

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 28.03.2022 13:37:53  
Уникальный программный ключ:  
71183e1134ef9cfa69b2061488211b3e1a575eb1

## МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Майкопский государственный технологический университет»

**Политехнический колледж**

**Предметная (цикловая) комиссия экономики и управления,  
сервиса и туризма**

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по учебно-методической  
работе

« 28 »

Ф.А. Топольян

2020 г.



**Фонд оценочных средств**

**измерения уровня освоения студентами**

**дисциплины ПМ 02. Организация и проведения экспертизы и оценки  
качества товаров**

**Наименование междисциплинарного курса МДК 02.01.Оценка качества  
товаров и основы экспертизы.**

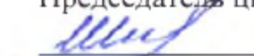
**специальности 38.02.05 Товароведения и экспертиза качества**

**потребительских товаров**

Майкоп , 2020

Одобрено предметной (цикловой комиссией) экономики и управления, сервиса и туризма

Председатель цикловой комиссии

 С.К. Шишхова

Протокол № 10 от 15.06 2020 г.

Составлено на основе ФГОС СПО и учебного плана МГТУ по специальности 38.02.05

Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Зам. директора по учебно-методической работе

 Ф.А. Топольян

«28» 08 2020г.

Разработчик:

Д.Х. Мугу



- преподаватель первой категории политехнического колледжа МГТУ

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ПМ 02. Организация и проведения экспертизы и оценки качества товаров .МДК 02.01.Оценка качества товаров и основы экспертизы.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

### 1.1 Перечень формируемых компетенций

Изучение дисциплины .Оценка качества товаров и основы экспертизы.

Управление ассортиментом товаров направлено на формирование следующих компетенций:

Код	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)		
		Знает:	Умеет:	Имеет практически опыт:
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	1.2.	1.2.	ПО1-4
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	1.4.5	1.3.2	ПО1-4
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	1.9	1.4.	ПО1-4
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	1.3	1.7.	ПО1-4
ОК 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	1.6.7	1.9	ПО1-4
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	1.2.5	.1.4	ПО1-4
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат	1.4.	1.5.	ПО1-4

	выполнения заданий.			
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	1.7	1.9	ПО1-4
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	1.5.8	1.2.4..	ПО1-4
ПК 2.1.	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности	1.9	1.7	ПО1
ПК 2.2.	Организовывать и проводить оценку качества товаров	1.4.5.6. 7.8	1.4	ПО1-2
ПК 2.3.	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товарной экспертизы	1.3.9	1.5.6	ПО1-4

### **Перечень требуемого компонентного состава компетенций**

В результате освоения дисциплины студенты должны:

**Знать:**

- 31-виды, формы и средства информации о товарах;
- 32-правила маркировки товаров;
- 33-правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- 34-факторы, обеспечивающие качество, оценку качества,
- 35-требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;
- 36-органолептические и инструментальные методы оценки качества;
- 37- градации качества;
- 38-требования к качеству тары и упаковки;
- 39- виды дефекты товаров, причины возникновения дефектов;

**уметь:**

- У1- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;
- У2- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- У3- определять их действительное значение и соответствие установленным требованиям;
- У4- отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- У5- проводить оценку качества различными методами;
- У6- определять градации качества;
- У7- оценивать качество тары и упаковки;
- У8- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- У9-определят причины возникновения дефектов.

### **Этапы формирования компетенций**

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ		Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		Аудиторная	СРС		
	<b>Раздел. 1 Методологические основы товарной экспертизы</b>				
1	<b>Тема 1.</b> Предмет, цели, задачи и структура дисциплины	Устный опрос,	-	ОК1	<b>Знать:</b> Предмет, цели, задачи и структура дисциплины <b>Уметь:</b> Определять цели и задачи
2	<b>Тема 2.</b> Объекты и субъекты товарной экспертизы	Устный опрос,	-	ОК1-3	<b>Знать:</b> . Объекты и субъекты товарной экспертизы <b>Уметь:</b> Проводить экспертизу
3	<b>Тема 3.</b> Средства товарной экспертизы	Устный опрос,		ОК1-9	<b>Знать:</b> Средства товарной экспертизы <b>Уметь:</b>
4	<b>Тема 4.</b> Методы товарной экспертизы	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК1	<b>Знать:</b> Методы товарной экспертизы <b>Уметь:</b> Выделять недостатки разных методов товарной экспертизы
5	<b>Тема 5.</b> Товароведная экспертиза	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК4	<b>Знать:</b> Товароведную экспертизу <b>Уметь:</b> Оформление актов отбора проб
6	<b>Тема 6.</b> Санитарно-эпидемиологическая и фитосанитарная экспертиза	Устный опрос,		ОК1-8	<b>Знать:</b> Санитарно-эпидемиологическую и фитосанитарную экспертизу <b>Уметь:</b> Проводить экспертизу Санитарно-эпидемиологическую и фитосанитарную экспертизу
7	<b>Тема 7.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза	Устный опрос,	-	ОК1	<b>Знать:</b> Ветеринарно-санитарную экспертиза <b>Уметь:</b> Проводить экспертизу Ветеринарно-санитарная

					экспертизу
8	<b>Тема 8.</b> Экологическая экспертиза товаров	Устный опрос,		ОК5	<b>Знать:</b> Экологическую экспертизу товаров. <b>Уметь:</b> Определять источники негативных воздействий на окружающую среду.
9	<b>Тема 9.</b> Организация проведения товарной экспертизы	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК1-4	<b>Знать:</b> Организацию проведения товарной экспертизы <b>Уметь:</b> Оформлять результаты и заключение экспертизы
10	<b>Самостоятельная работа №1.</b> «Средства товарной экспертизы». Проанализировать средства информационного обеспечения образца товара: литература, нормативные и технические документы.		Написание конспекта		
11	<b>Самостоятельная работа №2.</b> «Методы товарной экспертизы». Выделить преимущества и недостатки разных методов товарной экспертизы, область их применения.		Написание конспекта		
12	<b>Самостоятельная работа №3.</b> «Санитарно-эпидемиологическая и фитосанитарная экспертиза». Изучить экспертизу медицинского обследования персонала торговых организаций		Написание конспекта		
13	<b>Самостоятельная работа №4.</b> «Экологическая экспертиза товаров». Изучить источники негативных воздействий на окружающую среду		Написание конспекта		

	<b>Раздел 2. Оценка качества товаров и основы экспертизы продовольственных товаров</b>				
14	<b>Тема 1.</b> Основы идентификационной деятельности продовольственных товаров.	Устный опрос,		ОК1-5 ПК2.1-2.3	<b>Знать:</b> Основы идентификационной деятельности продовольственных товаров. <b>Уметь:</b> Определять фальсификацию товаров.
15	Тема 2. Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК1-9 ПК2.1-2.3	<b>Знать:</b> . Оценку качества и основы экспертизы зерномучных товаров <b>Уметь:</b> Обнаруживать фальсификацию и дефекты зерномучных товаров
16	<b>Тема 3.</b> Оценка качества и основы экспертизы плодоовощных товаров	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК1-8 ПК2.1-2.3	<b>Знать:</b> Оценку качества и основы экспертизы плодоовощных товаров <b>Уметь:</b> Определять фальсификацию плодоовощных товаров
17	<b>Тема 4.</b> Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК1-4 ПК2.1-2.3	<b>Знать:</b> Оценку качества и основы экспертизы вкусовых товаров <b>Уметь:</b> Определять вкусовых товаров
18	<b>Тема 5.</b> Оценка качества и основы экспертизы	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК1 ПК2.1-2.3	<b>Знать:</b> Оценку качества и основы экспертизы кондитерских товаров <b>Уметь:</b> Определять кондитерских товаров
19	Тема 6. Оценка качества и основы экспертизы молочных товаров	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК1-6 ПК2.1-2.3	<b>Знать:</b> Оценку качества и основы экспертизы молочных товаров <b>Уметь:</b> Определять молочных товаров
20	Тема 7. Оценка качества и основы экспертизы мясных товаров	Устный опрос, выполнение практических расчетов,		ОК1-3 ПК2.1-2.3	<b>Знать:</b> . Оценку качества и основы экспертизы мясных товаров <b>Уметь:</b> Определять дефекты мяса убойных

		тестирование			животных
21	Тема 8. Оценка качества и основы экспертизы рыбных товаров	выполнение практических расчетов, тестирование		ОК1 ПК2.1-2.3	<b>Знать:</b> Оценку качества и основы экспертизы рыбных товаров <b>Уметь:</b> Расшифровать маркировку отечественных и импортных консервов
22	Тема 9. Оценка качества и основы экспертизы продуктов детского питания	Устный опрос,		ОК1-4 ПК2.1-2.3	<b>Знать:</b> Оценку качества и основы экспертизы продуктов детского питания <b>Уметь:</b> Определять дефекты и причины их возникновения в детском питании
23	<b>Самостоятельная работа №5.</b> . Изучить маркировку зерномучных		Написание конспекта		
24	<b>Самостоятельная работа №6.</b> Изучить болезни плодов и овощей		Написать реферат		
25	<b>Самостоятельная работа №7</b> Решение ситуационных задач		Решение ситуационных задач		
26	<b>Самостоятельная работа №8.</b> Изучить дефекты кондитерских товаров		Написание конспекта		
27	<b>Самостоятельная работа №9.</b> Изучить дефекты молочных товаров. Составить опорный конспект дефекты молочных товаров		Составить опорный конспект дефекты молочных товаров		
28	<b>Самостоятельная работа №10.</b> Изучить дефекты мясо убойных животных		Написание конспекта		
30	<b>Самостоятельная работа №11.</b> Изучить требования к маркировке детского питания		Написание конспекта		



