

34. Медицинская экспертиза направлена на:

1) исследование гигиенического состояния помещений;

2) обследование медицинского оборудования;

- 3) обследование персонала;
- 4) обследование заболеваний животных.
- 35. Результатом экспертной оценки товаров является:
 - 1) акт экспертизы;
 - 2) акт приемки товаров по качеству;
 - 3) акт отбора проб;
 - 4) акт приемки товаров по количеству.
- 36. Заключение эксперта состоит из частей:
 - 1) вводной (общей), исследовательской (констатирующей);
 - 2) исследовательской (констатирующей), выводов (заключения);
 - 3) вводной (общей), выводов (заключения);
 - 4) вводной (общей), исследовательской (констатирующей), выводов (заключения).
- 37. Назовите часть экспертного заключения, которая объективно раскрывает сущность поставленных перед экспертом задач:
 - 1) вводная часть;
 - 2) выводы;
 - 3) обобщающая часть;
 - 4) аналитическая часть.
- 38. Однозначное, целенаправленное, лаконичное и конкретизированное толкование в выводах эксперта реализуется на принципе:
 - 1) определенности;
 - 2) порога допустимости;
 - 3) квалифицированности;
 - 4) адекватности.
- 39. При проведении комплексной экспертизы каждый эксперт подписывает:
 - 1) все заключение по экспертизе;
 - 2) выводы;
 - 3) только ту часть заключения, по которой непосредственно провел исследования;
 - 4) только исследовательскую часть и выводы.
- 40. Достоверность идентификационной экспертизы товаров определяет:
 - 1) использование инструментальных методов;
 - 2) совпадение результатов, полученных разными методами исследования;
 - 3) использование социологических методов;
 - 4) комиссионное проведение экспертизы.

Тестовые задания

Раздел 2. Экспертиза непродовольственных товаров.

- 1. Искусственными волокнами являются:
 - а) капрон;
 - б) вискоза;
 - в) полиэстер;
 - г) нитрон.
- 2. Достоинствами натуральных волокон являются:
 - а) высокая электризуемость;
 - б) отсутствие пиллингуемости;
 - в) низкая сминаемость;
 - г) высокие гигиенические показатели.
- 3. Наличие чешуек на внешнем слое волокна является отличительным признаком:
 - а) шелка;
 - б) вискозы;
 - в) хлопка;
 - г) шерсти.
- 4. К чистошерстяным относятся ткани, содержание других волокон в которых не превышает , %:
 - а) 2;
 - б) 5;
 - в) 8;
 - г) 10.
- 5. Межразмерный интервал (интервал безразличия) одежды составляет, см:
 - а) 2;

- б) 4;
 - в) 6;
 - г) 8.
6. При сортировке швейные изделия подразделяются на:
- а) 2 сорта;
 - б) 3 сорта;
 - в) на сорта не делятся;
 - г) категории качества.
7. Преимущества трикотажных изделий по сравнению с одеждой из тканей:
- а) низкая формоустойчивость;
 - б) образование затяжек;
 - в) мягкость, высокие теплозащитные свойства;
 - г) облегает фигуру человека, не стесняет движения;
 - д) распускаемость;
 - е) высокая производительность.
8. Главные основываемые переплетения – это:
- а) трико, атлас, шарме;
 - б) цепочка, трико, атлас;
 - в) цепочка, шарме, трико-трико;
 - г) атлас, трико-шарме, цепочка.
9. Маркировка швейных изделий для мужчин должна содержать следующие величины размерных признаков:
- а) рост, обхват груди, обхват талии;
 - б) обхват груди, рост;
 - в) рост, обхват груди, обхват бедер;
 - г) рост, обхват талии.
10. Для получения кожи используется слой шкуры:
- а) эпидермис и дерма;
 - б) подкожно-жировая клетчатка;
 - в) дерма;
 - г) все три слоя.
11. Жировой метод дубления используют для получения кожи:
- а) лайка;
 - б) велюр;
 - в) нефть;
 - г) замша.
12. Грубая, сухая лицевая поверхность, недостаточная эластичность, повышенная водопроницаемость, на мерее заметны следы от щетины – это кожа:
- а) велюр;
 - б) свиная;
 - в) опоек;
 - г) шевро.
13. Форма носочной части, высота и форма каблука в обуви определяет:
- а) модель;
 - б) вид;
 - в) назначение;
 - г) фасон.
14. Наиболее распространенный метод крепления подошвы – это:
- а) рантовый;
 - б) клеевой;
 - в) литевой;
 - г) прошивной.
15. Внутренняя деталь низа обуви- это:
- а) основная стелька;
 - б) подошва;
 - в) межподкладка;
 - г) геленок.
16. Размер отечественной обуви определяется:
- а) длиной стопы, выраженной в см;

- б) длиной внутреннего следа, выраженного в мм;
 - в) длиной стопы, выраженный в мм;
 - г) длиной стопы, выраженной в штихах.
17. К особо высокому относится каблук высотой свыше:
- а) 60мм;
 - б) 70мм;
 - в) 80мм;
 - г) 100мм.
18. Пушные полуфабрикаты зимних видов – это:
- а) соболь, лисица, сурок;
 - б) кролик, собака, кошка;
 - в) соболь, лисица, заяц;
 - г) норка, куница, козлик.
19. Цвет сплава золота зависит от:
- а) количество золота в сплаве;
 - б) места добычи;
 - в) состава лигатуры;
 - г) страны-изготовителя.
20. Укажите ювелирные сплавы золота:
- а) 375;
 - б) 875;
 - в) 500;
 - г) 585;
 - д) 750.
21. В основе деления парфюмерных жидкостей на виды лежит:
- а) содержание спирта;
 - б) содержание душистых веществ;
 - в) содержание воды;
 - г) крепость (условная).
22. Жидкое мыло относится к средствам:
- а) декоративной косметики;
 - б) косметическим гигиеническим моющим;
 - в) косметическим жидким;
 - г) парфюмерным.
23. Виды декорирования фарфоровых изделий:
- а) травление;
 - б) живопись;
 - в) эмалирование;
 - г) печать;
 - д) шелкография

Тестовые вопросы для контроля текущих знаний студентов по разделу «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров»

1. В каком Федеральном Законе впервые дано определение понятию «идентификация продукции»?
- а) «О защите прав потребителей»;
 - б) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - в) «О техническом регулировании»;
 - г) «О сертификации продукции и услуг».
2. В каком Федеральном Законе впервые дано определение понятию «фальсифицированные пищевые продукты»?
- а) «О защите прав потребителей»;
 - б) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - в) «О техническом регулировании»;
 - г) «О сертификации продукции и услуг».
3. Какое из приведенных определений наиболее точно отражает сущность фальсифицированных пищевых продуктов:
- а) фальсифицированные пищевые продукты – это продукты, умышленно измененные (поддельные);
 - б) фальсифицированные пищевые продукты – это продукты, имеющие скрытые свойства и качество;

- в) фальсифицированные пищевые продукты – это продукты, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;
- г) фальсифицированные пищевые продукты – это продукты, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной.
4. В какой сфере в России впервые были приняты нормативно-правовые документы, предусматривающие процедуру идентификации как необходимый этап оценочной деятельности?
- а) в сфере производства;
- б) в сфере сертификации продукции и услуг;
- в) в сфере контроля качества продукции;
- г) в сфере торговли.
5. Какой вид деятельности должен начинаться с идентификации продукции?
- а) подтверждение соответствия продукции;
- б) контроль качества продукции;
- в) товарная экспертиза;
- г) все перечисленные.
6. Идентификацию продукции не проводят с целью:
- а) защиты потребителя от недобросовестного изготовителя (поставщика, продавца);
- б) обеспечения безопасности продукции для окружающей среды, жизни, здоровья потребителя, его имущества;
- в) повышения конкурентоспособности;
- г) подтверждения соответствия продукции предъявляемым к ней требованиям.
7. Какие из перечисленных средств идентификации являются наиболее информативными носителями подлинных характеристик товаров?
- а) типовые образцы;
- б) нормативные и технические документы;
- в) транспортная и потребительская маркировка;
- г) специализированные печатные издания (каталоги, справочники и т.д.).
8. Какой способ фальсификации виноградных вин предполагает настаивание сахарного сиропа на мезге, оставшейся после отделения виноградного сока?
- а) петиотизация;
- б) шеелизация;
- в) шаптализация;
- г) галлизация.
9. Можно ли считать товар-заменитель (аналог) фальсифицированным товаром?
- а) да;
- б) нет;
- в) некоторых случаях.
10. Верно ли утверждение, что *«отрицательным результатом идентификации является обнаружение фальсифицированных товаров»*?
- а) да
- б) нет
- в) в некоторых случаях.
11. Для какой продукции при проведении видовой идентификации используют метод микроскопии?
- а) муки;
- б) крахмала;
- в) свежих плодов и овощей;
- г) сахара.
12. Какой инструментальный метод используют для определения цвета пищевых продуктов?
- а) нефелометрию;
- б) спектрофотометрию;
- в) хроматографию;
- г) электрофорез
13. Какой реагент используют для обнаружения фальсификации мёда введением в него крахмальной патоки?
- а) концентрированную соляную кислоту;
- б) 10%-ный р-р соды;
- в) раствор нитрата серебра;
- г) 96%-ный этиловый спирт.

14. Одним из отличительных признаков ассортиментной принадлежности продукта к группе зерномучных товаров является преобладание в составе сухих веществ:

- а) белков;
- б) жиров;
- в) углеводов, в т.ч. клетчатки;
- г) витаминов.

15. Для какой зерновой культуры характерна следующая описательная характеристика: «форма зерновки – трехгранная, крупный S-образный зародыш пронизывает весь эндосперм, эндосперм – рыхлый, мучнистый...»?

- а) пшеница;
- б) просо;
- в) кукуруза;
- г) гречиха.

16. Белки какого вида муки способны образовывать клейковину?

- а) пшеничной;
- б) ржаной;
- в) рисовой;
- г) кукурузной.

17. Маркировка какого вида крупы должна содержать информацию о товарном сорте?

- а) перловой крупы;
- б) манной крупы;
- в) кукурузной крупы;
- г) пшена.

18. Маркировка какого вида крупы должна содержать информацию о марке?

- а) гречневой ядрицы;
- б) манной крупы;
- в) кукурузной крупы;
- г) риса шлифованного.

19. Маркировка какого вида крупы должна содержать информацию о номере?

- а) гречневой ядрицы;
- б) манной крупы;
- в) перловой крупы;
- г) риса шлифованного.

20. Для какой марки крупы характерна следующая описательная характеристика: «крупинки округлой формы, с ровными краями, матовые, белого цвета» ?

- а) «М»;
- б) «МТ»;
- в) «Т»;
- г) «С».

21. Какая мука должна быть указана в составе макаронных изделий группы Б?

- а) макаронная из твердых пшениц;
- б) макаронная из мягких стекловидных пшениц;
- в) хлебопекарная;
- г) сеяная.

22. Какие булочные изделия имеют продолговатую форму с округленными концами и боковыми сторонами в виде слипов?

- а) халы;
- б) рогалики;
- в) сайки;
- г) калачи.

23. Какой идентифицирующий признак лежит в основе деления сортов вишни на гриоты и аморели?

- а) окраска кожицы и мякоти;
- б) консистенция мякоти;
- в) размер плодов;
- г) отделяемость косточки.

24. В смеси сухофруктов заменили часть кураги и изюма на сушеные яблоки. Какой это вид фальсификации?

- а) ассортиментная;
- б) квалитетическая;

- в) количественная;
г) информационная.
25. К основным физико-химическим показателям при проведении ассортиментной и квалитетрической идентификации концентрированных томатопродуктов относят:
- а) массовую долю влаги;
б) массовую долю соли;
в) массовую долю органических кислот;
г) массовую долю сухих веществ.
26. Наиболее надежным идентифицирующим признаком видовой принадлежности крахмала является:
- а) вязкость клейстера;
б) форма, размер и структура крахмальных зерен;
в) количество крапин в 1 дм²;
г) кислотность.
27. Какой мед имеет темный цвет, клейкую консистенцию и привкус карамелизованного сахара?
- а) гречишный;
б) хлопчатниковый;
в) падевый;
г) каштановый.
28. Массовая доля сахарозы в меде составляет 10%. Каким должен быть результат квалитетрической идентификации?
- а) мед доброкачественный цветочный;
б) мед доброкачественный падевый;
в) мед фальсифицированный;
г) мед искусственный.
29. Какой физико-химический показатель лежит в основе различия шоколада обыкновенного и десертного?
- а) степень измельчения;
б) массовая доля масла какао;
в) массовая доля сахара;
г) скорость таяния во рту.
30. Массовая доля какао-продуктов в шоколаде должна быть не менее:
- а) 20%;
б) 25%;
в) 30%;
г) 35%.
31. Натуральное вино – это вино, ...:
- а) приготовленное без использования пищевых добавок;
б) приготовленное без добавления сахара;
в) полученное полным или неполным сбраживанием сусла или мезги, содержащее этиловый спирт только эндогенного происхождения;
г) полученное из свежего виноградного сока.
32. В маркировке коньяка указано «КВВК». Какой средний возраст коньячных спиртов?
- а) не менее 5 лет;
б) не менее 6 лет;
в) не менее 8 лет;
г) не менее 10 лет.
33. Какой способ смешивания чая не является фальсификацией?
- а) листового чая с мелким;
б) мелкого чая с гранулированным;
в) гранулированного чая с экстрагированным;
г) листового чая с высевами.
34. Самое высокое содержание кофеина в кофейных зернах ботанического вида:
- а) Арабика;
б) Робуста;
в) Либерики;
г) Арабуста.
35. Стандартизированный метод определения раскисления молока основан на:
- а) добавлении раствора розоловой кислоты;

- б) измерении массовой доли белка разными методами;
 - в) добавлении реактива Несслера;
 - г) измерении кислотности.
36. Как должен быть идентифицирован эмульсионный жировой продукт, жировая фаза которого состоит из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (не более 15%)
- а) маргарин;
 - б) спред растительно-сливочный;
 - в) спред растительно-жировой;
 - г) масляная паста.
37. Какой жир имеет самую высокую температуру плавления?
- а) бараний;
 - б) говяжий;
 - в) свиной;
 - г) куриный.
38. Марка маргарина указывает на его:
- а) назначение;
 - б) состав;
 - в) пищевую ценность;
 - г) усвояемость.
39. Какой кисломолочный продукт отличается повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока и произведен с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки?
- а) айран;
 - б) ацидофилин;
 - в) варенец;
 - г) йогурт.
40. Какой вид мороженого должен быть указан в маркировке, если в его составе массовая доля жира 10% ?
- а) молочное;
 - б) молочно-растительное;
 - в) сливочное;
 - г) пломбир.
41. Наличие крупных глазков круглой или овальной формы является идентифицирующим признаком сыров:
- а) твердых с высокой температурой второго подогрева;
 - б) твердых с низкой температурой второго подогрева;
 - в) мягких, созревающих при участии сырных слизей и плесеней;
 - г) рассольных.
42. Слоистая консистенция является отличительным признаком сыров:
- а) твердых с высокой температурой второго нагревания;
 - б) твердых с низкой температурой второго нагревания;
 - в) мягких, созревающих при участии сырных слизей и плесеней;
 - г) рассольных.
43. При квалитетической идентификации сыра определяют:
- а) массовую долю жира;
 - б) массовую долю влаги;
 - в) массовую долю соли;
 - г) все перечисленные выше показатели.
44. Какое ветеринарное клеймо (штамп) подтверждает, что ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясopодуlтов проведена в полном объеме и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений?
- а) ветеринарное клеймо овальной формы;
 - б) ветеринарное клеймо прямоугольной формы;
 - в) ветеринарный штамп прямоугольной формы;
 - г) ветеринарный штамп овальной формы.
45. Товароведное клеймо круглой формы свидетельствует, что говядина относится к:
- а) 1-й категории;
 - б) 2-й категории;

- в) 3-й категории;
г) тощей.
50. Как должен быть идентифицирован продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре 40%?
а) мясной продукт;
б) мясорастительный продукт;
в) растительно-мясной продукт;
г) аналог мясного продукта.
51. Масса одного яйца – 75,0 г. Какая категория должна быть указана в маркировке?
а) высшая;
б) отборная;
в) первая;
г) вторая.
52. На яйцо нанесен штамп «ДО». Сколько оно хранилось?
а) не более 7 суток;
б) не более 10 суток;
в) не более 14 суток;
г) не более 30 суток.
53. У соленой рыбы удалены грудные плавники вместе с прилегающей частью брюшка. Как вид разделки должен быть идентифицирован?
а) жаброванная рыба;
б) зябренная рыба;
в) рыба полупотрошенная;
г) потрошенная рыба семужной резки.
54. В составе соленой рыбы указаны соль и сахар. Какой посол был использован для формирования потребительских свойств?
а) простой;
б) специальный;
в) пряный;
г) маринованный.
55. Масса глазури при выпуске мороженого филе не должна превышать:
а) 4%;
б) 5%;
в) 7%;
г) 10%.

Тестовые задания по разделу «Идентификация и фальсификация товаров»

1. Идентификация представляет собой деятельность по:

- а) сертификации продукции
- б) выявлению дефектной продукции
- в) установлению соответствия

2. Идентификации присущи следующие функции:

- а) указующая
- б) информационная
- в) подтверждающая соответствие
- г) управляющая
- д) контролирующая

3. Как называется вид идентификации, в процессе которого устанавливается соответствие требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией?

- а) ассортиментная
- б) квалиметрическая
- в) товарно-партионная

4. Важнейшим средством идентификации является:

- а) маркировка
- б) упаковка
- в) нормативные документы

5. Характеристики товара, позволяющие отождествлять наименование представленного товара с наименованием, указанным на маркировке и с требованиями, установленными в НД называются _____ идентификации.

6. Каковы требования к критериям идентификации?