	<b>Раздел. 3 Оценка качества товаров и основы экспертизы непродовольственных товаров</b>				
31	<b>Тема 1.</b> Введение экспертизы и оценка качества товаров	Устный опрос,		ОК1-3	<b>Знать:</b> экспертизу и оценку качества товаров <b>Уметь:</b> Делать дифференцированный и анализ товаров
32	<b>Тема 2.</b> Экспертиза и оценка качества товаров из пластмассы	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК1 ПК2.1	<b>Знать:</b> Экспертизу и оценку качества товаров из пластмассы <b>Уметь:</b> Расшифровать маркировку изделий из пластмасс
33	<b>Тема 3.</b> Экспертиза и оценка качества товаров бытовой химии	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК1-9 ПК2.2-2.3	<b>Знать:</b> Экспертизу и оценку качества товаров бытовой химии <b>Уметь:</b> Проводить оценку качества органолептическим методам с использованием ГОСТа
34	<b>Тема 4</b> Организация и оценка качества силикатных товаров.	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК1-3 ПК2.2-2.3	<b>Знать:</b> оценку качества силикатных товаров <b>Уметь:</b> Определить фальсификацию стеклянных и керамических товаров
35	<b>Тема 5.</b> Экспертиза и оценка качества металлохозяйственных товаров	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК1-9 ПК2.2-2.3	<b>Знать:</b> Экспертизу и оценку качества металлохозяйственных товаров <b>Уметь:</b> Определять градацию качества металлохозяйственных товаров
36	<b>Тема 6.</b> Экспертиза и оценка качества мебельных товаров	Устный опрос		ОК1-7 ПК2.2-2.3	<b>Знать:</b> Экспертизу и оценку качества мебельных товаров <b>Уметь:</b> Определять дефекты по внешним признакам

37	<b>Тема 7.</b> Экспертиза и оценка игрушек	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК1-5 ПК2.1-2.3	<b>Знать:</b> Экспертизу и оценку игрушек <b>Уметь:</b> Методы определять фальсификацию детских игрушек
38	<b>Тема 8.</b> Экспертиза и оценка ювелирных товаров	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК1-5 ПК2.2-2.3	<b>Знать:</b> Экспертизу и оценку ювелирных товаров <b>Уметь:</b> Методы определять фальсификацию ювелирных товаров
39	<b>Тема 9.</b> Экспертиза и оценка качества текстильных товаров	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК1-8 ПК2.1-2.3	<b>Знать:</b> Экспертизу и оценку качества текстильных товаров <b>Уметь:</b> Решать торговые ситуации
40	<b>Тема 10.</b> Экспертиза и оценка качества швейных и трикотажных товаров.	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК1-9 ПК2.2-2.3	<b>Знать:</b> Экспертизу и оценку качества швейных и трикотажных товаров <b>Уметь:</b> Определять размер швейных и трикотажных товаров
41	<b>Тема 11.</b> Экспертиза и оценка качества обувных товаров	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК1-6 ПК2.2-2.3	<b>Знать:</b> Экспертизу и оценку качества обувных товаров <b>Уметь:</b> Определять дефекты и причины возникновения кожаной обуви
42	<b>Тема 12.</b> Экспертиза и оценка качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК1-4 ПК2.2-2.3	<b>Знать:</b> Экспертизу и оценку качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров <b>Уметь:</b> Обнаружения фальсификации шубных меховых товаров
43	<b>Тема 13.</b> Экспертиза и оценка качества парфюмерно-косметических товаров	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК1-5 ПК2.1-2.3	<b>Знать:</b> Экспертизу и оценку качества парфюмерно-косметических товаров <b>Уметь:</b> Исследовать органолептическим методам показатели качества косметических товаров

44	<p><b>Самостоятельная работа №12.</b> Ассортимент товаров из пластмасс на местном рынке и оценка соответствия качества товаров.</p> <p>Ассортимент и характеристика товаров бытовой химии для ухода за садом и огородом.</p> <p>Фальсификация и идентификация стеклянных и керамических товаров.</p> <p>Потребительские свойства металлохозяйственных товаров. Анализ соответствия качества.</p>		<p>Написание конспекта.</p> <p>Написание доклада</p>		
45	<p><b>Самостоятельная работа №13.</b> Ассортимент и характеристика товаров бытовой химии</p>		<p>Написание конспекта</p>		
46	<p><b>Самостоятельная работа №14.</b> Фальсификация и идентификация стеклянных и керамических товаров</p>		<p>Написание доклада и конспекта</p>		
47	<p><b>Самостоятельная работа №15.</b> Потребительские свойства металлохозяйственных товаров. Анализ соответствия качества</p>		<p>Написание доклада и конспекта</p>		
48	<p><b>Самостоятельная работа №16.</b> Маркировка мебельных товаров, правила хранения и ухода за мебелью.</p>		<p>Написание доклада и конспекта</p>		
49	<p><b>Самостоятельная работа №17</b> Безопасность игрушек, сертификация. Качественная характеристика игрушек, реализуемых в магазинах</p>		<p>Написание доклада и конспекта</p>		
50	<p><b>Самостоятельная работа</b></p>		<p>Написание</p>		

	№18. Фальсификация и идентификация ювелирных товаров. Проблемы обеспечения качества и удовлетворения потребностей покупателей.		доклада и конспекта		
51	<b>Самостоятельная работа №19</b> Новинки текстильных товаров и их потребительские свойства.		Написание доклада и конспекта		
52	<b>Самостоятельная работа №20.</b> Размерные характеристики швейных и трикотажных товаров в соответствии со шкалами размеров российских, европейских и американских типоразмеров.		Написание конспекта		
53	<b>Самостоятельная работа №21.</b> Показатели качества нетканых материалов и искусственного меха.		Написание доклада и конспекта		
54	<b>Самостоятельная работа №22.</b> Экспертиза и оценка качества парфюмерно-косметических товаров		Написание конспекта		

## 2. Показатели, критерий оценки компетенции

### 2.1. Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Раздел/тема дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	<b>Раздел 1 Методологические основы товарной экспертизы</b>			
2	<b>Тема 1.</b> Предмет, цели, задачи и структура дисциплины	ОК1-9	Устный опрос,	Задание для контрольной работы
3	<b>Тема 2.</b> Объекты и субъекты товарной экспертизы	ОК1-4	Устный опрос,	Задание для контрольной работы
4	<b>Тема 3.</b> Средства товарной экспертизы	ОК1	Устный опрос,	Задание для контрольной работы
5	<b>Тема 4.</b> Методы товарной экспертизы	ОК1-7	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	Задание для контрольной работы
6	<b>Тема 5.</b> Товароведная экспертиза	ОК1-5	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	Задание для контрольной работы
7	<b>Тема 6.</b> Санитарно-эпидемиологическая и фитосанитарная экспертиза	ОК1-3	Устный опрос,	Задание для контрольной работы
8	<b>Тема 7.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза	ОК1-8	Устный опрос,	Задание для контрольной работы
9	<b>Тема 8.</b> Экологическая экспертиза товаров	ОК1-3	Устный опрос,	Задание для контрольной работы
10	<b>Тема 9.</b> Организация проведения товарной экспертизы	ОК1	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	Задание для контрольной работы
11	<b>Раздел 2. Оценка качества товаров и основы экспертизы продовольственных товаров</b>			
12	<b>Тема 1.</b> Основы идентификационной	ПК2.1-2.3	Устный опрос,	Задание для контрольной

	деятельности продовольственных товаров.			работы
13	Тема 2. Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров	ПК2.1-2.3	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	Задание для контрольной работы
14	<b>Тема 3.</b> Оценка качества и основы экспертизы плодоовощных товаров	ПК2.1-2.3	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	Задание для контрольной работы
15	Тема 4. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров	ПК2.1-2.3	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	Задание для контрольной работы
16	<b>Тема 5.</b> Оценка качества и основы экспертизы кондитерских товаров	ПК2.1-2.3	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	Задание для контрольной работы
17	Тема 6. Оценка качества и основы экспертизы молочных товаров	ПК2.1-2.3	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	Задание для контрольной работы
18	Тема 7. Оценка качества и основы экспертизы мясных товаров	ПК2.1-2.3	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	Задание для контрольной работы
19	Тема 8. Оценка качества и основы экспертизы рыбных товаров	ПК2.1-2.3	выполнение практических расчетов, тестирование	Задание для контрольной работы
20	Тема 9. Оценка качества и основы экспертизы продуктов детского питания	ПК2.1-2.3	Устный опрос,	Задание для контрольной работы
21	<b>Раздел. 3 Оценка качества товаров и основы экспертизы непродовольственных товаров</b>			
22	<b>Тема 1.</b> Введение экспертизы и оценка качества товаров	ОК1	Устный опрос, выполнение тестирования	Задание для контрольной работы
23	<b>Тема 2.</b> Экспертиза и оценка качества товаров из пластмассы	ОК1-3 ПК2.1	Устный опрос, расчетов, тестирование	Задание для контрольной работы
24	<b>Тема 3.</b> Экспертиза и оценка	ОК1-5	Устный опрос,	Задание для

	качества товаров бытовой химии	ПК2.2	выполнение практических расчетов, тестирование	контрольной работы
25	<b>Тема 4</b> Организация и оценка качества силикатных товаров.	ОК1-9 ПК2.3	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	Задание для контрольной работы
26	<b>Тема 5.</b> Экспертиза и оценка качества металлохозяйственных товаров	ОК1-5 ПК2.1	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	Задание для контрольной работы
27	<b>Тема 6.</b> Экспертиза и оценка качества мебельных товаров	ОК1-7 ПК2.2	Устный опрос	Задание для контрольной работы
28	<b>Тема 7.</b> Экспертиза и оценка игрушек	ОК1-6 ПК2.2-2.3	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	Задание для контрольной работы
29	<b>Тема 8.</b> Экспертиза и оценка ювелирных товаров	ОК1-5 ПК2.1-2.3	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	Задание для контрольной работы
30	<b>Тема 9.</b> Экспертиза и оценка качества текстильных товаров	ОК-1.3 ПК2.1	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	Задание для контрольной работы
31	<b>Тема 10.</b> Экспертиза и оценка качества швейных и трикотажных товаров.	ОК1-4 ПК2.2	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	Задание для контрольной работы
32	<b>Тема 11.</b> Экспертиза и оценка качества обувных товаров	ОК1-6 ПК2.3	Устный опрос, выполнение практических	Задание для контрольной работы
33	<b>Тема 12.</b> Экспертиза и оценка качества пушно- меховых и овчинно-шубных товаров	ОК1-3 ПК2.2	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	Задание для контрольной работы
34	<b>Тема 13.</b> Экспертиза и оценка качества парфюмерно-косметических товаров	ОК1-6 ПК2.2	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	Задание для контрольной работы

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.



### **3. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

#### **3.1 Вопросы для устного опроса.**

##### **Раздел. 1 Методологические основы товарной экспертизы**

###### **Тема 1. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины**

1. Предмет, цели, задачи, структура дисциплины.
2. Межпредметные связи. Цели, задачи и основания проведения экспертизы.
3. Принципы товарной экспертизы. Общность и отличия товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности
4. Классификация товарной экспертизы

###### **Тема 2. Объекты и субъекты товарной экспертизы**

5. Объекты товарной экспертизы. Потребительские товары, их градации.
6. Критерии выбора потребительских свойств и показателей качества при проведении экспертизы.
7. Специфика объектов товарной экспертизы. Субъекты товарной экспертизы
8. Требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности экспертов

###### **Тема 3. Средства товарной экспертизы**

9. Классификация средств товарной экспертизы.
10. Средства товарной информации. Материально-технические средства.
11. Средства измерений: весоизмерительное оборудование, проверка наличия поверочных клейм и свидетельств; проверка правильности установки и показаний

###### **Тема 4. Методы товарной экспертизы**

12. Классификация методов товарной экспертизы. Измерительные, регистрационные, органолептические.
13. Экспертные методы: классификация, методы отбора и оценки экспертов

###### **Тема 5. Товароведная экспертиза**

14. Виды товароведной экспертизы:
15. Экспертиза количественная,
16. Экспертиза качественная,
17. Идентификационная, документальная, комплексная

###### **Тема 6. Санитарно-эпидемиологическая и фитосанитарная экспертиза**

18. Общие положения. Экспертиза продукции.
19. Экспертиза технологическая,
20. Экспертиза медицинская
21. Экспертиза фитосанитарная

###### **Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза**

22. Цели, задачи, объекты, субъекты, правовая база.
23. Государственная ветеринарная служба, их задачи, функции, подчиненность.
24. Государственный ветеринарный и ведомственный ветеринарно-санитарный надзор.

#### **Тема 8. Экологическая экспертиза товаров**

25. Государственная ведомственная ветеринарно-санитарная и производственная ветеринарная службы, их задачи, функции, подчиненность
26. Основные понятия, цели и задачи, объекты, правовая база.
27. Необходимость и экономическая целесообразность проведения экологических экспертиз товаров.
28. Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров экспертиз товаров.

#### **Тема 9. Организация проведения товарной экспертизы**

29. Основные этапы проведения экспертизы.
30. Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы.
31. Основной этап: общие правила проведения экспертизы, типичные ошибки при проведении экспертизы.
32. Заключительный этап. Оформление результатов экспертизы. Заключение экспертов

### **Раздел 2. Оценка качества товаров и основы экспертизы продовольственных товаров**

#### **Тема 1. Основы идентификационной деятельности продовольственных товаров.**

33. Понятие и актуальность проблемы идентификации. Структура и классификация.
34. Фальсификация товаров

#### **Тема 2. Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров**

35. Идентифицирующие признаки зерномучных товаров
36. Фальсификация зерномучных товаров

#### **Тема 3. Оценка качества и основы экспертизы плодоовощных товаров**

37. Идентификация свежих плодов и овощей
38. Фальсификация свежих плодов и овощей
39. Идентификация переработанных плодов и овощей
40. Фальсификация переработанных плодов и овощей

#### **Тема 4. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров**

41. Идентифицирующие признаки и фальсификация безалкогольных напитков
42. Идентифицирующие признаки и фальсификация чая и чайных напитков
43. Идентифицирующие признаки и фальсификация кофе кофейных напитков

#### **Тема 5. Оценка качества и основы экспертизы кондитерских товаров**

44. Общие и специфичные идентифицирующие показатели кондитерских изделий
45. Идентификация и фальсификация кондитерских изделий

#### **Тема 6. Оценка качества и основы экспертизы молочных товаров**

46. Идентификация молочных товаров.
47. Фальсификация молочных товаров
48. Дефекты молочных товаров

#### **Тема 7. Оценка качества и основы экспертизы мясных товаров**

- 49.Идентификация мясных товаров
- 50.Специфичные идентифицирующие признаки для всех видов мясных товаров
- 51.Фальсификация мясных товаров
- 52.Ветеринарное клеймение мяса

#### **Тема 8. Оценка качества и основы экспертизы рыбных товаров**

- 53.Идентификация рыбных товаров общие и специфичные признаки ассортиментной
- 54.Специфичные признаки квалиметрической идентификации (паразитологические) показатели
- 55.Фальсификация рыбных товаров
- 56.Использование рыбных товаров с допустимыми дефектами, уничтожение опасной продукции.

#### **Тема 9.Оценка качества и основы экспертизы продуктов детского питания**

- 57.Общие и специфичные показатели: группы показателей органолептические, физико-химические, микробиологические и безопасности
- 58.Дефекты ПДП: виды, причины возникновения
- 59Маркировка: виды, требования к информации

### **Раздел. 3 Оценка качества товаров и основы экспертизы непродовольственных товаров**

#### **Тема 1.Введение экспертизы и оценка качества товаров**

- 60.Экспертиза потребительских свойств непродовольственных товаров и основные виды. Комплексная экспертиза потребительских свойств. Оперативная экспертиза потребительских свойств товаров.
- 61.Анализ качества товаров. Исходные предпосылки анализа. Дифференцированный анализ. Полный анализ

#### **Тема 2.Экспертиза и оценка качества товаров из пластмассы**

- 62.Правила маркировки изделий из пластмасс, особенности информационных обеспечений.
- 63.Органолептические и инструментальные методы оценки качества.

#### **Тема 3.Экспертиза и оценка качества товаров бытовой химии**

- 64.Виды, формы, средства информации о товарах бытовой химии.
- 65.Факторы, влияющие на формирование качества ТБХ.
- 66.Оценка качества в соответствии требований действующих стандартов. Виды дефектов моющих средств, причины их возникновения. Диагностика дефектов моющих средств по внешним видам. Оценка качества органолептическим методом с использованием ГОСТа

#### **Тема 4 Организация и оценка качества силикатных товаров**

- 67.Факторы качества стеклянных товаров. Факторы, сохраняющие качество стеклянных товаров.
- 68.Факторы, формирующие качество керамических товаров.
- 69.Оценка качества, методы оценки качества стеклянных и керамических товаров
- 70.Градации качества, требования к таре и упаковке стеклянных и керамических товаров.

71. Виды дефектов, причины их возникновения на готовые стеклянные и керамические изделия.

#### **Тема 5. Экспертиза и оценка качества металлохозяйственных товаров**

72. Классификация исходных материалов, правила маркировки на металлической посуде их расшифровка.

73. Факторы, обеспечивающие качество, требования действующих стандартов к качеству металлической посуде

#### **Тема 6. Экспертиза и оценка качества мебельных товаров**

74. Проанализировать качество выпускаемой мебели по сегментам, местного потребительского рынка,

75. Продиагностировать дефекты по внешним признакам

#### **Тема 7. Экспертиза и оценка игрушек**

76. Органолептические инструментальные методы оценки качества игрушек.

77. Выявить фальсификации, контрафактной продукции

#### **Тема 8. Экспертиза и оценка ювелирных товаров и часов**

78. Выявить фальсификации, контрафактной продукции.

79. Клеймение ювелирных изделий.

80. Показатели, обеспечивающие качество

#### **Тема 9. Экспертиза и оценка качества текстильных товаров**

24. Виды дефектов сырья материалов, причины возникновения, влияние на качество тканей.

81. Этапы производства тканей, контроль качества.

82. Дефекты производства, влияние их на потребительские свойства тканей.

83. Идентификация тканей, оценка качества. Решение торговых ситуаций

#### **Тема 10. Экспертиза и оценка качества швейных и трикотажных товаров.**

84. Характеристика ассортиментной и информационной фальсификации швейных и трикотажных изделий.

85. Виды дефектов, причины их возникновения, влияния на качество швейных и трикотажных изделий.

86. Органолептическая оценка качества одежды. Требования стандартов к качеству товаров из трикотажа и тканей.

#### **Тема 11. Экспертиза и оценка качества обувных товаров**

87. Факторы, обеспечивающие качество обуви.

88. Порядок оценки качества кожаной обуви. Правила отбора выборок из товарной партии.

89. Органолептические методы оценки качества обуви. Виды дефектов кожаной обуви, причины возникновения.

90. Характеристика ассортиментной и информационной фальсификации кожаной обуви.

#### **Тема 12. Экспертиза и оценка качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров**

91. Признаки фальсифицированных и контрафактных товаров пушно-меховых изделий,
92. Особенности товаров – суррогатов (имитаций).
93. Факторы, обеспечивающие качество парфюмерных товаров. Порядок оценки качества.
94. Органолептические и инструментальные методы оценки качества косметических товаров

### **Тема 13. Экспертиза и оценка качества парфюмерно-косметических товаров**

95. Факторы, обеспечивающие качество парфюмерных товаров. Порядок оценки качества.
96. Органолептические и инструментальные методы оценки качества косметических товаров

## **Вопросы контрольных работ**

### **Вариант. 1 ОК1-9**

1. Предмет, цели, задачи, структура дисциплины.
2. Межпредметные связи. Цели, задачи и основания проведения экспертизы.
3. Принципы товарной экспертизы. Общность и отличия товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности
4. Классификация товарной экспертизы
5. Объекты товарной экспертизы. Потребительские товары, их градации.
6. Критерии выбора потребительских свойств и показателей качества при проведении экспертизы.
7. Специфика объектов товарной экспертизы. Субъекты товарной экспертизы
8. Требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности экспертов.
9. Классификация средств товарной экспертизы.
10. Средства товарной информации. Материально-технические средства.
11. Средства измерений: весоизмерительное оборудование, проверка наличия поверочных клейм и свидетельств; проверка правильности установки и показаний
12. Классификация методов товарной экспертизы. Измерительные, регистрационные, органолептические.
13. Экспертные методы: классификация, методы отбора и оценки экспертов.
14. Виды товароведной экспертизы:
15. Экспертиза количественная,
16. Экспертиза качественная,
17. Идентификационная, документальная, комплексная.
18. Общие положения. Экспертиза продукции.
19. Экспертиза технологическая,

- 20.Эспертиза медицинская
- 21.Экспертиза фитосанитарная
- 22.Цели, задачи, объекты, субъекты, правовая база.
- 23.Государственная ветеринарная служба, их задачи, функции, подчиненность.
24. Государственный ветеринарный и ведомственный ветеринарно-санитарный надзор.
- 25.Государственная ведомственная ветеринарно-санитарная и производственная ветеринарная службы, их задачи, функции, подчиненность
- 26.Основные понятия, цели и задачи, объекты, правовая база.
- 27.Необходимость и экономическая целесообразность проведения экологических экспертиз товаров.
28. Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров
- 29.Основные этапы проведения экспертизы.
- 30.Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы.
- 31.Основной этап: общие правила проведения экспертизы, типичные ошибки при проведении экспертизы.
- 32.Заключительный этап. Оформление результатов экспертизы. Заключение экспертов.