- а) типичность
- б) объективность и сопоставимость
- в) проверяемость
- г) трудность фальсификации
- д) достоверность

7. Особое место в идентификации производителя продукции принадлежит:

- а) нормативным документам
- б) упаковке
- в) товарному знаку

8. Субъектами идентификации являются:

- а) изготовитель
- б) продавец
- в) потребитель

9. При каком виде идентификации устанавливаются градации качества товаров:

- а) товаро-партионная
- б) ассортиментная
- в) квалиметрическая

10. Для целей идентификации используются следующие показатели:

- а) органолептические
- б) физико-химические
- в) микробиологические
- г) безопасности

11. Какие методы используются для проведения идентификации?

- а) органолептические
- б) измерительные
- в) микробиологические
- г) экспертные
- д) социологические

12. Какая продукция называется контрафактной?

- а) дефектная
- б) поддельная
- в) товары-заменители

13. Способы ассортиментной фальсификации:

- а) частичная замена продукта водой
- б) добавление заменителя, имитирующего натуральный продукт
- в) замена натурального продукта имитатором

14. Продукты, используемые для целей фальсификации и специально разработанные для замены натуральных товаров называются

- а) заменители
- б) имитаторы
- в) условно-пригодная продукция

15. Подделка товаров с помощью пищевых и непищевых добавок или нарушения рецептур называется

- а) количественная фальсификация
- б) квалиметрическая фальсификация
- в) комплексная фальсификация
- г) технологическая фальсификация

16. Способы качественной фальсификации:

- а) использование добавок, имитирующих улучшение качества
- б) пересортица
- в) искажение информации о составе продукта

17. К квалиметрической фальсификации относится:

- а) подкрашивание
- б) ароматизация
- в) использование консервантов
- г) использование отходов
- д) уменьшение массы товара

Тесты по теме «Идентификация и фальсификация товаров»

1. Идентификация – это:
 - а) установление соответствия характеристик товара, указанных на маркировке или в сопроводительных документах.
 - б) оценка экспертом основополагающих характеристик товара
 - в) исследование специалистом каких-либо вопросов, решение которых требует специальных знаний в определенной области науки и техники.
2. Функции идентификации:
 - а) справочная, товароведная
 - б) указующая, информационная
 - в) подтверждающая соответствие, управляющая.
3. Виды идентификации:
 - а) ассортиментная, качественная, партионная
 - б) ассортиментная, количественная, стандартная
 - в) ассортиментная, товарная, стандартная.
4. Ассортиментная (видовая) идентификация:
 - а) установление соответствия наименованию товара его ассортиментной характеристике, обуславливающей предъявляемые к нему требования
 - б) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией
 - в) установление принадлежности представленной части товара конкретной товарной партии.
5. Качественная идентификация:
 - а) установление соответствия наименованию товара его ассортиментной характеристике, обуславливающей предъявляемые к нему требования
 - б) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией
 - в) установление принадлежности представленной части товара конкретной товарной партии.
6. Партионная идентификация:
 - а) установление соответствия наименованию товара его ассортиментной характеристике, обуславливающей предъявляемые к нему требования
 - б) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией
 - в) установление принадлежности представленной части товара конкретной товарной партии.
7. Для целей идентификации пригодны:
 - а) органолептические и физико-химические показатели
 - б) органолептические и микробиологические
 - в) микробиологические и вирусологические
8. Методы идентификации:
 - а) органолептические, измерительные
 - б) стандартные и органолептические
 - в) физико-химические и математические.
9. Виды фальсификации:
 - а) ассортиментная, качественная, количественная
 - б) стоимостная, информационная
 - в) экономическая, партионная.
10. Ассортиментная фальсификация – это:
 - а) подделка, осуществляемая путем полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков.
 - б) подделка товаров с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств, либо замена товаров высшей градации качества
 - в) обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара превышающих предельно допустимые нормы отклонений.
11. Качественная фальсификация – это:
 - а) подделка, осуществляемая путем полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков.
 - б) подделка товаров с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств, либо замена товаров высшей градации качества
 - в) обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара превышающих предельно допустимые нормы отклонений.
12. Количественная фальсификация – это:

- а) подделка, осуществляемая путем полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков.
- б) подделка товаров с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств, либо замена товаров высшей градации качества
- в) обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара превышающих предельно допустимые нормы отклонений.

13. Информационная фальсификация – это:

- а) обман потребителя с помощью неточной информации о товаре
- б) подделка товаров при подготовке их к продаже
- в) обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных

14. Стоимостная фальсификация – это:

- а) обман потребителя с помощью неточной информации о товаре
- б) подделка товаров при подготовке их к продаже
- в) обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных

15. В зависимости от места осуществления различаются две подгруппы фальсификации:

- а) предпродажная и послепродажная
- б) технологическая и предреализационная
- в) производственная и торговая.

Тестовые задания по теме: «Средства информации о товарах»

1. *Основополагающая товарная информация включает:*

- а) вид, наименование товара, сорт, массу нетто, наименование предприятия изготовителя, дату выпуска, срок хранения и срок годности;
- б) штриховой код;
- в) номер продукции по ОКП, условные обозначения;

2. *Требования, предъявляемые к товарной информации:*

- а) достоверность, доступность, достаточность;
- б) красота исполнения;
- в) лаконичность.

3. *Понятность информации о товаре включает:*

- а) термины и определения, которые приводятся в терминологических стандартах и словарях и не требуют пояснений;
- б) информация, требующая пояснения продавца;
- в) аннотация;

4. *Достаточность информации предполагает:*

- а) рациональную информацию о товаре;
- б) сведения, дублирующие основную информацию о товаре
- в) использование символов.

5. *Назначение средств товарной информации:*

- а) информирование потребителей, продавцов, изготовителей;
- б) информирование потребителей и продавцов;
- в) идентификация товаров;

6. *Информационные ресурсы включают:*

- а) нормативные документы;
- б) технические документы;
- в) стандарты
- г) технические условия
- д) ценники

7. *К количественным товарно- сопроводительным документам относят:*

- а) счета;
- б) акты списания;
- в) отвесы, заборные листы, спецификации;

8. *К комплексным товаро - сопроводительным документам относят:*

- а) накладные;
- б) упаковочные листы;
- в) заявления декларации.

9. *Функции маркировки:*

- а) информационная;
- б) идентифицирующая;
- в) мотивационная;
- г) эмоциональная;
- д) производственная.

10. Кольеретка это-

- а) нанесенная типографским способом на банку или бутылку информация о товаре;
- б) этикетка особой формы, накладываемая на горлышко бутылки;
- в) разновидность этикетки, для сообщения кратких сведений о товаре;

11. Клеймение и штампование применяют:

- а) для маркировки мяса крупного рогатого скота и птицы;
- б) для всех продовольственных товаров;
- в) для всех продовольственных и промышленных товаров.

12. Требования, предъявляемые к клеймам и штампам:

- а) четкость оттисков;
- б) сохраняемость к внешним воздействиям;
- в) безопасность;
- г) правдивость;
- д) доступность.

13. Формы письменной информации в текстовом элементе маркировки:

- а) буквенная;
- б) цифровая;
- в) словесная;
- г) изобразительная.

14. Информационные знаки представляют собой:

- а) условные обозначения, предназначенные для идентификации и характеристики товаров;
- б) художественное оформление товара;
- в) цифровая информация.

15. Штриховой код –

- а) знак для автоматизированной идентификации товара;
- б) цифровая и буквенная информация;
- в) информация о товаре.

16. Штриховые коды делят на:

- а) европейский EAN;
- б) американский UPC
- в) индийский ONL

17. Эксплуатационные знаки наносят на:

- а) этикетки,
- б) ярлыки,
- в) бирки,
- г) упаковку.

18. Манипуляционные знаки предназначены для:

- а) информации о способах обращения с товарами;
- б) обеспечение безопасности потребителя;
- в) экологической чистоте товара.

19. Предупредительные знаки предназначены:

- а) для обеспечения безопасности потребителей и окружающей среды;
- б) для обеспечения безопасности природных факторов;
- в) для обеспечения государственной безопасности

20. Круглое клеймо на туше мяса указывает на:

- а) на первую категорию мяса телятины, говядины, баранины, свинины;
- б) тощее мясо говядины;
- в) свинина третьей категории.

21. Потребительская товарная информация включает:

- а) штриховой код, информационные знаки;
- б) пищевую ценность, состав, функциональное назначение,
- в) дата изготовления, сроки изготовления.