### **Вариант2. ОК1-9 ПК2.2-2.3**

- 1.Понятие и актуальность проблемы идентификации. Структура и классификация.
- 2.Фальсификация товаров
- 3.Идентифицирующие признаки зерномучных товаров
- 4.Фальсификация зерномучных товаров
- 5.Идентификация свежих плодов и овощей
- 6.Фальсификация свежих плодов и овощей
- 7.Идентификация переработанных плодов и овощей
- 8.Фальсификация переработанных плодов и овощей
- 9.Идентифицирующие признаки и фальсификация безалкогольных напитков
- 10.Идентифицирующие признаки и фальсификация чая и чайных напитков
- 11.Идентифицирующие признаки и фальсификация кофе
- 12.Общие и специфичные идентифицирующие показатели кондитерских изделий
- 13.Идентификация и фальсификация кондитерских изделий
- 14.Идентификация молочных товаров.
- 15.Фальсификация молочных товаров

16. Дефекты молочных товаров
17. Идентификация мясных товаров
18. Специфичные идентифицирующие признаки для всех видов мясных товаров
19. Фальсификация мясных товаров
20. Ветеринарное клеймение мяса
21. Идентификация рыбных товаров общие и специфичные признаки ассортиментной
22. Специфичные признаки квалиметрической идентификации (паразитологические) показатели
23. Фальсификация рыбных товаров
24. Использование рыбных товаров с допустимыми дефектами, уничтожение опасной продукции.
25. Общие и специфичные показатели: группы показателей органолептические, физико-химические, микробиологические и безопасности
26. Дефекты ПДП: виды, причины возникновения
27. Маркировка: виды, требования к информации

### **Вариант. 3 ОК1-8 ПК2.2-2.3**

1. Экспертиза потребительских свойств непродовольственных товаров и основные виды. Комплексная экспертиза потребительских свойств.
2. Оперативная экспертиза потребительских свойств товаров.
3. Анализ качества товаров. Исходные предпосылки анализа.
4. Дифференцированный анализ. Полный анализ.
5. Правила маркировки изделий из пластмасс, особенности информационных обеспечений.
6. Органолептические и инструментальные методы оценки качества.
7. Виды, формы, средства информации о товарах бытовой химии.
8. Факторы, влияющие на формирование качества ТБХ.
9. Оценка качества в соответствии требований действующих стандартов. Виды дефектов моющих средств, причины их возникновения.
10. Диагностика дефектов моющих средств по внешним видам. Оценка качества органолептическим методом с использованием ГОСТа
11. Факторы качества стеклянных товаров. Факторы, сохраняющие качество стеклянных товаров.
12. Факторы, формирующие качество керамических товаров.
13. Оценка качества, методы оценки качества стеклянных и керамических товаров
14. Градации качества, требования к таре и упаковке стеклянных и керамических товаров.

15. Виды дефектов, причины их возникновения на готовые стеклянные и керамические изделия.
16. Классификация исходных материалов, правила маркировки на металлической посуде их расшифровка.
17. Факторы, обеспечивающие качество, требования действующих стандартов к качеству металлической посуде
18. Проанализировать качество выпускаемой мебели по сегментам, местного потребительского рынка,
19. Продиагностировать дефекты по внешним признакам
20. Органолептические инструментальные методы оценки качества игрушек.
21. Выявить фальсификации, контрафактной продукции.
22. Клеймение ювелирных изделий.
23. Показатели, обеспечивающие качество.
24. Виды дефектов сырья материалов, причины возникновения, влияние на качество тканей.
25. Этапы производства тканей, контроль качества.
26. Дефекты производства, влияние их на потребительские свойства тканей.
27. Идентификация тканей, оценка качества. Решение торговых ситуаций
28. Характеристика ассортиментной и информационной фальсификации швейных и трикотажных изделий.
29. Виды дефектов, причины их возникновения, влияния на качество швейных и трикотажных изделий.
30. Органолептическая оценка качества одежды. Требования стандартов к качеству товаров из трикотажа и тканей.
31. Факторы, обеспечивающие качество обуви.
32. Порядок оценки качества кожаной обуви. Правила отбора выборок из товарной партии.
33. Органолептические методы оценки качества обуви. Виды дефектов кожаной обуви, причины возникновения.
34. Характеристика ассортиментной и информационной фальсификации кожаной обуви.
35. Признаки фальсифицированных и контрафактных товаров пушно-меховых изделий,
36. Особенности товаров – суррогатов (имитаций).
37. Факторы, обеспечивающие качество парфюмерных товаров. Порядок оценки качества.
38. Органолептические и инструментальные методы оценки качества косметических товаров

**Задание для тестированного контроля по разделам**



## Тема:1 Виды, формы и средства информации о товарах

1.Деятельность по оценке качества складывается из:

- а) выбора номенклатуры потребительских свойств и показателей, их определяющих
- б) определения действительных значений показателей качества
- в) сопоставление действительных значений измеряемого показателя с базовым
- г) методов стимулирования сбыта и формирование спроса

2.Градация (класс, сорт) - это:

- а) категория или разряд, присвоенные объектом, имеющим то же самое функциональное применение, но различные требования к качеству
- б) совокупность потребительских свойств, характерных для стандартных товаров

3.Стандартный признается товар, который:

- а) соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям
- б) пользуется спросом у потребителей
- в) пригоден к использованию по назначению

4.К нестандартному относится товар, который:

- а) не сертифицирован
- б) не пользуется спросом у потребителей
- в) не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателей, но это несоответствие не является критическим

5.Брак – это товар:

- а) с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей
- б) соответствующий установленным требованиям по всем выбранным показателям
- в) непригодный для использования по назначению

6.Различают брак:

- а) стандартный, не стандартный
- б) устранимый, не устранимый
- в) опасный, не опасный

7.Если устранение брака способствовало улучшению всех показателей до установленной нормы, то товар:

- а) подлежит сертификации
- б) условно годен для использования по назначению
- в) признается стандартным

8.Разновидностью брака с неустранимыми значительными или критическими дефектами является:

- а) отходы
- б) опасные товары
- в) условно пригодные товары

9. В результате выявления соответствия или несоответствия установленным требованиям все товары по назначению могут быть подразделены на:

- а) товары, пригодные к использованию по назначению
- б) товары, условно пригодные для использования по назначению
- в) опасные товары, непригодные для использования по назначению

10. Совокупность сортов, относящихся к одноименному товару, называется:

- а) ассортиментным
- б) сортаментом
- в) группой сложности

11. Дефект это:

- а) невыполнение заданного или ожидаемого требования, касающегося объекта, а также требования, относящегося к безопасности
- б) выявление устранимого несоответствия по одному показателю
- в) выявления устранимого несоответствия по комплексу показателей

12. Дефекты классифицируют по:

- а) степени значимости, наличию методов и средств для их обнаружения или устранения
- б) месту возникновения
- в) группам сложности

13. По степени значимости различают дефекты:

- а) критические, значительные, малозначительные
- б) явные, скрытые
- в) устранимые, неустраняемые

14. В зависимости от наличия методов и средств устранения дефекты делят на:

- а) устранимые и неустраняемые
- б) явные и скрытые
- в) критические, значительные

15. В зависимости от места возникновения дефекты подразделяют на:

- а) явные и скрытые
- б) технологические, предреализационные, послереализационные
- в) устранимые и неустраняемые

Ответы на тесты	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответ	б в	б	а	в	ва	аб	б	аб	аб	а	бв	аб	бв	аб	бв

## Тема2: Правила маркировки товаров

1. Основные объекты товарной экспертизы:

- а) товарно-сопроводительные документы
- б) потребительские товары, сырье, материала, полуфабрикаты, документы, технологические процессы по производству, хранению, транспортированию, подготовке к реализации, услуги по упаковыванию, маркированию, послепродажному обслуживанию, определение стоимости товаров, правила эксплуатации или использования потребителем
- в) ГОСТ Р; ОСТ; ТУ; СТП

2. В задачи товароведной экспертизы входит:

- а) оценка всех основополагающих характеристик товара: ассортиментная качественная, количественная и стоимостная
- б) взвешивание всей партии товара
- в) проведение микробиологических исследований

3. Назовите основные цели товарной экспертизы:

- а) проведение количественных и порядковых оценок основополагающих характеристик товара, а также процессов, которые влияют на них
- б) нормативно-техническое обеспечение контроля, сертификации и оценки качества продукции
- в) обеспечение качества продукции в соответствии с уровнем развития науки, техники и технологии

4. При проведении товарной экспертизы необходимо соблюдать принципы:

- а) объективности, независимости, компетентности
- б) системного подхода, эффективности безопасности товаров
- в) целесообразности, оптимальности требований, эффективности

5. В зависимости от характера и оснований для проведения экспертизы потребительских товаров товарная экспертиза подразделяется на следующие виды:

- а) первичная, дополнительная, повторная
- б) контрольная, комплексная
- в) сплошная, выборочная

6. При выявлении неполной или недостоверной информации от объекта товарной экспертизы, а также при необходимости экспертной оценки по дополнительным показателям проводят:

- а) дополнительную товарную экспертизу
- б) повторную товарную экспертизу
- в) контрольную товарную экспертизу

7. При несогласии сторон с результатами товарной экспертизы, при выявлении дополнительной информации проводят:

- а) повторную товарную экспертизу
- б) контрольную товарную экспертизу

в) дополнительную товарную экспертизу

8. При выявлении необъективности экспертов, недостоверности, сомнительности результатов товарной экспертизы проводят:

- а) повторную товарную экспертизу
- б) контрольную товарную экспертизу
- в) комплексную товарную экспертизу.

9. При необходимости комплексной оценки товаров с привлечением экспертов из смежных областей знаний проводят:

- а) комплексную товарную экспертизу
- б) контрольную товарную экспертизу
- в) дополнительную товарную экспертизу

10. Назовите основные группы средств товарной экспертизы:

- а) средства информации о товарах
- б) материально-технические средства
- в) торговое оборудование

11. Какие виды маркировки представляют наибольший интерес для экспертизы:

- а) производственная, торговая
- б) специальная, универсальная
- в) коммерческая, специальная

12. Назовите наиболее важные документы, используемые при экспертной оценке:

- а) нормативные, стандартные
- б) нормативные, технические, технологические
- в) нормативные, правила торговли

13. Какие виды и разновидности литературы использует эксперт при проведении экспертной оценки:

- а) учебную, научную, справочную
- б) учебную, популярную, справочную
- в) учебную, специальную, популярную

14. Что относится к материально-технической базе товарной экспертизы:

- а) средства измерения
- б) средства обнаружения, оргтехника
- в) торговая мебель

15. Экспертная оценка, осуществляемая, специально проверенными экспертами называется:

- а) дегустацией
- б) сертификацией
- в) идентификацией

16. Назовите виды товароведной экспертизы:

- а) количественная, качественная
- б) ассортиментная, документальная, комплексная
- в) экологическая, ветеринарная

17. Количественная экспертиза проводится при:

- а) невозможности применения измерительных методов
- б) при необходимости подтверждения достоверности результатов измерений независимой стороной
- в) идентификации товаров

18. В зависимости от назначения качественная экспертиза подразделяется на:

- а) приемочную экспертизу по качеству, экспертизу по комплектности
- б) экспертиза новых товаров, дегустацию пищевых продуктов и экспертизу по договорам
- в) санитарно-гигиеническую и ветеринарно-санитарную

19. Какова необходимость проведения ветеринарно-санитарной экспертизы:

- а) выявление антропогенного влияния на окружающую среду
- б) обеспечение безопасности потребителей путем предотвращения инфицирования их болезнями, общими для человека и животных
- в) обеспечение безопасности товаров для жизни, здоровья и имущества потребителей

20. Экспертной оценке могут подвергаться:

- а) единичные экземпляры, упаковочные единицы товаров
- б) товарные партии
- в) средняя проба

Ответы на тест	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответ	б	а	а	а	аб	абв	а	а	а	а
Ответы на тест	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответ	а	аб	а	а	а	а	аб	абв	абв	абв

### **Тема 3: Правила отбора проб и выборки и выборки из товарных партий. Градация качества**

1. Потребительские товары – это:

- а) товары, подлежащие добровольной сертификации
- б) товары, реализуемые потребителю и используемые им для личных целей
- в) товары, содержащие легкоустраняемые дефекты.

2. Градация качества:

- а) категория товаров одного наименования, отличающихся установленными значениями показателей качества

- б) категория товаров, содержащая незначительное количество пороков
- в) категория товаров одного наименования, отличающихся по пищевой ценности.

3. Все товары подразделяют на две основные градации качества:

- а) стандартные и нестандартные
- б) продовольственные и непродовольственные
- в) сертифицированные и несертифицированные

4. Нестандартную продукцию делят на:

- а) условно пригодную и опасную продукцию
- б) стандартную и нестандартную
- в) сертифицированную и несертифицированную

5. Условно пригодная нестандартная продукция:

- а) продукция, содержащая значительные и/или критические устранимые дефекты
- б) продукция, содержащая вредные для потребителя вещества
- в) продукция с неустраняемыми критическими дефектами

6. Опасная продукция:

- а) товары, содержащие вредные вещества для потребителя
- б) товары с неустраняемыми критическими дефектами
- в) товары, использование которых может нанести вред жизни, здоровью и имуществу потребителей, а также окружающей среде

7. Потенциально опасные товары - это:

- а) продукция, содержащая вредные для потребителя и окружающей среды вещества или выделяющие их в окружающую среду при использовании.
- б) продукция, содержащая значительные и критические устранимые дефекты
- б) продукция с неустраняемыми критическими дефектами

8. Размерные градации – категория товаров:

- а) отличающиеся установленными размерами
- б) подлежащая обязательной сертификации
- в) подлежащая добровольной сертификации

Ответы на тест	1	2	3	4	5	6	7	8
ответ	а	а	ав	ав	а	абв	аб	аб

#### **Тема 4: Виды дефектов и причины их возникновения**

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.

Ответы на тест	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответ	б	ав	аб	аб	б	б	а	а	а	абв	аб	а	б	в	б

### Тема 5: Органолептические и инструментальные методы оценки качества

1. При планировании проведения товарной экспертизы принято выделять следующие этапы:

- а) начальный, средний, окончательный
- б) подготовительный, основной, заключительный
- в) первый, второй, третий

2. Какие документы необходимы для назначения товарной экспертизы:

- а) заявка на проведение экспертизы
- б) наряд на проведение экспертизы
- в) нормативные и технические документы

3. Экспертная оценка:

- а) совокупность операций по выбору комплекса или единичных характеристик товаров или других объектов, определению их действительных значений и подтверждению экспертами соответствия их установленным требованиям и/или товарной информации
- б) оценка потребительских свойств товаров по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям
- в) оценка количественных характеристик товара экспертами для установления соответствия их требованиям нормативных документов

4. Экспертное исследование производится:

- а) сплошным методом
- б) выборочным методом
- в) математическим методом

5. Требования, предъявляемые к экспертам:

- а) опыт работы, личные качества
- б) независимость, компетентность
- в) семейное положение

6. Эксперты – дегустаторы должны:

- а) обладать сенсорной чувствительностью
- б) различать основные цвета, вкусы, запахи и их оттенки
- в) уметь организовывать экспертную проверку и руководить ею

7. Заключительный этап оформления товарной экспертизы:

- а) в виде акта экспертизы
- б) протокола дегустации
- в) выдается сертификат соответствия

Ответ на тест	1	2	3	4	5	6	7
ответ	б	а	ав	б	аб	абв	а

### Раздел 6. Товароведение продовольственных товаров

1. Какими витаминами богаты растительные масла?

- а) витамин С;
- б) витамины группы В;
- в) витамин А;
- г) витамин Е.

2. Какая разновидность масла содержит большее количество полезных для человека веществ?

- а) нерафинированное;
- б) гидратированное;
- в) рафинированное;
- г) все разновидности одинаково полезны

3. По виду и сорту муки хлебные изделия могут быть:

- а) ржаные, ржано - пшеничные, пшеничные;
- б) ржано- пшеничные, пшеничные, сдобные простые;
- в) простые, сдобные, улучшенные.

4. Что добавляют в обогащенный молочный продукт?

- а) витамины;
- б) минеральные вещества, например, йод, железо;
- в) пищевые волокна;
- г) вкусовые вещества и ароматизаторы.

5. Органолептические показатели качества охлажденной рыбы:

- а) внешний вид, разделка, консистенция, запах;
- б) вкус, форма, пористость, состояние глаз;
- в) варианты ответов 1 и 2;
- г) правильного ответа нет.

6. В зависимости от рецептуры и способа приготовления карамель подразделяют на:

- а) молочную, мягкую, полутвердую, витаминизированную, лечебную;
- б) леденцовую, с начинками, молочную, мягкую, полутвердую;
- в) леденцовую, молочную, мягкую, полутвердую, витаминизированную, лечебную;

г) леденцовую, с начинками, молочную, мягкую, полутвердую, витаминизированную, лечебную

7. Виды мяса по термическому состоянию:

- а) глубокой заморозки;
- б) замороженное;
- в) остывшее;
- г) охлажденное;
- д) парное;
- е) подмороженное;
- ж) размороженное.

8. Какое вещество преобладает в составе подавляющего большинства плодов и овощей?

- а) углеводы;
- б) белки;
- в) витамины;
- г) вода.

9. Какие из перечисленных овощей и плодов отличаются высоким содержанием жиров?

- а) оливки;
- б) авокадо;
- в) лук-порей;
- г) баклажаны.

10. Какова средняя жирность молока, которое дает корова?

- а) 2,5 %;
- б) 3,5 %;
- в) 4,5 %;
- г) 5,5 %.

Вопросы на тест	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответ	бв	а	а	г	аб	аб	бг	вг	а	б

### Раздел 7. Товароведение непродовольственных товаров

1. Самый важный показатель качества шампуней?

- А) запах
- Б) моющая способность
- В) консистенция

2. Какой черепок имеет фарфор

- А) крепкий
- Б) спёкшийся
- В) пористый

3. Бронза – это сплав:

- А) меди и алюминия
- Б) меди и олова
- В) меди и титана

4. Назовите вид пластмассы, которая применяется в качестве материала для низа обуви

- А) полипропилен
- Б) полиуретан
- В) поливинилхлорид

5. Трикотажные изделия хранят в сухих, чистых помещениях при относительной влажности ?

- А) 80%
- Б) 65%
- В) 75%

6. Вид стекла имеющий повышенный блеск и лучепреломление

- А) жаростойкое стекло
- Б) хрустальное стекло
- В) натриевое стекло

7. Керамические изделия маркированные синим цветом имеют сорт

- А) 1 сорт
- Б) 2 сорт
- В) 3 сорт

8. Парфюмерные жидкости содержащие от 15 до 25% душистых веществ называются

- А) духи
- Б) туалетная вода
- В) парфюмерная вода

9. Срок годности парфюмерных товаров

- А) 5 лет
- Б) 3 года
- В) 1 год

10. Белое золото – это...?

- А) чёрный металл
- Б) цветной металл
- В) сплав.

Вопросы на тест	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответ	б	а	б	б	б	б	в	б	б	в

#### Критерии оценки теста:

Оценка уровня подготовки		
Балл (отметка)	Результат	
5	Отлично	более 89% правильных ответов
4	Хорошо	70%-89% правильных ответов
3	Удовлетворительно	51%-69% правильных ответов
2	Неудовлетворительно	менее 51% правильных ответов

### 3.2. Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы.

#### Практическая работа №1

**Задание 1.** Рассчитать энергетическую ценность важнейших видов продовольственных товаров

Пособия для работы: Учебник Матюхина З.П., Королькова Э.П. «Товароведение пищевых продуктов»; Тимофеева В.А. «Товароведение продовольственных товаров», каталог на продовольственные товары.

Краткие методические указания

Все пищевые продукты обладают пищевой ценностью. Энергетическая ценность пищевых веществ - это количество энергии, затрачиваемое организмом для сжигания (окисления) 1 г пищи. Это тепловая энергия, выделяемая при переваривании пищи.

При оценке энергетической ценности пищевых веществ важно учитывать коэффициент перевариваемости (коэффициент усвояемости) пищевых веществ. Коэффициент перевариваемости зависит от вида пищевого вещества, от характера и состава пищи, с которой это вещество поступает.

Коэффициент усвояемости углеводов - 95,6%

Коэффициент усвояемости жиров - 94%

Коэффициент усвояемости белков - 84%.

Для расчета калорийности пищи, составления рационов и диет приняты следующие коэффициенты энергетической ценности:

Белки - 4 ккал/г

Жиры - 9,3 ккал/г

Углеводы - 3,75 ккал/г

Энергетическая ценность продуктов рассчитывается на основе процентного содержания в ней углеводов, жиров, белков (таблица химического состава) и коэффициентов их физиологической энергетической ценности.