22. Доступность информации включает:

- а) языковую доступность, востребованность, понятность;

- б) право потребителя на необходимую информацию, обязанность продавца её предоставить;
в) общепринятые термины;
23. *Востребованность информации включает:*
а) право потребителя на информацию;
б) право продавца на информацию;
в) право потребителя и продавца на предоставление информации о товаре.
24. *Классификация средств товарной информации в зависимости от назначения включает:*
а) информационные ресурсы
б) специальная литература;
в) маркировка и реклама.
25. *Качественные товарно - сопроводительные документы включают:*
а) сертификаты соответствия;
б) качественные удостоверения;
в) протоколы испытаний;
г) счета- фактуры;
26. *Расчетные товарно - сопроводительные документы:*
а) накладные;
б) протоколы согласования цен;
в) счета;
г) счета-фактуры;
27. *Носители производственной маркировки:*
а) упаковка товаров;
б) этикетки;
в) бирки;
г) вкладыши;
д) кольеретки;
е) клейма и штампы.
28. *Носитель товарной маркировки:*
а) ценники;
б) товарные и кассовые чеки;
в) счета;
г) меню;
д) штампование;
е) упаковка товара;
ж) товар.
29. *Маркировка включает элементы:*
а) текст;
б) рисунок;
в) условные обозначения
г) вкладыш.
30. *Условные обозначения характерны:*
а) для производственной маркировки;
б) для торговой маркировки;
в) для условных обозначений.
31. *Носители информационных знаков:*
а) ярлыки;
б) бирки;
в) эксплуатационные документы.
32. *Штриховой код EAN – 8, используют для маркировки:*
а) транспортной тары;
б) крупногабаритных товаров;
в) товаров небольшого размера.
33. *Эксплуатационные знаки предназначены для:*
а) информирования покупателей о потребительских свойствах товаров;
б) для формирования у потребителя умения эксплуатировать товар;
в) обеспечения безопасности потребителя.
34. *Экологические знаки включают:*
а) знаки информирующие об экологической чистоте и безопасности для окружающей среды;

- б) экологическая чистота и способы утилизации товаров и тары;
- в) знаки опасности для окружающей среды.

Тестовые задания для промежуточного контроля знаний 1 вариант

1. Молоко, приготовленное из высококачественного цельного или обезжиренного сухого молока, часто в смеси с натуральным, называется ...

2. К органолептическим показателям качества молока относят:

- 1. Внешний вид, консистенция, вкус и запах;
- 2. Внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет;
- 3. Внешний вид, кислотность, вкус и запах, цвет;
- 4. Плотность, кислотность, вкус и запах, консистенция.

3. Продукт, изготовленный из сливок (нормализованных, восстановленных, рекомбинированных), имеющий однородную густую массу с глянцевой поверхностью, цвет белый с кремовым оттенком, вкус и запах чистый кисло-молочный, массовая доля жира составляет от 10% до 58% называется ...

4. Сопоставьте типы сыров с особенностями их производства:

Типы сыров

- 1. Швейцарский;
- 2. Голландский;
- 3. Латвийский;
- 4. Рокфор.

Особенности производства

- А) Вырабатываемый из зрелого молока, без второго нагревания, с самопрессованием. Созревает при участии специального вида культурной плесени;
- Б) Вырабатываемый из свежего молока, при низком втором нагревании и самопрессовании, со слизью на корке;
- В) Вырабатываемые из молока при низком втором нагревании и прессовании;
- Г) Вырабатываемые из молока при высокой температуре второго нагревания и прессованием.

5. Соотнесите пороки сыров в соответствии с их группами:

Группы пороков

- 1. пороки внешнего вида;
- 2. пороки консистенции;
- 3. пороки рисунка;
- 4. пороки вкуса и запаха;

Наименование пороков

- А) слепой, губчатый, рваный, щелевидный;
- Б) кислый, аммиачный, излишне острый;
- В) грубая, крошливая, самокол;
- Г) рак, деформация, осповидная плесень

6. Проведите идентификацию молочных консервов в соответствии характеристикой:

Виды молочных консервов

- 1. молоко цельное сгущенное с сахаром;
- 2. молоко сгущенное стерилизованное;
- 3. сливки сухие без сахара;

Краткая характеристика

- А) цвет белый с кремоватым оттенком, консистенция порошкообразная, запах и вкус чистые;
- Б) цвет однородный с кремовым оттенком, консистенция однородная, аналогичная жидким сливкам, запах и вкус чистый, характерный сладковато-солончатый привкус, свойственный топлёному молоку;
- В) цвет белый с кремовым оттенком, консистенция нормально вязкая, запах и вкус чистые, сладкий с привкусом пастеризованного молока.

7. Второстепенные продукты убоя животных называются ...

8. По термическому состоянию субпродукты подразделяют (выбрать):

- 1. Охлаждённые;
- 2. Парные;
- 3. Остывшие;
- 4. Мороженые;

9. Изделия в оболочках, изготовленные из измельченного вареного сырья, богатого коллагеном, подвергнутые варке, охлаждению и прессованию называются ...

10. Соотнесите семейства рыб к их характерным признакам:

Семейства рыб:

- 1. Сельдевые

Характерные признаки:

- А) Удлиненное веретенообразное тело.

2. Карповые;
 3. Лососевые;
 4. Осетровые.
- покрытое пятью рядами костных образований. Хвостовой плавник асимметричный;
- Б) Высокое, несколько сдавленное с боков тело, один спинной плавник;
- В) Тело несколько сжато с боков, боковая линия полная, один спинной плавник, присутствует жировой плавник;
- Г) Сжатое с боков тело, покрыто мелкой легкоспадающей чешуёй, боковая линия отсутствует, спинной плавник один.

11. Вид рыбы имеет три спинных плавника и два анальных плавника, хорошо развитый усик, заметную светлую боковую линию, называется ...

12. Процесс интенсивного распада (расщепления) белков, жиров и других химических веществ под действием тканевых ферментов:

1. Окоченение;
2. Гниение;
3. Автолиз;
4. Выделение слизи.

13. Растительное масло, прошедшее механическую обработку, содержащее все сопутствующие вещества, имеющие интенсивную окраску, специфические вкус и запах:

1. рафинированное
2. гидротированное;
3. нерафинированное;
4. недезодорированное;

14. Дефект масла, возникающий при плохой степени промывания от пахты:

1. Пустой вкус и аромат;
2. Мутная слеза;
3. Штафф;
4. Прогоркание.

15. Груша, рябина, айва согласно классификации относятся к группе и подгруппе:

1. Плоды сочные, косточковые;
2. Плоды сочные, субтропические;
3. Овощи плодовые, тыквенные;
4. Плоды сочные, семечковые.

15. Градация качества овощей в пределах стандарта:

1. сорта;
2. отборная, обыкновенная;
3. категории;
4. классы.

16. Соотнесите подгруппы ягод с их видами:

| <i>Подгруппы</i> | <i>Виды</i> |
|------------------|---------------|
| 1. Ложные; | А) Морошка; |
| 2. Сложные; | Б) Земляника; |
| 3. Настоящие. | В) Крыжовник; |
| | Г) Виноград; |
| | Д) Ежевика. |

17. Причиной появления биологического бомбажа консервов является:

1. Недостаточная стерилизация;
2. Высокая температура стерилизации;
3. Неосторожное обращение при перевозке.

18. У группы вегетативных овощей в пищу используют:

1. Листья, корни, стебли, клубни;
2. Плоды, семена, соцветия;
3. Листья, корни, стебли, плоды.

19. Причина появления дефекта «ржавления банки»:

1. Хранение банок плохо покрытым лаком при высокой относительной влажности воздуха;
2. Хранение банок плохо покрытым лаком при низкой относительной влажности воздуха;
3. Некачественная стерилизация консервов.

20. Соотнесите группы плодов с их видами:

| <i>Группы плодов</i> | <i>Виды плодов</i> |
|----------------------|--------------------|
|----------------------|--------------------|

- | | |
|-----------------|--------------------------------|
| 1. Орехоплодные | А) Яблоки, груши, айва |
| 2. Семечковые | Б) Вишня, черешня |
| 3. Ягоды | В) Виноград, малина, земляника |
| 4. Косточковые | Г) Лимон, грейпфрут |
| 5. Цитрусовые | |

21. Соотнесите виды круп и их разновидности:

- | | |
|------------------|------------------------------|
| <i>Вид крупы</i> | <i>Разновидность</i> |
| 1. Рис | А) продел, ядрица |
| 2. Гречневая | Б) Полтавская, манная |
| 3. Ячменная | В) Шлифованный, полированный |
| 4. Пшеничная | Г) Целый, колотый |
| 5. Горох | Д) Ячневая, перловая. |

22. Соотнесите классификационные признаки макаронных изделий с товарными группировками:

- | | |
|-----------------------------------|--|
| <i>Классификационные признаки</i> | <i>Товарные группировки</i> |
| 1. Типы | А) Макароны, перья, вермишель, лапша |
| 2. Подтипы | Б) Высший, первый, второй |
| 3. Виды | В) Соломка, паутинка, любительская |
| 4. Сорта | Г) Трубочатые, нитеобразные, лентообразные |
| 5. Группы | Д) А, Б, В |

23. Пшеничная мука общего назначения подразделяется на:

1. Сорта;
2. Группы;
3. Типы;
4. Классы.

24. Макароны изделия группы А вырабатывают из муки:

1. Твердых стекловидных сортов пшеницы (дурум);
2. Хлебопекарной пшеничной муки;
3. Мягких стекловидных сортов пшеницы;
4. Из смеси твердых и мягких сортов пшеницы.

25. Вермуты относятся к группе виноградных вин:

1. Игристые;
2. Специальные;
3. Ароматизированные;
4. Натуральные.

26. Жидкий продукт, полученный смешиванием фруктового сока, концентрированного фруктового сока с массовой долей фруктового сока не менее 10%:

1. фруктовый сок;
2. Нектар;
3. Сокодержажий фруктовый напиток;
4. Морс;
5. Сироп.

27. Соотнесите марочные коньяки по срокам выдержки:

- | | |
|---------------|----------------------|
| <i>Группы</i> | <i>Срок выдержки</i> |
| 1. КВ | А) 6-7 лет выдержки; |
| 2. КВВ | Б) Свыше 10 лет; |
| 3. КС | В) От 8 до 10 лет. |

28. Основные товарные качества кофе (аромат, цвет и вкус) формируются в процессе:

1. Измельчения;
2. Хранения;
3. Обжарки;
4. Сушки.

29. Сырье, используемое для производства сахара – рафинада:

1. Сахароза;
2. Сахар-песок;
3. Сахарная свекла;
4. Сахарный тростник.

30. Условия хранения карамельных изделий:

| <i>Температура (°C)</i> | <i>Влажность (%)</i> |
|-------------------------|----------------------|
| 1. +18; | А) 75 |
| 2. +10; | Б) 80 |
| 3. +25; | В) 70 |
| 4. +2, +5; | Г) 75. |

31. Идентифицируйте карамель по способу защитной обработки поверхности:

Способ защитной обработки

Характеристика

- | | |
|-------------------|---|
| 1. Глянцованная; | А) Поверхность покрывают в несколько приемов сахарным сиропом и сахарной пудрой или какао-порошком, кофе и т.д. |
| 2. Дражированная; | Б) Поверхность обрабатывают горячим насыщенным сахарным сиропом, посыпают сахарной пудрой и покрывают жировосковым слоем; |
| 3. Обсыпная; | В) Поверхность поливают насыщенным сахарным сиропом; |
| 4. Кондированная. | Г) Поверхность покрывают жировосковым слоем. |

32. Выбрать цветочные пряности:

1. Тмин;
2. Розмарин;
3. Гвоздика;
4. Анис;
5. Шафран.

33. При сортировке швейные изделия подразделяются на:

- д) 2 сорта;
- е) 3 сорта;
- ж) на сорта не делятся;
- з) категории качества

34. Для получения кожи используется слой шкуры:

- а) эпидермис и дерма;
- б) подкожно-жировая клетчатка;
- в) дерма;
- г) все три слоя.

35. Цвет сплава золота зависит от:

- д) количество золота в сплаве;
- е) места добычи;
- ж) состава лигатуры;
- з) страны-изготовителя.

36. Форма носочной части, высота и форма каблука в обуви определяет:

- а) модель;
- б) вид;
- в) назначение;
- г) фасон.

37. В основе деления парфюмерных жидкостей на виды лежит:

- д) содержание спирта;
- е) содержание душистых веществ;
- ж) содержание воды;
- з) крепость (условная).

38. Виды декорирования фарфоровых изделий:

- а) травление;
- б) живопись;
- в) эмалирование;
- г) печать;
- д) шелкография

39. Какие дефекты в товарах не допускаются?

1. Критические.
2. Значительные.
3. Нестандартные.

40. Качество товара это?

1. Сортность товара.
2. Совокупность потребительских свойств.

3. Степень бездефектности товара.
- 41.** Как называют дефекты по характеру обнаружения.
1. Производственные.
 2. Явные.
 3. Критические.
- 42.** Укажите методы товарной экспертизы.
1. Инструментальный, торговый.
 2. Измерительный, экспертный.
 3. Социологический, производственный.
- 43.** Какие показатели определяют органолептическим методом?
1. Внешний вид, цвет, вкус, запах.
 2. Содержание токсичного элемента.
 3. Прочность, твердость.
- 44.** Укажите преимущества измерительного метода проверки качества.
1. Доступность, точность результатов.
 2. Объективность, точность полученных результатов.
 3. Простота, экономичность проведения.
- 45.** Оценка качественных характеристик товара для установления соответствия требованиям НД называется:
1. Количественная экспертиза.
 2. Качественная экспертиза.
 3. Ассортиментная экспертиза.
- 46.** Когда чаще всего возникает необходимость проведения товароведной экспертизы:
1. Когда разногласия между продавцом и потребителем исчерпаны.
 2. Когда товар подлежит обмену, либо уценке.
 3. Когда были нарушены правила эксплуатации товара.
- 47.** Оценка экспертом всех характеристик товара на основе их испытаний и анализа документов – это:
1. Ассортиментная экспертиза.
 2. Документальная экспертиза.
 3. Комплексная экспертиза.
- 48.** Санитарно-гигиеническая экспертиза – это:
1. Подтверждение срока реализации.
 2. Подтверждение срока хранения.
 3. Подтверждение безопасности товаров.
- 49.** Оценка растительной продукции для подтверждения ее карантинной безопасности – это:
1. Медицинская экспертиза.
 2. Технологическая экспертиза.
 3. Фитосанитарная экспертиза.
- 50.** Какова цель медицинской экспертизы?
1. Обеспечение микробиологической безопасности продукции.
 2. Обеспечение безопасности товаров при производстве и хранении.
 3. Предотвращение распространения сельскохозяйственных вредителей.
- 51.** Назначение средств товарной информации:
- а) информирование потребителей, продавцов, изготовителей;
 - б) информирование потребителей и продавцов;
 - в) идентификация товаров;
- 52.** Функции маркировки:
- а) информационная;
 - б) идентифицирующая;
 - в) мотивационная;
 - г) эмоциональная;
 - д) производственная.
- 53.** Информационные знаки представляют собой:
- а) условные обозначения, предназначенные для идентификации и характеристики товаров;
 - б) художественное оформление товара;
 - в) цифровая информация.
- 54.** Потребительская товарная информация включает:
- а) штриховой код, информационные знаки;
 - б) пищевую ценность, состав, функциональное назначение,

в) дата изготовления, сроки изготовления.

55. Маркировка включает элементы:

- а) текст;
- б) рисунок;
- в) условные обозначения
- г) вкладыш.

56. В адрес оптовой базы поступила партия рисовой крупы, расфасованная в мешки по 50 кг. Общее количество 50 мешков. По сопроводительным документам данный рис является шлифованным сорта Экстра. Результаты анализа показали следующее:

- цвет крупы — белый с желтоватым оттенком;
- поверхность крупинок шероховатая;
- вкус и запах — свойственные рисовой крупе, незатхлый;
- массовая доля влаги — 15,3%;
- содержание дробленого риса — 5,1%;
- доля пожелтевших ядер риса — 0,3%;

1. Определите соответствие заявленного сорта риса фактическому.
2. Рассчитайте объём выборки, объединенную и среднюю пробы для оценки качества данной партии рисовой крупы.

57. Идентифицировать по виду и провести экспертизу качества молока питьевого, имеющего вид непрозрачной жидкости с характерным вкусом и запахом, белого цвета. В сопроводительных документах обозначено: содержание жира — 2,7%, белка — 2,6%, плотность — 1027кг/м³.

Тестовые задания

2 вариант

1. К принципам товароведения относятся:

- а) безопасность;
- б) совместимость;
- в) объективность;
- г) взаимозаменяемость;
- д) компетентность.

2. Объектами товароведной и коммерческой деятельности являются:

- а) покупатели;
- б) товары;
- в) торговые услуги.

3. Укажите четвертую основополагающую характеристику товара как объекта товароведной деятельности:

- а) качественная;
- б) количественная;
- в) ассортиментная;
- г) _____.

4. Субъектами товароведной деятельности являются:

- а) бизнесмены;
- б) товароведы;
- в) эксперты;
- г) потребители товаров.

5. Органолептическим методом называется метод определения качества продукции при помощи:

- а) технических средств измерений;
- б) органов чувств.

6. Фасетный метод классификации объекта – это:

- а) последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки;
- б) параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки.

7. Назовите алфавит кода, не указанный в перечне:

- а) цифровой;
- б) буквенный;
- в) буквенно-цифровой;
- г) _____.

8. Длина штрих-кода составляет:

- а) 1–3 сантиметра;

- б) число знаков в коде без учета пробелов.
9. Назовите метод кодирования, не указанный в перечне:
- а) порядковый;
 - б) серийно-порядковый;
 - в) последовательный;
 - г) _____.
10. Методы классификации и кодирования находят совместное применение в _____.
11. По месту нахождения товаров различают ассортимент:
- а) сопутствующий;
 - б) смешанный;
 - в) промышленный;
 - г) торговый.
12. В зависимости от широты охвата товаров различают следующие виды ассортимента:
- а) торговый;
 - б) промышленный;
 - в) простой и сложный;
 - г) сопутствующий;
 - д) смешанный.
13. На химическую безопасность товаров влияют:
- а) пестициды;
 - б) высокие температуры;
 - в) токсичные элементы;
 - г) радионуклиды.
14. На санитарно-гигиеническую безопасность товаров влияют:
- а) гормональные препараты;
 - б) микробиологические повреждения;
 - в) повреждения насекомыми и грызунами.
15. Механическая безопасность не нормируется:
- а) для непродовольственных товаров;
 - б) продовольственных товаров.
16. Товар, который соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям, является _____.
17. Назовите критерий, не указанный при классификации дефектов по степени значимости:
- а) критические дефекты;
 - б) значительные;
 - в) _____.
18. Назовите критерий, не указанный при классификации дефектов в зависимости от места возникновения:
- а) технологические дефекты;
 - б) _____;
 - в) послереализационные.
19. К единичным экземплярам товаров относятся:
- а) головка сыра;
 - б) пара обуви;
 - в) автомобиль;
 - г) ящик гвоздей.
20. К единичным экземплярам товаров не относятся:
- а) яйцо;
 - б) пара носков;
 - в) пачка печенья;
 - г) блок сливочного масла;
 - д) банка с краской.
21. Специфическими характеристиками единичных экземпляров товаров являются:
- а) пластичность;
 - б) термодинамическая температура;
 - в) твердость;
 - г) длина;
 - д) масса.
22. Общими количественными характеристиками товаров являются:

- а) длина;
 - б) масса;
 - в) пористость;
 - г) вязкость;
 - д) твердость.
23. Оптическими свойствами товаров являются:
- а) цвет;
 - б) блеск;
 - в) электропроводность;
 - г) диэлектрическая проницаемость;
 - д) прозрачность.
24. К аудиотоварам относятся:
- а) музыкальные инструменты;
 - б) отбойные молотки;
 - в) радиоприемники;
 - г) видеодиски;
 - д) лодочные моторы.
25. Точечная проба для оценки качества товарной партии картофеля должна составлять:
- а) 10 кг;
 - б) не менее 3 кг;
 - в) не менее 1 кг;
 - г) 1 кг;
 - д) 0,5 кг.
26. Исходная проба партии яблок составляет:
- а) 100 % массы продукции, вошедшей в выборку упаковочной единицы;
 - б) 50 % массы продукции, вошедшей в выборку упаковочной единицы;
 - в) 30 % массы продукции, вошедшей в выборку упаковочной единицы;
 - г) 10 % массы продукции, вошедшей в выборку упаковочной единицы.
27. Для составления исходного образца рыбных консервов из партии до 500 единиц упаковки отбирают:
- а) 3 % единиц;
 - б) 5 % единиц;
 - в) 10 % единиц.
28. Потребность в партионной идентификации возникает:
- а) на этапе формирования товарной партии;
 - б) на стадии утилизации товаров.
29. Совокупность операций по переработке сырья или сборке комплектующих изделий для получения готовой продукции называется:
- а) подготовительным этапом технологии производства;
 - б) основным этапом;
 - в) окончательным этапом.
30. К потребительской упаковке относятся:
- а) коробки;
 - б) пакеты из картона;
 - в) грузовые цистерны;
 - г) полиэтиленовые пакеты.
31. К транспортной упаковке относятся:
- а) контейнеры;
 - б) лотки;
 - в) бочки;
 - г) фольга;
 - д) стеклянные банки.
32. К полужесткой упаковке относятся:
- а) мешки;
 - б) шпагат;
 - в) картонные коробки;
 - г) тетрапаки.
33. Самые низкие экологические свойства у тары:
- а) бумажной;

- б) стеклянной;
 - в) полимерной.
34. Для жиросодержащих продуктов нельзя использовать в качестве упаковки:
- а) оберточную бумагу;
 - б) фольгу.
35. Охлажденные яйца, квашенные овощи должны храниться в диапазоне температур:
- а) $-10 \dots -12 \text{ }^{\circ}\text{C}$;
 - б) $-1 \dots +1 \text{ }^{\circ}\text{C}$;
 - в) $0 \dots +6 \text{ }^{\circ}\text{C}$.
36. Торты и пирожные с кремом и фруктовой отделкой должны храниться при температурах:
- а) $-1 \dots +1 \text{ }^{\circ}\text{C}$;
 - б) $-2 \dots -5 \text{ }^{\circ}\text{C}$;
 - в) $0 \dots +6 \text{ }^{\circ}\text{C}$.
37. К химическим средствам дезинфекции относятся следующие вещества:
- а) известь;
 - б) озон;
 - в) токи высокой частоты (СВЧ).
38. К физическим средствам дезинфекции товаров относятся:
- а) отвары фитонцидных растений;
 - б) мел;
 - в) аэроионы;
 - г) ультрафиолетовые лучи (УФ-лучи).
39. Сроки годности скоропортящихся продовольственных товаров:
- а) могут продлеваться;
 - б) не могут продлеваться.
40. Кратковременно хранящиеся товары – это товары со сроком годности:
- а) до 5 суток;
 - б) от 0,5 до 30 суток;
 - в) от месяца до 1 года.
41. Реализация товаров (например, консервов), покрытых смазочным материалом, допускается:
- а) да;
 - б) нет.
42. Товарную информацию в зависимости от назначения подразделяют на 3 вида:
- а) основополагающую;
 - б) коммерческую;
 - в) _____.
43. К товарной информации предъявляют следующие основные требования («три Д»):
- а) _____;
 - б) _____;
 - в) _____.
44. Назовите виды ассортимента:
- а) набор товаров, выпускаемый производственной фирмой;
 - б) набор товаров, формируемый в торговом предприятии;
 - в) набор товаров, представленный значительным количеством групп, подгрупп, видов.
45. Назовите зимние виды пушнины:
- а) соболь;
 - б) сурок;
 - в) куница;
 - г) кролик;
 - д) норка.
46. Устойчивость к загниванию кожаной ткани придает такая основная операция выделки, как:
- а) пикелевание;
 - б) дубление;
 - в) жирование;
 - г) сушка.
47. Условия хранения меховых изделий:
- а) температура _____ $^{\circ}\text{C}$;
 - б) относительная влажность _____ %.

48. Роспись на тканях органическими растворителями, применяемая для платков, шарфов, кашне, называется _____.
49. По механизму открывания зонты бывают:
- а) автоматические;
 - б) полуавтоматические;
 - в) _____.
50. Назовите сплавы меди:
- а) медь + цинк – это _____;
 - б) медь + никель – это _____;
 - в) медь + олово – это _____.
51. Назовите камни, применяемые для украшений:
- а) образуются в раковинах моллюсков – _____;
 - б) ископаемая затвердевшая смола хвойных деревьев – _____.
52. Изделием, предназначенным для хранения разменной монеты, является _____.
53. Назовите принадлежности для хранения:
- а) документов – _____;
 - б) ценных бумаг – _____;
 - в) денег – _____.
54. По характеру запаха духи бывают:
- а) _____;
 - б) фантазийные.
55. Изделия из хрусталя вырабатывают методами выдувания и _____.
56. Украшение стеклянной посуды, образованное бороздками (прорезями) с помощью абразивного круга, называется _____.
57. Блюдо с секциями (3–5) для подачи нескольких видов холодных закусок называется _____.
58. Основным сырьем для производства стеклотоваров является _____.
59. Процесс разрушения металлических изделий вследствие их окисления под воздействием внешних условий называется _____.
60. По отношению к нагреванию пластмассы классифицируют на _____ и _____.
61. Назовите вид пластмассы, которая применяется:
- а) в качестве материалов для низа обуви – _____;
 - б) для сидения в мягкой мебели – _____.
62. Моющая способность синтетических моющих средств зависит от содержания _____.
63. Ассортимент средств для защиты растений:
- а) для борьбы с грибковыми поражениями растений – _____;
 - б) для борьбы с вредителями растений – _____;
 - в) для борьбы с сорными растениями – _____.
64. Повторяющийся рисунок ткацкого переплетения называется _____.
65. Способность тканей (одежды) впитывать влагу называется _____.
66. Параметр фигуры взрослого человека, определяющийся по об-хвату тела на уровне груди, см, называется _____.
67. Параметр фигуры взрослого человека, определяющийся по об-хвату талии для мужчин и обхвату бедер с учетом выступа живота для женщин, см, называется _____.
68. Параметр фигуры взрослого человека, определяющийся длиной тела человека от пола до верхушечной части головы, см, называется _____.
69. Клеи, калькуляторы, кнопки, скрепки и т. п. относятся к _____ товарам.
70. Магнитофоны малой массы называются _____.
71. Магнитофоны, приспособленные для записи речи и последующего ее воспроизведения, называются _____.
72. По способу загрузки белья стиральные машины делятся на 2 типа:
- а) с верхней загрузкой;
 - б) с _____ загрузкой.
73. Текст, условные обозначения или рисунок, наносимые на упаковку или товар, называются _____.
74. Технические устройства для проведения измерений физических величин называются _____.
75. Методы определения действительных значений показателей качества с помощью технических устройств называются _____.

76. Методы определения значений показателей качества с помощью органов чувств называются _____.
77. Суммарная масса товара и упаковки называется массой _____.
78. Масса товара без упаковки называется массой _____.
79. Оценка экспертом качественных и количественных характеристик товара для установления его ассортиментной принадлежности называется _____ экспертизой.
80. Оценка экспертом товароведных характеристик товара, основанная на информации товарно-сопроводительных, технологических и иных документов, называется _____ экспертизой.
81. Вспомогательное сырье, применяемое при производстве продукции для улучшения ее потребительских свойств, называется _____.
82. Оценка растительной продукции для подтверждения ее карантинной безопасности называется _____ экспертизой.
83. Объектами технологической экспертизы являются _____.
84. Правовую базу ветеринарно-санитарной экспертизы составляет закон _____.
85. Шумы, возникающие при работе оборудования, транспорта и т. д., относятся к _____ видам загрязнения окружающей среды.
86. Загрязнения окружающей среды, вызывающие мутации у живых организмов, называются _____.
87. Способ утилизации, применяемый для опасной продукции, называется _____.
88. Установление соответствия характеристик товара, указанных на маркировке или в сопроводительных документах, называется _____.
89. В зависимости от назначения различают следующие виды идентификации _____, _____, _____.
90. Показатель преломления используют при идентификации _____.
91. Жирнокислотный состав триглицеридов определяют при идентификации _____.
92. При идентификации товаров применяются две группы методов: _____ и _____.
93. Действия, направленные на обман потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью, называются _____.
94. При ассортиментной фальсификации жидких продуктов чаще всего используют _____ как пищевой заменитель.
95. Кровельный картон, пропитанный нефтяными битумами, называется _____.
96. Стекло, которое внутри листа имеет металлическую сетку, называется _____.
97. Основными объектами товарной экспертизы являются _____.
98. В качестве субъектов товарной экспертизы могут выступать _____ и _____.
99. В качестве консерванта при производстве продовольственных товаров в России запрещено использовать _____.
100. Назовите материалы, из которых изготовлена пластиковая посуда или упаковка, если на нее нанесены следующие латинские буквы:
- а) PP;
 - б) PS;
 - в) PE.

**Тестовое задание для дифференцированного зачета
по МДК.02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы**

- 1. Объектами экспертизы являются:**
 - 1) органолептические свойства товаров;
 - 2) микробиологические свойства товаров;
 - 3) сохраняющие свойства товаров;
 - 4) потребительские свойства товаров.
- 2. Субъектом экспертизы является:**
 - 1) эксперт или группа экспертов;
 - 2) эксперт или товаровед;
 - 3) группа инспекторов или инспектор;
 - 4) эксперт или специалист.
- 3. Субъективными методами экспертной оценки товара являются:**
 - 1) измерительный, органолептический;
 - 2) экспертный, органолептический;

- 3)органолептический, регистрационный;
 - 4)органолептический, интегральный.
- 4. При экспертизе потребительских свойств товаров применяют методы:**
- 1)комплексные, оперативные, экспертные, социологические;
 - 2)комплексные, оперативные, экспертные, расчетно-инструментальные;
 - 3)комплексные, оперативные, экспертные, социологические, расчетно-инструментальные;
 - 4)комплексные, оперативные, социологические, расчетно-инструментальные.
- 5. Товароведная экспертиза призвана решать основную задачу:**
- 1)установление причин появления дефектов в товарах;
 - 2)обоснованность утилизации продукции;
 - 3)установление экологической безопасности продукции;
 - 4)защиту потребителя от некачественной товарной массы.
- 6. Основными принципами товароведной экспертизы являются:**
- 1)объективность, независимость, системность подхода, эффективность, безопасность;
 - 2)объективность, независимость, компетентность, эффективность, безопасность;
 - 3)объективность, независимость, компетентность, системность подхода, эффективность, безопасность;
 - 4)объективность, независимость, компетентность, системность подхода, безопасность.
- 7. Товарную экспертизу в зависимости от характера и оснований для проведения подразделяют:**
- 1) на первичную, дополнительную, повторную, контрольную;
 - 2)первичную, дополнительную, повторную, таможенную;
 - 3)первичную, дополнительную, контрольную, страховую;
 - 4)первичную, дополнительную, контрольную, банковскую.
- 8. В зависимости от цели осуществления экспертиза может быть:**
- 1)страховая, таможенная, банковская, контрактная, консультационная, количественная;
 - 2)страховая, таможенная, банковская, контрактная, консультационная, потребительская;
 - 3)страховая, таможенная, банковская, контрактная, консультационная, качественная;
 - 4)таможенная, банковская, контрактная, консультационная, потребительская, ассортиментная.
- 9. Объектами товарной экспертизы являются:**
- 1)товары, сырье, полуфабрикаты, документы, оборудование;
 - 2)товары, сырье, полуфабрикаты, технологические процессы, компетентность персонала;
 - 3)товары, сырье, полуфабрикаты, технологические процессы, условия хранения товаров;
 - 4)товары, сырье, полуфабрикаты, документы, технологические процессы.
- 10. Товароведная экспертиза отличается от других видов экспертиз тем, что при ее проведении определяют:**
- 1) санитарно-гигиеническую безопасность товаров;
 - 2) ветеринарную безопасность товаров;
 - 3) основополагающие характеристики товаров и их изменения в процессе товародвижения;
 - 4) экологические свойства товаров.
- 11. При комплексной экспертизе:**
- 1)определяют товароведные и количественные характеристики товаров, анализируют документы;
 - 2)определяют товароведные и ассортиментные характеристики товаров, анализируют документы;
 - 3)определяют товароведные и качественные характеристики товаров, анализируют документы;
 - 4)определяют товароведные и стоимостные характеристики товаров, анализируют документы.
- 12. Результатом экспертной оценки товаров является:**
- 1)акт экспертизы;
 - 2)акт приемки товаров по качеству;
 - 3)акт отбора проб;
 - 4)акт приемки товаров по количеству.
- 13. Заключение эксперта состоит из частей:**
- 1)вводной (общей), исследовательской (констатирующей);
 - 2)исследовательской (констатирующей), выводов (заключения);
 - 3)вводной (общей), выводов (заключения);
 - 4)вводной (общей), исследовательской (констатирующей), выводов (заключения).
- 14. При сортировке швейные изделия подразделяются на:**
- А) 2 сорта;
 - Б) 3 сорта;
 - В) на сорта не делятся;

Г)категории качества .

15. Главные основовязанные переплетения – это:

- А)трико, атлас, шарме;
- Б)цепочка, трико, атлас;
- В)цепочка, шарме, трико-трико;
- Г)атлас, трико-шарме, цепочка.

16. Маркировка швейных изделий для мужчин должна содержать следующие величины размерных признаков:

- А)рост, обхват груди, обхват талии;
- Б)обхват груди, рост;
- В)рост, обхват груди, обхват бедер;
- Г)рост, обхват талии.

17. Размер отечественной обуви определяется:

- А)длинной стопы, выраженной в см;
- Б)длинной внутреннего следа, выраженного в мм;
- В)длиной стопы, выраженный в мм;
- Г)длинной стопы, выраженной в штихах.

18. К особо высокому относится каблук высотой свыше:

- а) 60мм;
- б) 70мм;
- в) 80мм;
- г) 100мм.

19. Назовите зимние виды пушнины:

- а) соболь;
- б) сурок;
- в) куница;
- г) кролик;
- д) норка.

20. Устойчивость к загниванию кожаной ткани придает такая основная операция выделки, как:

- а) пикелевание;
- б) дубление;
- в) жирование;
- г) сушка.

21. Цвет сплава золота зависит от:

- А)количество золота в сплаве;
- Б)места добычи;
- В)состава лигатуры;
- Г)страны- изготовителя.

22. Назовите камни, применяемые для украшений:

- а) образуются в раковинах моллюсков – _____;
- б) ископаемая затвердевшая смола хвойных деревьев – _____.

23. По характеру запаха духи бывают:

- а) _____;
- б) фантазийные.

24. Изделия из хрусталя вырабатывают методами выдувания и _____ .

25. Украшение стеклянной посуды, образованное бороздками (прорезями) с помощью абразивного круга, называется _____ .

26. В основе деления парфюмерных жидкостей на виды лежит:

- а) содержание спирта;
- б) содержание душистых веществ;
- в) содержание воды;
- г) крепость (условная).

27. Какой вид деятельности должен начинаться с идентификации продукции?

- а) подтверждение соответствия продукции;
- б) контроль качества продукции;
- в) товарная экспертиза;
- г) все перечисленные.

- 28. Какой способ фальсификации виноградных вин предполагает настаивание сахарного сиропа на мезге, оставшейся после отделения виноградного сока?**
- а) петиотизация;
 - б) шеелизация;
 - в) шапталлизация;
 - г) галлизация.
- 29. Можно ли считать товар-заменитель (аналог) фальсифицированным товаром?**
- а) да;
 - б) нет;
 - в) некоторых случаях.
- 30. Какой реагент используют для обнаружения фальсификации мёда введением в него крахмальной патоки?**
- а) концентрированную соляную кислоту;
 - б) 10%-ный р-р соды;
 - в) раствор нитрата серебра;
 - г) 96%-ный этиловый спирт.
- 31. Одним из отличительных признаков ассортиментной принадлежности продукта к группе зерномучных товаров является преобладание в составе сухих веществ:**
- а) белков;
 - б) жиров;
 - в) углеводов, в т.ч. клетчатки;
 - г) витаминов.
- 32. Белки какого вида муки способны образовывать клейковину?**
- а) пшеничной;
 - б) ржаной;
 - в) рисовой;
 - г) кукурузной.
- 33. Маркировка какого вида крупы должна содержать информацию о товарном сорте?**
- а) перловой крупы;
 - б) манной крупы;
 - в) кукурузной крупы;
 - г) пшеницы.
- 34. В маркировке коньяка указано «КВВК». Какой средний возраст коньячных спиртов?**
- а) не менее 5 лет;
 - б) не менее 6 лет;
 - в) не менее 8 лет;
 - г) не менее 10 лет.
- 35. Какой способ смешивания чая не является фальсификацией?**
- а) листового чая с мелким;
 - б) мелкого чая с гранулированным;
 - в) гранулированного чая с экстрагированным;
 - г) листового чая с высевами.
- 36. Самое высокое содержание кофеина в кофейных зернах ботанического вида:**
- а) Арабика;
 - б) Робуста;
 - в) Либерика;
 - г) Арабуста.
- 37. Наличие крупных глазков круглой или овальной формы является идентифицирующим признаком сыров:**
- а) твердых с высокой температурой второго подогрева;
 - б) твердых с низкой температурой второго подогрева;
 - в) мягких, созревающих при участии сырных слизней и плесеней;
 - г) рассольных.
- 38. Какое ветеринарное клеймо (штамп) подтверждает, что ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов проведена в полном объеме и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений?**
- а) ветеринарное клеймо овальной формы;
 - б) ветеринарное клеймо прямоугольной формы;
 - в) ветеринарный штамп прямоугольной формы;

- г) ветеринарный штамп овальной формы.
- 39. Товароведное клеймо круглой формы свидетельствует, что говядина относится к:**
- а) 1-й категории;
 - б) 2-й категории;
 - в) 3-й категории;
 - г) тощей.
- 40. Масса глазури при выпуске мороженого филе не должна превышать:**
- а) 4%;
 - б) 5%;
 - в) 7%;
 - г) 10%.
- 41. К потребительской упаковке относятся:**
- а) коробки;
 - б) пакеты из картона;
 - в) грузовые цистерны;
 - г) полиэтиленовые пакеты.
- 42. К транспортной упаковке относятся:**
- а) контейнеры;
 - б) лотки;
 - в) бочки;
 - г) фольга;
 - д) стеклянные банки.
- 43. К полужесткой упаковке относятся:**
- а) мешки;
 - б) шпагат;
 - в) картонные коробки;
 - г) тетрапаки.
- 44. Товарную информацию в зависимости от назначения подразделяют на 3 вида:**
- а) основополагающую;
 - б) коммерческую;
 - в) _____.
- 45. К товарной информации предъявляют следующие основные требования («три Д»):**
- а) _____;
 - б) _____;
 - в) _____.
- 46. Самые низкие экологические свойства у тары:**
- а) бумажной;
 - б) стеклянной;
 - в) полимерной.
- 47. Основополагающая товарная информация включает:**
- а) вид, наименование товара, сорт, массу нетто, наименование предприятия изготовителя, дату выпуска, срок хранения и срок годности;
 - б) штриховой код;
 - в) номер продукции по ОКП, условные обозначения;
- 48. К количественным товарно- сопроводительным документам относят:**
- а) счета;
 - б) акты списания;
 - в) отвесы, заборные листы, спецификации;
- 49. К комплексным товаро - сопроводительным документам относят:**
- а) накладные;
 - б) упаковочные листы;
 - в) заявления декларации.
- 50. Формы письменной информации в текстовом элементе маркировки:**
- а) буквенная;
 - б) цифровая;
 - в) словесная;
 - г) изобразительная.
- 51. Информационные знаки представляют собой:**
- а) условные обозначения, предназначенные для идентификации и характеристики товаров;

- б) художественное оформление товара;
- в) цифровая информация.

52. Качественные товарно - сопроводительные документы включают:

- а) сертификаты соответствия;
- б) качественные удостоверения;
- в) протоколы испытаний;
- г) счета- фактуры;

53. Расчетные товарно - сопроводительные документы:

- а) накладные;
- б) протоколы согласования цен;
- в) счета;
- г) счета-фактуры;

54. Эксплуатационные знаки предназначены для:

- а) информирования покупателей о потребительских свойствах товаров;
- б) для формирования у потребителя умения эксплуатировать товар;
- в) обеспечения безопасности потребителя.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО обучающегося

обучающийся(ая) на ___ курсе по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю **ПМ.02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров** в объеме 144 часа с «___»._____.20__г. по «___»._____.20__г. в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

| Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики | Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика |
|---|---|
| <p>Инструктаж о прохождении производственной практики.</p> <p><u>1. Ознакомление с предприятием</u> Ознакомиться с типом, специализацией, профилем, районом деятельности, контингентом обслуживания, режимом работы предприятия.</p> <p><u>2. Средства товарной экспертизы</u> Ознакомиться со стандартами, ТУ и техническими документами, регламентирующими качество.</p> <p><u>3. Идентификация товаров</u> Провести ассортиментную идентификацию однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров. Провести информационную идентификацию товара. Определить соответствие маркировочных данных требованиям стандарта. Расшифровать маркировку товара и входящие в её состав информационные знаки</p> <p><u>4. Дефекты товаров</u> Принять участие в диагностировании (распознавании) дефектов товаров по внешним признакам и установлении причин их возникновения. Принять участие в разработке мер по предотвращению реализации дефектных товаров.</p> <p><u>5. Обеспечение безопасности потребительских товаров</u> Ознакомиться с обеспечением безопасности потребительских товаров в магазине, отделе (секции). Провести анализ наличия и правильности заполнения сертификатов или деклараций соответствия на товары, а также удостоверений качества.</p> <p><u>6. Организация проведения товарной экспертизы</u> Принять участие в экспертизе конкретного товара совместно с экспертом более высокой квалификации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомиться с правилами заполнения заявки на проведение товарной экспертизы; - принять участие в заполнении наряда на проведение товарной экспертизы; - принять участие в отборе объединенных проб или средних образцов из товарных партий для оценки качества товара и оформить отбор проб актом; - ознакомиться с определением приемочных и браковочных чисел при приемке товаров отдельных групп. Фактическое применение этих показателей в практике работы торговых организаций. - выбрать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; - определить их действительные значения и соответствие установленным требованиям; - провести оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); - принять участие в определении градаций качества товаров (сортов, номеров, марок), стандартной, нестандартной продукции и отхода. | |

| | | |
|---|--|---|
| - ознакомиться с порядком уценки товаров при изменении градации качества. - оценить качество тары и упаковки. - оформить полученные результаты актом экспертизы | | |
| Сформированность общих компетенций обучающегося по результатам учебной практики | | |
| Код | Наименование компетенции | Уровень сформированности компетенции на основании педагогических наблюдений (уровни: отсутствует, низкий, ниже среднего, средний, выше среднего, высокий) |
| 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 5 | Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий. | |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | |
| Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики | | |
| <div style="border: 1px solid black; height: 150px; margin-bottom: 10px;"></div> | | |
| <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>Дата «__».__.20__</div> <div>Подпись руководителя практики</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div></div> <div>/ ФИО, должность</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div>Подпись ответственного лица организации (базы практики)</div> <div></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div></div> <div>/ФИО, должность</div> </div> | | |

| ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА | | |
|---|---|-------------------|
| ФИО _____ обучающийся на _____ курсе специальности СПО 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» освоил(а) программу профессионального модуля ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров в объеме 576 час. с «__».___.20__ г. по «__».___.20__ г. | | |
| Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля | | |
| Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик) | Формы промежуточной аттестации | Оценка |
| МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы | дифференцированный зачет | |
| ПП Производственная практика | дифференцированный зачет | |
| ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров | экзамен (квалификационный) | |
| Результаты выполнения и защиты курсовой работы Тема: «_____» Оценка _____. | | |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет) |
| ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности. | - правильность подбора и использования нормативной документации для идентификации предложенных товаров по ассортиментной принадлежности. - обоснованность и точность определения соответствия наименования предложенного товара классификационным группировкам | |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров. | - правильность подбора и использования нормативной документации для оценки качества предложенных товаров. - правильность выполнения отбора проб/выборки по предложенным товарам. - точность диагностирования дефектов товаров предложенной группы по внешним признакам. - точность определения градаций качества товаров предложенной группы с использованием органолептического метода. | |
| ПК 2.3. Выполнять задание эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы. | - точность и обоснованность определения значений показателей качества товаров предложенной группы по результатам измерений. | |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней | - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - успешность в профессиональной деятельности. | |

| | | |
|---|---|--|
| устойчивый интерес | | |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | <ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; - правильность выбора способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами; - эффективность и качественная оценка решения профессиональных задач. | |
| ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | <ul style="list-style-type: none"> - обоснованность применения типовых и нестандартных методов и способов решения профессиональных задач; - ответственность за принятое решение. | |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | - оперативность и результативность нахождения и применения информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | |
| ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий. | <ul style="list-style-type: none"> - результативность, широта, корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; - точность и скорость владения приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом; - активность применения информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. | |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | <ul style="list-style-type: none"> - устойчивость интереса к инновациям в области управления ассортиментом товаров, оценки качества; – быстрота адаптивности к смене производственных заданий; - ориентированность в сложных профессиональных ситуациях. | |
| Дата _____.____.20____ | Подписи членов экзаменационной комиссии _____/_____ _____/_____ _____/_____ | |