Чтобы получить энергетическую ценность пищевого продукта, коэффициент энергетической ценности умножить на количество используемого основного пищевого вещества, и так по всем используемым основным пищевым веществам, затем суммируйте результаты. Сложив энергетическую ценность всех продуктов, вы получите калорийность всего рациона. Энергетическая ценность измеряется в килокалориях (ккал), в килоджоулях (кДж).

Формула расчета энергетической (теоретической) ценности:

$$\text{Э.Ц.} = (\text{Б} * 4,0\text{ккал}) + (\text{Ж} * 9,3\text{ккал}) + (\text{У} * 3,75 \text{ ккал})$$

Пример.

Определить теоретическую калорийность 1 стакана (200г) молока коровьего.

По таблице химического состава или по учебнику товароведения находим средний химический состав коровьего молока (в %): жира - 3,2; белков - 3,5; молочного сахара - 4,7; золы - 0,7.

Решение:

Калорийность жиров в 100 г молока:  $9,3 * 3,2 = 28,8$  ккал

Калорийность белков в 100 г молока:  $4 * 3,5 = 14,0$  ккал

Калорийность углеводов в 100 г молока:  $3,75 * 4,7 = 17,6$  ккал

Теоретическая калорийность 1 стакана (200 г) будет равна 120,8 ккал (60,4 \*2).

Фактическая калорийность 100 г молока составит 54,73 ккал

$28,8 * 94 + 14,0 * 84,5 + 17,6 * 95,6$

$100 + 100 + 100$

Для перевода килокалорий в килоджоули число килокалорий умножают на 4,19 (система СИ).

## Практическая работа №2

### Задание2

В отдел хлебобулочных изделий завезли партию зерно - мучного изделия "батон столовый нарезной" в упаковке - в количестве 100 шт. Проведите идентификацию товара и оцените его качество.

1. Расшифруйте маркировку зерномучных товаров.
2. Определите действительные значения показателей зерномучных товаров, согласно установленным требованиям.
3. Проведите отбор проб и выборку из товарных партий. Оформите акт отбора проб.
4. Проведите оценку качества зерномучных товаров органолептическими и одним из измерительных методов.
5. Определите градацию качества и оформите акт экспертизы.
6. Рассмотрите ситуацию:

В июле в магазин "Хлеб" поступила партия батончиков нарезных из пшеничной муки первого сорта, массой по 400 г. Масса партии изделий – 400 кг. Батончики уложены в лотки по 20штук. Батончики поступили в магазин в 17 ч, время выхода батончиков из печи – 13 ч. По результатам органолептической оценки батончики отвечали требованиям ГОСТа.

На следующий день при открытии магазина продавец ощутил фруктовый запах. На разрезе батончика он обнаружил потемневший, тянущийся нитями липкий мякиш.

1. По каким показателям оценивается качество хлебобулочных изделий?
2. Каковы предельные сроки поставки и хранения хлебобулочных изделий с момента выпечки?
3. Какой болезнью заражены батончики?
4. Как следует поступать с зараженными изделиями?

## Практическая работа №3

### Задание3

В отдел кондитерских изделий завезли партию печенья "Крекер" упаковке - в количестве 200 шт. Проведите идентификацию товара и оцените его качество.

1. Расшифруйте маркировку кондитерских товаров.
2. Определите действительные значения показателей кондитерских товаров, согласно установленным требованиям.
3. Проведите отбор проб и выборку из товарных партий. Оформите акт отбора проб.
4. Проведите оценку качества кондитерских товаров органолептическими и одним из измерительных методов.
5. Определите градацию качества кондитерских товаров, оформите акт экспертизы.
6. Решите задачу:

В торговое предприятие поступила партия карамели "Апельсиновая", "Барбарис" в

количестве 200 и 300 кг соответственно. Анализ средней пробы показал, что в карамели "Апельсиновая" содержится влаги 4,1% , "Барбарис" 3,4%. Рассчитайте размер средней пробы и определите соответствие карамели требованиям стандарта.

#### **Практическая работа №4**

##### **Задание4**

В отдел вкусовых товаров завезли партию 100кг индийского черного чая в пакетиках "Лисма" - в упаковке 25 двойных пакетиков. Проведите идентификацию товара и оцените его качество.

1. Расшифруйте маркировку вкусовых товаров.
2. Определите действительные значения показателей вкусовых товаров, согласно установленным требованиям.
3. Проведите отбор проб и выборку из товарных партий. Оформите акт отбора проб.
4. Проведите оценку качества вкусовых товаров органолептическими и одним из измерительных методов.
5. Определите градацию качества вкусовых товаров, оформите акт экспертизы.
6. Решите задачу:

На базе в неотапливаемом складе хранится в течение 12 месяцев со дня изготовления байховый зелёный грузинский чай 1 сорта.

Чай поступил на базу в количестве 100 ящиков (по 25 кг нетто в каждом ящике). За весь период хранения было отпущено с базы 60 ящиков чая. На базе проведена ревизия. Остаток чая на базе составил 240 кг.

Были отобраны образцы для определения качества чая. При анализе качества чая установлено: массовая доля влаги – 8,1%, органолептические показатели соответствовали нормам ГОСТа.

1. Какова недостача чая на базе?
2. Кто несёт материальную ответственность за недостачу?
3. Дайте заключение о качестве чая.
4. Какие условия повлияли на изменение чая?

#### **Практическая работа №5**

##### **Задание5**

В отдел молочных товаров завезли партию 300л питьевого молока в пакетах по 1л. Проведите идентификацию товара и оцените его качество.

1. Расшифруйте маркировку молочных товаров.
2. Определите действительные значения показателей молочных товаров, согласно установленным требованиям.
3. Проведите отбор проб и выборку из товарных партий. Оформите акт отбора проб.
4. Проведите оценку качества молочных товаров органолептическими и одним из измерительных методов.
5. Определите градацию качества молочных товаров, оформите акт экспертизы.
6. Решите задачу:

На холодильник г. Ярославля с маслозавода поступило 400кг масла сливочное "Крестьянское" в пачках по 250 г. Оценка качества показала, что: вкус и аромат –

недостаточно выражены, присутствует слабо кормовой привкус, консистенция – крошливая, цвет - неоднородный, на поверхности – тонкий пожелтевший слой, упаковка с жировыми пятнами. Проведите балльную оценку качества масла. Каковы будут Ваши действия?

### **Практическая работа №6**

#### **Задание 6**

В отдел мясных товаров завезли партию 150 кг вареной колбасы "Докторская". Проведите идентификацию товара и оцените его качество.

1. Расшифруйте маркировку мясных товаров.
2. Определите действительные значения показателей мясных товаров, согласно установленным требованиям.
3. Проведите отбор проб и выборку из товарных партий. Оформите акт отбора проб.
4. Проведите оценку качества мясных товаров органолептическими и одним измерительным методом.
5. Определите градацию качества мясных товаров, оформите акт экспертизы.
6. Решите задачу:

В адрес магазина поступила партия колбасы "Молочная". Батоны целые, чистые, цвет светло-розовый, консистенция плотная, вкус и запах характерны для данного вида колбасы, но присутствуют вкрапления белого цвета. содержание влаги – 55,6%.

1. Определите соответствие колбасы требованиям стандарта.
2. От чего зависит товарный сорт колбасы?
3. Какие могут быть дефекты колбасы?
4. Укажите фальсификацию колбасных изделий.

### **Практическая работа №7**

#### **Задание 7**

В отдел рыбных товаров завезли партию 500 банок сайры тихоокеанской натуральной. Проведите идентификацию товара и оцените его качество.

1. Расшифруйте маркировку рыбных товаров.
2. Определите действительные значения показателей рыбных товаров, согласно установленным требованиям.
3. Проведите отбор проб и выборку из товарных партий. Оформите акт отбора проб.
4. Проведите оценку качества рыбных товаров органолептическими и одним измерительным методом.
5. Определите градацию качества рыбных товаров, оформите акт экспертизы.
6. Решите задачу:

В адрес торгового предприятия с холодильника г. Москвы поступила партия мороженого хека в блоках, упакованных в 120 картонных коробок по 20 кг. Определите объем выборки, среднего образца и средней пробы для оценки качества мороженой рыбы. Каковы условия хранения данного продукта?

### **Практическая работа №8**



### **Задание 8**

В продуктовый магазин завезли партию 300 кг макаронных изделий "рожки" весовые в мешках по 30кг. Проведите идентификацию товара и оцените его качество.

1. Расшифруйте маркировку макаронных изделий.
2. Определите действительные значения показателей макаронных изделий, согласно установленным требованиям.
3. Проведите выборку из товарных партий. Оформите акт.
4. Проведите оценку качества товаров органолептическими и одним измерительным методом.
5. Определите градацию качества макаронных изделий, оформите акт экспертизы.
6. Решите задачу:

Покупатель приобрел макароны в магазине. Придя домой он обнаружил в изделиях жучков-долгоносиков и вернул продукт в магазин. Кто несет ответственность за испорченный продукт? Какие Ваши действия?

Какие еще вредители поражают зерномучные изделия?

Какие меры предотвращения вредителей используют в торговле?

### **Практическая работа №9**

#### **Задание 9**

В продуктовый магазин завезли партию 10 коробок по 20кг бананов. Проведите идентификацию товара и оцените его качество

1. Расшифруйте маркировку плодоовощных товаров.
2. Определите действительные значения показателей плодоовощных товаров, согласно установленным требованиям.
3. Проведите отбор проб и выборку из товарных партий. Оформите акт отбора проб.
4. Проведите оценку качества плодоовощных товаров органолептическими и измерительными методами.
5. Определите градацию качества плодоовощных товаров, оформите акт экспертизы.
6. Решите задачу:

На плодоовощную базу в сентябре поступила партия картофеля на автомашинах массой нетто 15т. Картофель упакован в мешки по 50 кг. При анализе объединенной пробы картофеля установлено: по размеру клубни соответствуют требованиям ГОСТа, из них клубней

с механическими повреждениями глубиной более 3 мм и длиной более 10 мм было 3 кг; клубней, поврежденных паршой свыше. поверхности, - 3кг; клубней, пораженных фитофторой, - 0,5 кг; земли 0,6 кг. Остальные клубни по качеству соответствовали требованиям ГОСТа.

1. Определите величину выборки и массу объединенной пробы.
2. Дайте заключение о качестве партии картофеля.

### **Практическая работа №10**

#### **Задание 10**

В продуктовый магазин завезли партию 100шт безалкогольного напитка "Фанта" по 0,33л. Проведите идентификацию товара и оцените его качество

1. Расшифруйте маркировку безалкогольных напитков.

2. Определите действительные значения показателей, согласно установленным требованиям.
3. Проведите выборку из товарных партий. Оформите акт.
4. Проведите оценку качества товаров органолептическими и одним измерительным методом.
5. Определите градацию качества безалкогольных напитков, оформите акт экспертизы.
6. Решите задачу:  
Покупатель приобрел сокодержательный напиток "Апельсиновый" осветленный в пакете, вместимостью 1л в магазине. Придя домой он обнаружил, что изделие имеет мутную консистенцию и необычный привкус и вернул продукт в магазин. Кто несет ответственность за недоброкачественный продукт? Какие Ваши действия?

### Практическая работа №11

#### Задание 11

В продуктовый магазин завезли партию 50кг шоколадных изделий "Аленка" по 100г. Проведите идентификацию товара и оцените его качество

1. Расшифруйте маркировку безалкогольных напитков.
2. Определите действительные значения показателей, согласно установленным требованиям.
3. Проведите выборку из товарных партий. Оформите акт.
4. Проведите оценку качества товаров органолептическими и одним измерительным методом.
5. Определите градацию качества шоколада, оформите акт экспертизы.
6. Решите задачу:

Покупатель приобрел в магазине шоколад "Альпен Голд" молочный. Придя домой он обнаружил, что поверхность шоколада покрыта белым налетом и вернул продукт в магазин. Кто несет ответственность за недоброкачественный продукт? Как возник данный дефект? Какие Ваши действия?

### 3.3 Темы самостоятельной работы студентов

№ п/п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Осваиваемые компетенции	Объем в часах
1	2	3	4	5
<b>Раздел. 1 Методологические основы товарной экспертизы</b>				<b>20</b>
1	<b>Тема. Средства товарной экспертизы</b> Самостоятельная работа №1 «Средства товарной экспертизы». Проанализировать средства информационного обеспечения образца товара:	Устный опрос,	ОК1-9	6

	литература, нормативные и технические документы			
2	<p><b>Тема.</b> Методы товарной экспертизы</p> <p>Самостоятельная работа №2</p> <p>«Методы товарной экспертизы» . Выделить преимущества и недостатки разных методов товарной экспертизы, область их применения.</p>	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК1	6
3	<p><b>Тема</b> Санитарно-эпидемиологическая и фитосанитарная экспертиза</p> <p>Самостоятельная работа №3</p> <p>«Санитарно-эпидемиологическая и фитосанитарная экспертиза». Изучить экспертизу медицинского обследования персонала торговых организаций</p>	Устный опрос,	ОК1-8	4
4	<p><b>Тема</b> Экологическая экспертиза товаров</p> <p>Самостоятельная работа №4</p> <p>«Экологическая экспертиза товаров». Изучить источники негативных воздействий на окружающую среду</p>	Устный опрос	ОК5	4
<b>Раздел 2. Оценка качества товаров и основы экспертизы продовольственных товаров</b>				<b>32</b>
5	<p>Тема. Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров</p> <p>Самостоятельная работа №5</p> <p>Изучить маркировку зерномучных</p>	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК1-9 ПК2.1-2.3	4
6	<p><b>Тема.</b> Оценка качества и основы экспертизы плодоовощных товаров</p>	Устный опрос, выполнение практических	ОК1-8 ПК2.1-2.3	4

	Самостоятельная работа №6 Изучить болезни плодов и овощей.	расчетов, тестирование		
7	<b>Тема</b> Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров Самостоятельная работа №7 Решение ситуационных задач.	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК1-4 ПК2.1-2.3	4
8	<b>Тема</b> Оценка качества и основы экспертизы кондитерских товаров Самостоятельная работа №8 Изучить дефекты кондитерских товаров	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК1 ПК2.1-2.3	4
9	<b>Тема.</b> Оценка качества и основы экспертизы молочных товаров Самостоятельная работа №9 Изучить дефекты молочных товаров. Составить опорный конспект дефекты молочных товаров	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК1-6 ПК2.1-2.3	6
10	<b>Тема.</b> Оценка качества и основы экспертизы мясных товаров Самостоятельная работа №10 Изучить дефекты мяса убойных животных	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК1-3 ПК2.1-2.3	4
11	<b>Тема.</b> Оценка качества и основы экспертизы продуктов детского питания Самостоятельная работа №11 Изучить требования к маркировке детского питания	Устный опрос	ОК1-4 ПК2.1-2.3	6
<b>Раздел. 3 Оценка качества товаров и основы экспертизы непродовольственных товаров</b>				<b>78</b>
12	<b>Тема.</b> Экспертиза и оценка качества товаров из пластмассы Самостоятельная работа №12 Ассортимент товаров из пластмасс на местном рынке и оценка соответствия качества товаров.  Ассортимент и характеристика товаров	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК1 ПК2.1	10

	<p>бытовой химии для ухода за садом и огородом.</p> <p>Фальсификация и идентификация стеклянных и керамических товаров.</p> <p>Потребительские свойства металлохозяйственных товаров. Анализ соответствия качества</p>			
13	<p><b>Тема.</b> Экспертиза и оценка качества товаров бытовой химии</p> <p>Самостоятельная работа №13 Ассортимент и характеристика товаров бытовой химии для ухода за садом и огородом.</p>	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК1-9 ПК2.2-2.3	4
14	<p><b>Тема 4</b> Организация и оценка качества силикатных товаров.</p> <p>Самостоятельная работа №14</p> <p>Фальсификация и идентификация стеклянных и керамических товаров</p>	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК1-3 ПК2.2-2.3	8
15	<p><b>Тема 5.</b> Экспертиза и оценка качества металлохозяйственных товаров</p> <p>Самостоятельная работа №15</p> <p>Потребительские свойства металлохозяйственных товаров. Анализ соответствия качества.</p>	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК1-9 ПК2.2-2.3	6
16	<p><b>Тема 6.</b> Экспертиза и оценка качества мебельных товаров</p> <p>Самостоятельная работа №16</p> <p>Маркировка мебельных товаров, правила хранения и ухода за мебелью.</p>	Устный опрос	ОК1-7 ПК2.2-2.3	8
17	<p><b>Тема 7.</b> Экспертиза и оценка игрушек</p>	Устный опрос, выполнение практических	ОК1-5 ПК2.1-2.3	6

	Самостоятельная работа №17 Безопасность игрушек, сертификация. Качественная характеристика игрушек, реализуемых в магазинах	расчетов, тестирование		
18	<b>Тема 8.</b> Экспертиза и оценка ювелирных товаров Самостоятельная работа №18 Фальсификация и идентификация ювелирных товаров. Проблемы обеспечения качества и удовлетворения потребностей покупателей.	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК1-5 ПК2.2-2.3	10
19	<b>Тема 9.</b> Экспертиза и оценка качества текстильных товаров Самостоятельная работа №19 Новинки текстильных товаров и их потребительские свойства.	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК1-8 ПК2.1-2.3	6
20	<b>Тема 10.</b> Экспертиза и оценка качества швейных и трикотажных товаров. Самостоятельная работа №20 типоразмеров Размерные характеристики швейных и трикотажных товаров в соответствии со шкалами размеров российских, европейских и американских	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК1-9 ПК2.2-2.3	8
21	<b>Тема 12.</b> Экспертиза и оценка качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров Самостоятельная работа №21 Показатели качества нетканых материалов и искусственного меха.	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК1-4 ПК2.2-2.3	6
22	<b>Тема 13.</b> Экспертиза и оценка качества парфюмерно-косметических товаров	Устный опрос, выполнение практических	ОК1-5 ПК2.1-2.3	6

	Самостоятельная работа №22 Исследование органолептическими методами по показателям качества косметических товаров	расчетов, тестирование		
	<b>ИТОГО</b>			<b>130</b>

### 3.4 Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

#### Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету

#### ОК1-9 ПК2.1;ПК2.2;ПК2.3.;ПК2.4.

1. Качество товаров. Мониторинг качества продовольственных товаров, выпускаемых на предприятиях.
2. Классификация продовольственных товаров на группы однородной продукции.
3. Безопасность продтоваров, показатели её характеризующие.
4. Особенности оценки качества продовольственных товаров.
5. Пищевая ценность продтоваров, факторы её обуславливающие.
6. Биологическая ценность продовольственных товаров, факторы её обуславливающие.
7. Энергетическая ценность продовольственных товаров, факторы её обуславливающие.
8. Факторы, влияющие на формирование качества продтоваров.
9. Факторы, являющие на сохраняемость продовольственных товаров.
10. Основы хранения продовольственных товаров, процессы происходящие при хранении.
11. Методы консервирования продтоваров, их сущность, ассортимент.
12. Органолептические методы оценки качества продовольственных товаров.
13. Качество продовольственных товаров. Понятие о пищевой ценности.
14. Химические методы оценки качества продовольственных товаров.
15. Потери продовольственных товаров.
16. Нормативно-правовая база и средства товарной экспертизы.
17. Характеристика объектов товароведной экспертизы.
18. Субъекты товароведной экспертизы.
19. Обязательства эксперта и требования к профессиональному уровню.
20. Методы товароведной экспертизы, их классификация и характеристика.
21. Основание для проведения товароведной экспертизы.
22. Этапы проведения товароведной экспертизы и их характеристика.
23. Структура и содержание экспертного заключения.
24. Требования, предъявляемые к выводам экспертного заключения.
25. Оценка и анализ экспертных исследований.
26. Идентификационная экспертиза и процедура идентификации, как важная работа в современных рыночных условиях.
27. Экспертиза качественных характеристик товара.
28. Экспертиза качества новых товаров, как средство продвижения товара на потребительский рынок.

29. Экспертиза количественных характеристик товаров и основания для ее проведения.
30. Экспертиза подлинности товаров, как средство борьбы с фальсификатом.
31. Экспертиза подлинности товаров и основание для ее проведения.
32. Идентификационная экспертиза и основание для ее проведения.
33. Этапы работы эксперта при проведении товарной экспертизы.
34. Классификация и методы товароведной экспертизы, их характеристика.
35. Общий порядок проведения экспертизы товаров.
36. Методы экспертизы и их характеристика.

### **Задачи для подготовки к дифференцированному зачету ОК 1 – 9; ПК2.1;ПК2.2;ПК2.3.;ПК2.4.**

#### **Задача 1**

1. Переработанные плоды и овощи. Методы переработки, ассортимент.
2. Ассортимент и оценка качества тканей. Факторы формирования конкурентоспособности товаров.

Ситуация № 1. Покупатель приобрел в магазине подсолнечное масло (нерафинированное), обратил внимание, что в одной из бутылок имеется осадок и сделал замечание продавцу, сказав, что выставлен испорченный товар. Прав ли покупатель? Чем отличается масло, где имеется осадок от масла, которое осадка не имеет? Провести полный анализ ситуации.

#### **Задача 2**

1. Требование к качеству товаров: основные термины и определения. 2. Вкусовые товары, особенности химического состава и пищевой ценности, классификация. Чай.
- Классификация, виды, сорта, оценка качества, хранение.

Ситуация № 1. Покупатель обнаружил дома, что купленный им товар с просроченным сроком реализации. Вернувшись в магазин, покупатель, имея при себе чек на товар, потребовал вернуть деньги. Провести полный анализ ситуации. Обязан ли продавец вернуть деньги? Что еще может предложить продавец покупателю? Какие права имеет покупатель в данной ситуации?

#### **Задача 3**

1. Безопасность непродовольственных товаров. Показатели безопасности.
2. Классификация и групповая характеристика ассортимента металлохозяйственных товаров. Требования к качеству металлохозяйственных товаров.

Ситуация № 1. При продаже комплектов состоящих из банки чая и фирменной чашки с логотипом фирмы изготовителя, укомплектованных на предприятии поставщика, покупатель потребовал у продавца продать ему только чашку. Продавец ответил отказом. Провести полный анализ ситуации.

Имеет ли право покупатель потребовать разкомплектования товаров?

Прав ли продавец?

Какие правила продажи подарочных наборов нужно соблюдать?

#### **Задача 4**

1. Общие сведения о полимерах и пластических массах.
2. Классификация текстильных волокон. Характеристика натуральных волокон и их влияние на свойства тканей.



Ситуация № 1. При выборе кабачковой икры с полки, покупатель случайно уронил банку с маринованными огурцами. Продавец потребовал возместить убыток. Прав ли продавец? Кто в этом случае должен возместить убыток? Провести полный анализ ситуации.

### **Задача 5**

1. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособность стеклянных изделий.  
2. Характеристика ассортимента шелковых тканей. Основные показатели качества тканей.  
Ситуация № 1. Проходя по узкому проходу, между торгово – технологическим оборудованием, покупатель, сумкой, задел бутылку с кетчупом, бутылка упала и разбилась. Кто в этом случае должен возместить убыток? Какие требования в магазине были нарушены? Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

### **Задача 6**

1. Классификация, состав и виды керамики. Факторы, формирующие потребительские свойства и современный ассортимент керамических изделий.  
2. Классификация, общая характеристика ассортимента трикотажных изделий.  
Ситуация № 1. В небольшом продуктовом магазине женщина купила фабрично-упакованный горох (крупу). Вечером принесла его обратно, но уже в пакете (упаковка была разорвана) и сказала, что там много зеленого гороха, требовала, чтобы ей отдали деньги, иначе будет жаловаться. Продавец, не скандаля, вернула деньги. Но получается, что упаковка испорчена, товар стал ненадлежащего качества. Права ли покупательница? Если нет, то, как обезопасить торговое предприятие от таких случаев? Провести полный анализ ситуации.

### **Задача 7**

1. Классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства и показатели качества посуды из керамики.  
2. Отличительные особенности швейных и трикотажных изделий. Требования к качеству одежды.  
Ситуация № 1. При покупке кондитерских изделий, покупатель обратил внимание на конфеты в металлической сувенирной упаковке, которые входили в подарочный набор, сформированный в магазине. Покупатель попросил продать ему конфеты из этого набора. Продавец ответил отказом. Прав ли продавец? Нарушены ли правила покупателя? Какие правила продажи подарочных наборов нужно соблюдать? Провести полный анализ ситуации.

### **Задача 8**

1. Плавленые сыры. Сырье, производство. Классификация и ассортимент.  
2. Мясо. Особенности химического состава и пищевой ценности. Классификация. Виды. Оценка качества.  
Ситуация № 1. «Купила хлеб «Столичный» в вашем магазине 15 марта. Когда на второй день хлеб стал немного липким, я не придавала значения и не выбросила его. На третий день запах у него стал ужасный и внутри он стал не только липким, но появился налёт как бы из не пропечённого мякиша. Хлеб выбросила, но видимо наесться за предыдущий день уже успела. Острого отравления не было, но побочный эффект типа аллергической сыпи на коже уже две недели не проходит. Что за хлеб вы продаёте? Ирина Петровна

Свиридова». Нарушены ли правила покупателя? Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

### **Задача 9**

1. Переработанные плоды и овощи. Методы переработки, ассортимент.

2. Вкусовые товары, особенности химического состава и пищевой ценности, классификация. Чай. Классификация, виды, сорта, оценка качества, хранение.

Ситуация № 1. «Мне отказались продать половину буханки белого хлеба, мотивируя, что по половинке у них никто не покупает белый хлеб, куда они её потом денут? Мне целой буханки много. При моей небольшой пенсии разница получается существенной. Причём раньше вопросов с этим не было, но сменился коллектив магазина, видимо и руководство, и хлеб резать перестали. Попросила книгу жалоб и предложений, отказали, заявив, что она у заведующей, а её сейчас нет, завтра приходите. Пришла, написала свой вопрос – почему отказываются продать половинку буханки белого хлеба, ответа так и не получила. Поверьте, не стала бы настаивать, если бы были другие хлебобулочные изделия меньшей массы. Пенсионерка Перова Л. Л.». Прав ли продавец? Нарушены ли права покупателя? Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

### **Задача 10**

1. Мясокопчености, классификация, отличительные особенности пищевой ценности, показатели качества, хранение.

2. Рыбные товары. Классификация. Отличительные особенности химического состава и пищевой ценности.

.Ситуация № 1. В супермаркете купил упаковку молока, на маркировке которого была нанесена следующая информация:

Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жира, объём 1 литр;

Производитель: ООО « Молочный завод № 1», тел. 22-22-22

Состав: изготовлено из молока коровьего пастеризованного: Гост Р52090 – 2003. Пищевая ценность (содержание в 100 г. продукта) жира – 3,2 г; белок-2,8 г.; углеводы – 4,7г.;

энергетическая ценность 58,8 ккал.

Произведено (час, число, месяц): 12 11 14

Оценить полноту информации о товаре, доведённую для потребителя.

Что обязан сделать продавец в этой ситуации?

Ваши действия? Провести полный анализ ситуации

## **Билеты для проведения экзамена**

### Билет 1

1. Раскройте понятие и сущность экспертизы потребительских товаров.
2. Актуальность экспертизы потребительских товаров в рыночных отношениях.

### Билет 2

1. Предмет экспертизы товаров.
2. Раскройте понятие и сущность экспертизы потребительских товаров

### Билет 3

1. Принципы экспертизы потребительских товаров.
2. Органы, компетентные в проведении экспертизы товаров.

#### Билет 4

1. Раскройте понятие и сущность экспертизы потребительских товаров.
2. Органы, компетентные в проведении экспертизы товаров.

#### Билет 5

1. Охарактеризуйте идентификационную экспертизу и ее суть
2. Анализ ассортимента и качества швейных товаров, реализуемых в торговом предприятии.

#### Билет 6

1. Значение экспертизы в условиях глобальной рыночной экономики.
2. Охарактеризуйте документальную экспертизу.

#### Билет 7

1. Роль экспертизы в решении ключевых задач управлением качеством товаров.
2. Характеристика экспертизы подлинности товаров.

#### Билет 8

1. Роль экспертизы в решении ключевых задач управлением качеством товаров.
2. Охарактеризуйте документальную экспертизу.

#### Билет 9

1. Характеристика качественной и количественной экспертизы.
2. Документальная экспертиза и ее практическое применение в торговле.

#### Билет 10

1. Отличие товарной экспертизы от товароведно-судебной экспертизы .
2. Связь экологической и товарной экспертиз.

#### Билет 11

1. Отличие товарной экспертизы от товароведно-судебной экспертизы.
2. Документальная экспертиза и ее практическое применение в торговле.

#### Билет 12

1. Характеристика качественной и количественной экспертизы.
2. Связь экологической и товарной экспертиз.

### Билет 13

1. Нормативно правовая база товароведной экспертизы.
2. Правовая база товароведной экспертизы.

### Вариант 14

1. Виды нормативных документов, используемых в товароведной экспертизе.
2. Товароведная оценка качества мягких игрушек, реализуемых в торговом предприятии

### Билет 15

1. Нормативно правовая база товароведной экспертизы.
2. Законодательная база товароведной экспертизы.

### Билет 16

1. Правовая база товароведной экспертизы.
2. Виды нормативных документов, используемых в товароведной экспертизе.

### Билет 17

1. Товароведная экспертиза качества мясных товаров, реализуемых в торговом предприятии.
2. Анализ ассортимента и качества молочных товаров, реализуемых в торговом предприятии

### Билет 18

1. Товароведная оценка качества зерномучных товаров, реализуемых в торговом предприятии
2. Товароведная экспертиза качества вкусовых товаров, реализуемых в торговом предприятии

### Билет 19

1. Анализ ассортимента и качества кондитерских товаров
2. Товароведная оценка качества кожевенно-обувных товаров, реализуемых в торговом предприятии.

### Билет 20.

1. Товароведная экспертиза качества пушно-меховых товаров, реализуемых в торговом предприятии.
2. Анализ ассортимента и качества швейных товаров, реализуемых в торговом предприятии.

### Билет 21

1. Анализ ассортимента и качества древесно-мебельных товаров, реализуемых в торговом предприятии
2. Товароведная оценка качества мягких игрушек, реализуемых в торговом предприятии.

Билет 22

1. Товароведная экспертиза качества товаров бытовой химии, реализуемых в торговом предприятии
2. Анализ ассортимента и качества изделий из стекла и хрусталя, реализуемых в торговом предприятии.

Билет 23

1. Товароведная экспертиза качества металлохозяйственных товаров, реализуемых в торговом предприятии.
2. Законодательная база товароведной экспертизы.

Билет 24

1. Правовая база товароведной экспертизы
2. Раскройте понятие и сущность экспертизы потребительских товаров

Билет 25

1. Раскройте понятие и сущность экспертизы потребительских товаров.
2. Товароведная экспертиза качества мясных товаров, реализуемых в торговом предприятии.

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.**

##### **4.1. Критерии оценки знаний студентов на экзамене (дифференцированном зачете)**

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании колледжа без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине