

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

ФИО: Силин Яков Петрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 13.10.2023 11:47:05

Уникальный программный ключ:

24f86612ca16484076a8cbb3c508e9531e605f

Одобрена

Педагогическим советом колледжа

протокол № 4 от 06.12.2022 г.

Директор колледжа  А.Э.Чечулин

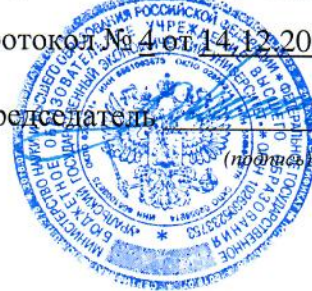
(подпись)

Утверждена

Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

протокол № 4 от 14.12.2022 г.

Председатель  Д.А. Карх



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Специальность	38.02.04 КОММЕРЦИЯ (ПО ОТРАСЛЯМ)
Форма обучения	очная
Год набора	2023
Разработана:	
Преподаватель,	
Н.Н. Данько	

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	4
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	4
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП	4
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	6
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	7
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	19
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	19
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	20
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	21

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО

ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования - по специальности 38.02.04 КОММЕРЦИЯ (ПО ОТРАСЛЯМ) (приказ Минобрнауки России от 15.05.2014 г. № 539)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью междисциплинарного курса является формирование у обучающихся целостного представления основ товароведения однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров, систем классификации, классификационных признаков, характеристики ассортимента, проведение оценки и подтверждение соответствия качества и безопасности товаров.

Междисциплинарный курс «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» входит в ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров.

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен:

Знать:

- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

Уметь:

- применять методы товароведения;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

Иметь практический опыт:

- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.

Результатом освоения междисциплинарного курса, в соответствии с рабочей программой воспитания, является формирование у обучающихся следующих личностных результатов обучения:

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личности и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 13. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.

ЛР14. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно

выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов						Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых
	Всего за семестр	Контактная работа .(по уч.зан.)				Практические занятия, включая курсовое проектирование	
		Всего	Лекции	Лабораторные			
Семестр 4							
Зачет с оценкой	0	106	56	8	42	52	0

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП

В результате освоения ООП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС СПО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ПК 3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы товароведения; - идентифицировать товары; <p>Иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - расшифровки маркировки;
ПК 3.4 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; - особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; - определения показателей ассортимента; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; - установления градаций качества;

<p>ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</p>	<p>Знать: - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; Уметь: - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; Иметь практический опыт: - контроля режима и сроков хранения товаров;</p>
<p>ПК 3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.</p>	<p>Знать: - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; Уметь: - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; Иметь практический опыт: - соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.</p>
<p>ПК 3.7 Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.</p>	<p>Знать: - особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров. Уметь: - применять методы товароведения; Иметь практический опыт: - установления градаций качества;</p>

Общие компетенции (ОК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
---------------------------------	-----------------------------------

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на профессиональные темы; - строить простые высказывания о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на профессиональные темы. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - правила чтения текстов профессиональной направленности

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 4		158					
Тема 1.	Товароведение плодоовощных товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)	20	8		6	6	

Тема 2.	Товароведение зерномучных товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)	18	6	4	2	6	
Тема 3.	Товароведение мяса и мясных продуктов (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)	21	6	4	4	7	
Тема 4.	Товароведение молока и молочной продукции (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)	21	8		6	7	
Тема 5.	Товароведение вкусовых товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)	8	4		4		
Тема 6.	Товароведение текстильных товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)	16	6		4	6	
Тема 7.	Товароведение швейно-трикотажных товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)	18	6		6	6	
Тема 8.	Товароведение кожевенно-обувных товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)	17	6		4	7	
Тема 9.	Товароведение пушно-меховых товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)	19	6		6	7	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1-9	Тест №1-9	Студент делает выбор правильного ответа из нескольких правдоподобных, предложенных на выбор. Задания закрытой формы содержат варианты ответа, как правильные, эталонные, так и отвлекающие. Задания открытой формы требуют написание собственного ответа. Оценивается задание изученного материала.	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 1-9	Практические задания	Решение практических задач. Количество задач: 20	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 1-9	Вопросы	Устный опрос с использованием вопросов	Оценивается от 2 до 5 баллов

Тема 1-9	Доклад	Публичное выступление с презентацией или раздаточным материалом по определенному вопросу. Количество тем: 17.	Оценивается от 2 до 5 баллов
тема 2-3	Лабораторная работа №1-4	Выполнение практических заданий по теме	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 1-9	Практическая работа №1-21	Выполнение практических заданий по теме	Оценивается от 2 до 5 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
4 семестр (ЗаО)	Билет для зачета	Билет к экзамену содержит 3 вопроса: 1 вопрос - теоретический; 2 вопрос - тестовое задание (из приложения 2: 2 закрытых + 1 открытое); 3 вопрос - практическое задание. Количество билетов - 25.	Оценивается от 2 до 5 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ООП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин (предметов) и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

Тема 1. Товароведение плодоовощных товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

Общая классификация продовольственных товаров. Основные понятия в области товароведения плодоовощных товаров.

Классификация плодоовощных товаров, классификаторы ОКП и ТН ВЭД, стандартная, торговая классификация.

Качество плодоовощных товаров.

Ассортимент и товароведная характеристика плодоовощных товаров.

Тема 2. Товароведение зерномучных товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

Краткая характеристика группы зерномучных товаров, их место и роль в рационе человека. Современные тенденции в формировании оптимального ассортимента, отвечающего требованиям здорового и полноценного питания.

Ассортимент и товароведная характеристика зерномучных товаров.

Качество и безопасность зерномучных товаров.

Тема 3. Товароведение мяса и мясных продуктов (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

Основные понятия в области товароведения мяса и мясных продуктов.

Ассортимент и товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

Качество и безопасность мяса и мясных продуктов

Тема 4. Товароведение молока и молочной продукции (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

Краткая характеристика молока и молочной продукции, их место и роль в рационе человека.

Групповой ассортимент молочной продукции, классификаторы ОКП и ТН ВЭД, стандартная, торговая классификация.

Ассортимент и товароведная характеристика молока и молочной продукции.

Качество и безопасность молока и молочной продукции

Тема 5. Товароведение вкусовых товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

Краткая характеристика группы вкусовых товаров, их место и роль в рационе человека. Современные тенденции в формировании оптимального ассортимента, отвечающего требованиям здорового и полноценного питания.

Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых товаров.

Тема 6. Товароведение текстильных товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

Общая классификация непродовольственных товаров. Основные понятия в области товароведения текстильных товаров.

Экономико-статистическая классификация текстильных товаров, классификаторы ОКП и ТН ВЭД, стандартная, торговая классификация.

Ассортимент и товароведная характеристика текстильных товаров, перспективы развития ассортимента.

Тема 7. Товароведение швейно-трикотажных товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

Основные понятия в области товароведения швейно-трикотажных товаров.

Экономико-статистическая классификация швейно-трикотажных товаров, классификаторы ОКП и ТН ВЭД, стандартная, торговая классификация.

Ассортимент и товароведная характеристика швейно-трикотажных товаров, перспективы развития ассортимента.

Тема 8. Товароведение коженно-обувных товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

Основные понятия в области товароведения коженно-обувных товаров.

Экономико-статистическая классификация коженно-обувных товаров, классификаторы ОКП и ТН ВЭД, стандартная, торговая классификация.

Ассортимент и товароведная характеристика коженно-обувных товаров, перспективы развития ассортимента.

Тема 9. Товароведение пушно-меховых товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

Основные понятия в области товароведения пушно-меховых товаров.

Экономико-статистическая классификация пушно-меховых товаров, классификаторы ОКП и ТН ВЭД, стандартная, торговая классификация.

Ассортимент и товароведная характеристика пушно-меховых товаров, перспективы развития ассортимента.

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 1. Товароведение плодоовощных товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

Практическая работа №1 "Безопасность пищевой продукции."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать ТР ТС 021. Составить схему данного технического регламента. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия на продовольственные товары

Практическая работа №2 "Ассортимент плодоовощных товаров"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Дать товароведную характеристику представленных образцов плодоовощных товаров

Задание 2. У представленных образцов определить код по ОКПД2, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Задание 3. У представленных образцов определить код по ТН ВЭД, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Практическая работа №3 "Качество плодоовощных товаров"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Рассмотреть ситуации:

1. На предприятие в октябре поступила партия картофеля в количестве 18 мешков массой нетто 900г. При оценке качества установлено: клубней удлинённой формы размером 20 мм – 1,2 кг, клубней с механическими повреждениями глубиной более 5 мм – 0,4кг, с повреждениями проволоочником – 0,5 кг, повреждённых паршой более ¼ поверхности – 0,5 кг, повреждённых фитофторой – 0,2 кг.

Оцените качество поступившей партии. Результаты оформите в виде таблицы

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

2. В декабре на предприятие поступила партия яблок массой нетто 400кг в стандартных ящиках (по 25 кг). По сопроводительным документам яблоки 1 сорта. Приёмочный контроль качества яблок по объединённой пробе показал: все плоды по размеру соответствовали 1 сорту. Из них плодов с нажимами площадью не более 4 см² – 2 кг, плодов загнивших – 0,6кг, подкожной пятнистостью – 1,2. Остальные плоды в потребительской стадии зрелости без повреждений и болезней.

1. Определите величину выборки и массу объединённой пробы.

2. Дайте заключение о качестве партии яблок.

3. Укажите сведения, которые должны быть отмечены в удостоверении о качестве и безопасности яблок

4. Изучите упаковку яблок 1 товарного сорта в ящики и их маркировку.

Вопросы для самопроверки

1. Классификация плодов и овощей.

2. Определяющие и специфические показатели качества.

3. Болезни плодов и овощей, причины их возникновения и меры по предупреждению.

4. Продукты переработки плодов и овощей

Тема 2. Товароведение зерномучных товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

Практическая работа №4 "Ассортимент зерномучных товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Дать товароведную характеристику представленных образцов зерномучных товаров

Задание 2. У представленных образцов определить код по ОКПД2, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Задание 3. У представленных образцов определить код по ТН ВЭД, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Лабораторная работа №1 "Качество хлеба и хлебобулочных изделий"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Проанализировать правила приемки, методы отбора образцов хлеба и хлебобулочных изделий.

Задание 2. Оценить органолептические показатели хлеба. Результаты исследования оформить в виде таблицы.

Лабораторная работа №2 "Маркировка хлеба и хлебобулочных изделий"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Проанализировать ТР ТС 022, ГОСТ Р 51074-2003 и определить требования к маркировке зерномучных товаров

Задание 2. Оценить маркировку представленных образцов хлеба и хлебобулочных изделий.

Результаты оформить в виде таблицы и сформулировать выводы.

Тема 3. Товароведение мяса и мясных продуктов (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

Практическая работа №5 "Ассортимент и товароведная характеристика мяса и мясных продуктов."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Дать товароведную характеристику представленных образцов мясных продуктов

Задание 2. У представленных образцов определить код по ОКПД2, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Задание 3. У представленных образцов определить код по ТН ВЭД, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Практическая работа №6 "Качество и безопасность мяса и мясной продукции"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать ТР ТС 034. Составить схему данного технического регламента. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия на мяса и мясной продукции

Лабораторная работа №3 "Оценка качества вареных колбас"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Проанализировать правила приемки, методы отбора образцов вареных колбас.

Задание 2. Оценить органолептические показатели вареных колбас. Результаты исследования оформить в виде таблицы. Сформулировать выводы.

Лабораторная работа №4 "Оценка упаковки и маркировки вареных колбас."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Проанализировать ТР ТС 022, ГОСТ Р 51074-2003 и определить требования к маркировке вареных колбас

Задание 2. Провести оценку упаковки и маркировки вареных колбас

Вопросы для самопроверки:

1. Классификация мяса и мясной продукции.
2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество мяса и мясной продукции.
3. Дефекты мяса и мясной продукции.

Тема 4. Товароведение молока и молочной продукции (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

Практическая работа №7 "Качество и безопасность молока и молочной продукции"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать ТР ТС 033. Составить схему данного технического регламента. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия на молоко и молочную продукцию

Практическая работа №8 "Оценка качества молока питьевого"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Проанализировать правила приемки, методы отбора образцов молока питьевого.

Задание 2. Дать товароведную характеристику исследуемых образцов.

Задание 3. Оценить органолептические показатели молока питьевого. Результаты исследования оформить в виде таблицы.

Практическая работа №9 "Оценка упаковки и маркировки молока питьевого."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Проанализировать ТР ТС 022, ГОСТ Р 51074-2003 и определить требования к маркировке

Задание 2. Провести оценку упаковки и маркировки молока питьевого

Вопросы для самопроверки:

1. Классификация молока и молочной продукции.
2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество молока и молочной продукции.
3. Дефекты молока и молочной продукции.

Тема 5. Товароведение вкусовых товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

Практическая работа №10 "Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Дать товароведную характеристику представленных образцов вкусовых товаров

Задание 2. У представленных образцов определить код по ОКПД2, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Задание 3. У представленных образцов определить код по ТН ВЭД, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Практическая работа №11 "Безопасность алкогольной продукции."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать технические регламенты, регламентирующие требования к алкогольной продукции. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия на алкогольную продукцию.

Тема 6. Товароведение текстильных товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

Практическая работа №12 "Изучение ассортимента тканей."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Определить факторы формирующие ассортимент текстильных товаров

Задание 2. Изучить и привести в отчете стандартную классификацию тканей всех групп волокнистого состава; установить признаки, положенные в ее основу. Выяснить особенности классификации тканей в таможенных целях. Указать коды текстильных материалов по ОКП и ЕТН ВЭД ЕАЭС.

Задание 3. Изучить современный ассортимент тканей и направления его развития. Выяснить внешние отличительные признаки, структурные особенности и специфические свойства тканей различных групп, подгрупп, видов (наименований). Характеристику рассматриваемых образцов привести в табл. 8 и 9.

Практическая работа №13 "Качество и безопасность текстильных товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать ТР ТС 017. Составить схему данного технического регламента. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия текстильных товаров

Задание 3. Определить факторы формирующие и сохраняющие качество текстильных товаров

Тема 7. Товароведение швейно-трикотажных товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

Практическая работа №14 "Качество и безопасность швейно-трикотажных товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать ТР ТС 017. Составить схему данного технического регламента. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Раскрыть и определить:

- факторы, формирующие качество швейно-трикотажных товаров
- требования к качеству швейно-трикотажных товаров

Задание 3. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия на швейно-трикотажные товары.

Практическая работа №15 "Товароведение швейно-трикотажных товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить стандартную классификацию, основные группы и виды одежды по ГОСТу 17037. Группировку одежды оформить в таблицу по методическим указаниям.

Задание 2. Дать товароведную характеристику предложенных швейных и трикотажных изделий различных групп.

Практическая работа №16 "Факторы сохраняющие качество швейно-трикотажных товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Определить и проанализировать требования к маркировке швейно-трикотажных товаров (ТР ТС 017).

Задание 2. Определить и раскрыть факторы, сохраняющие качество швейно-трикотажных товаров

Задание 3. Проанализировать информацию для потребителей образцов швейно-трикотажных товаров. Отчет оформить в виде таблицы. Сформулировать выводы

Тема 8. Товароведение кожевенно-обувных товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

Практическая работа №17 "Качество и безопасность товаров легкой промышленности."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать ТР ТС 017. Составить схему данного технического регламента. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия обуви.

Практическая работа №18 "Товароведение кожевенно-обувных товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Ознакомиться с деталями обуви. Дать характеристику конструктивных особенностей трех образцов, оформляя результаты в таблицу по методическим указаниям.

Задание 2. По ГОСТ 23251 «Обувь. Термины и определения» ознакомиться с общими понятиями и признаками классификации обуви. Изучить ее ассортимент, определить коды кожаной обуви по ОКП и ЕТН ВЭД ТС, указав классификационные признаки заложенные в коде. Результаты оформить в виде таблицы.

Тема 9. Товароведение пушно-меховых товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

Практическая работа №19 "Товароведение пушно-меховых товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Проанализировать классификации, видовой ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Результаты выполнения задания оформить в виде таблицы.

Задание 2. Проанализировать классификации, видовой ассортимент изделий из пушнины. Результаты выполнения задания оформить в виде таблицы.

Задание 3. Ознакомиться с ассортиментом основных групп меховых изделий по паспортизированным образцам, выявить отличительные признаки отдельных видов, особенности их свойств и назначения. Привести в табл. товароведную характеристику предложенных изделий, установить соответствие их внешнего вида современным направлениям моды.

Практическая работа №20 "Качество и безопасность пушно-меховых товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать ТР ТС 017. Составить схему данного технического регламента. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Определить и раскрыть:

- факторы, формирующие качество пушно-меховых товаров.

- требования к качеству пушно-меховых товаров.

Задание 3. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия на пушно-меховых товаров..

Практическая работа №21 "Факторы сохраняющие качество пушно-меховых товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Определить и проанализировать требования к маркировке пушно-меховых товаров (ТР ТС 017).

Задание 2. Определить и раскрыть факторы, сохраняющие качество пушно-меховых товаров

Задание 3. Проанализировать информацию для потребителей образцов пушно-меховых товаров.

Отчет оформить в виде таблицы. Сформулировать выводы

Тема 1. Товароведение плодоовощных товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

1. Повторение и изучение материала лекций
2. Проработка материала и составление опорного конспекта
3. Подготовка к практическим занятиям
4. Собеседование

Тема 2. Товароведение зерномучных товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

1. Повторение и изучение материала лекций
2. Проработка материала и составление опорного конспекта
3. Подготовка к практическим занятиям
4. Тест

Тема 3. Товароведение мяса и мясных продуктов (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

1. Повторение и изучение материала лекций
2. Проработка материала и составление опорного конспекта
3. Подготовка к практическим занятиям
4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией

Тема 4. Товароведение молока и молочной продукции (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

1. Повторение и изучение материала лекций
2. Проработка материала и составление опорного конспекта
3. Подготовка к практическим занятиям
4. Контрольная работа

Тема 6. Товароведение текстильных товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

1. Повторение и изучение материала лекций
2. Проработка материала и составление опорного конспекта
3. Подготовка к практическим занятиям
4. Собеседование

Тема 7. Товароведение швейно-трикотажных товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

1. Повторение и изучение материала лекций
2. Проработка материала и составление опорного конспекта
3. Подготовка к практическим занятиям
4. Контрольная работа

Тема 8. Товароведение кожевенно-обувных товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

1. Повторение и изучение материала лекций
2. Проработка материала и составление опорного конспекта
3. Подготовка к практическим занятиям
4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией

Тема 9. Товароведение пушно-меховых товаров (ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ЛР 4, ЛР13, ЛР 14)

1. Повторение и изучение материала лекций
2. Проработка материала и составление опорного конспекта
3. Подготовка к практическим занятиям
4. Собеседование

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ

Не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося

Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы

Не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

Не предусмотрено

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Чебакова Г. В., Горбачева М. В., Есепенок К.В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 336 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1046396>

2. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательский Центр РИО♦, 2022. - 156 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1862604>

3. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательский дом "Альфа-М", 2022. - 416 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1832336>

4. Данильчук Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 176 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1840497>

5. Григорян Е. С. Товароведение [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 265 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1910446>

6. Павлова Т.С. Основы товароведения продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 221 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1976197>

Дополнительная литература:

1. Мотовилов О. К., Позняковский В. М. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 316 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/167383>

2. Горбачева М. В., Щербакова А.В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 136 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1865779>

3. Голубенко О.А., Коник Н.В. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательский дом "Альфа-М", 2022. - 240 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1841686>

4. Голубенко О.А., Коник Н.В. Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательский дом "Альфа-М", 2022. - 256 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1841699>

5. Орленко Л.В. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 272 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1876328>

6. Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В., Под о. р., профессора В. М. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 316 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/238532>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Консультант+. Срок действия лицензии до 31.12.2023

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к дифференцированному зачету

1. Общая классификация продовольственных товаров
2. Общая классификация непродовольственных товаров
3. Ассортимент и товароведная характеристика плодоовощных товаров.
4. Ассортимент и товароведная характеристика зерномучных товаров.
5. Ассортимент и товароведная характеристика пищевых жиров.
6. Ассортимент и товароведная характеристика кондитерских товаров.
7. Ассортимент и товароведная характеристика текстильных товаров.
8. Ассортимент и товароведная характеристика швейно-трикотажных товаров
9. Ассортимент и товароведная характеристика кожевенно-обувных товаров
10. Ассортимент и товароведная характеристика пушно – меховых изделий.
11. Потребительские свойства пушно-меховых изделий
12. Потребительские свойства швейно-трикотажных товаров
13. Потребительские свойства кожевенно-обувных товаров
14. Потребительские свойства текстильных товаров
15. Основные виды текстильных материалов
16. Ассортимент мяса и продукции переработки. Потребительские свойства и показатели качества. Правила хранения, транспортирования, реализации и маркировки мяса и продукции переработки.
17. Современный рынок тропических и субтропических плодов, особенности его конъюнктуры для плодов отдельных групп.
18. Ассортимент охлажденной и мороженой рыбы. Потребительские свойства и показатели качества.
19. Правила продажи продовольственных товаров
20. Классификация и характеристика современного ассортимента шелковых тканей
21. Характеристика видового ассортимента кожаной обуви.
22. Нумерация размеров кожаной обуви
23. Классификация и характеристика современного ассортимента шерстяных тканей
24. Классификация и характеристика современного ассортимента хлопчатобумажных тканей
25. Классификация свежих и переработанных овощей
26. Факторы, формирующие ассортимент продовольственных товаров
27. Факторы, формирующие ассортимент непродовольственных товаров
28. Факторы, формирующие качество продовольственных товаров
29. Факторы, формирующие качество непродовольственных товаров
30. Факторы, сохраняющие качество продовольственных товаров
31. Факторы, сохраняющие качество непродовольственных товаров

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к дифференцированному зачету

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

Закрытые

1. Имеет ли право потребитель предъявить свои требования продавцу при отсутствии кассового чека?
 - a) **да;**
 - b) нет.
2. Какие отношения регулирует Закон РФ «О защите прав потребителей»?
 - a) **возникающие между потребителями и изготовителями, исполнителями, импортерами, продавцами, владельцами агрегаторов информации о товарах (услугах) при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг);**
 - b) возникающие между покупателями и изготовителями, исполнителями, импортерами, продавцами, владельцами агрегаторов информации о товарах (услугах) при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг).
3. Роспотребнадзор имеет право осуществлять государственный контроль в сфере защиты прав потребителей?
 - a) **да;**
 - b) нет.
4. Потребитель вправе требовать обмена качественного товара, не подошедшего ему по цвету, размеру, модели на другой качественный товар, если этим товаром является:
 - a) тонометр;
 - b) сотовый телефон;
 - c) ноутбук;
 - d) **туфли.**
5. На каком официальном сайте можно проверить подлинность документов о соответствии продукции обязательным требованиям РФ?
 - a) **сайт Росаккредитации;**
 - b) сайт Роспотребнадзора;
 - c) сайт Росконтроль;
 - d) сайт Росстандарт.

Открытые

1. Какой документ будет описывать подтверждение соответствия детской обуви?
ТР «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»
2. Какой документ будет описывать подтверждение соответствия женской обуви?
ТР «О безопасности продукции легкой промышленности»
3. Какой закон регламентирует правила обращения продукции на рынке ЕАЭС?
ФЗ «О Техническом регулировании»
4. Какие отношения регулирует Закон РФ «О защите прав потребителей»?
Настоящий Закон регулирует отношения, возникающие между потребителями и изготовителями, исполнителями, импортерами, продавцами, владельцами агрегаторов информации о товарах (услугах) при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг), устанавливает права потребителей на приобретение товаров (работ, услуг) надлежащего качества и безопасных для жизни, здоровья, имущества потребителей и окружающей среды, получение информации о товарах (работах, услугах) и об их изготовителях (исполнителях, продавцах), о владельцах агрегаторов информации о товарах (услугах), просвещение, государственную и общественную защиту их интересов, а также определяет механизм реализации этих прав.
5. Покупательница 8 августа приобрела 3 м шерстяной ткани в магазине «Шарм». При осмотре ткани дома она обнаружила на лицевой стороне конца отреза наличие фабричного ярлыка и фабричного клейма. На следующий день покупательница обратилась в магазин с просьбой обменять купленную ткань.

Администрация магазина отказала ей в удовлетворении просьбы. На чьей стороне закон?
Закон РФ «О защите прав потребителей» на стороне покупательницы.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Закрытые

1. Где найти каталог межгосударственных стандартов на продукцию?

- a) сайт «Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»;
- b) сайт «Федеральная служба по аккредитации»;
- c) сайт «Федеральная таможенная служба»;
- d) сайт «Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии».**

2. На сайте Федеральной службы по аккредитации можно ли найти документы по подтверждению соответствия конкретного товара реализуемого на территории РФ?

- a) да;
- b) нет.

3. Технический Регламент Евразийского экономического союза 044- 2017 «О безопасности упакованной воды, включая природную минеральную воду» действует на территории каких стран?

- a) Россия, Казахстан, Беларусь, Армения, Киргизия;**
- b) Россия, Казахстан, Беларусь, Армения, Китай;
- c) Россия, Казахстан, Беларусь, Турция.

4. Каким законом регламентируются правила обращения продовольственных и непродовольственных товаров на рынке ЕАЭС?

- a) ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- b) ФЗ «О Стандартизации в РФ»;
- c) ФЗ «О Техническом регулировании»;**
- d) Закон РФ «О защите прав потребителей».

5. Какой классификатор используется для регистрации товарных знаков одежды?

- a) Международный классификатор товаров и услуг;**
- b) Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза;
- c) Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности.

Открытые

1. Дать стандартизированное определение изделию «свитер».

трикотажная плечевая одежда с длинными рукавами, без застежки, с высоким воротником (более 5 см), покрывающая туловище и частично бедра

2. Расшифровать и пояснить аббревиатуру представленного стандарта ISO 11859:1999

Вид документа - Международный (зарубежный) стандарт

Принявший орган – ISO

Номер документа – 11859

Год утверждения - 1999

3. Цели ТР ТС «О безопасности пищевой продукции»

Целями принятия настоящего технического регламента являются:

1) защита жизни и (или) здоровья человека;

2) предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей);

3) защита окружающей среды.

4. Где найти официальную информацию о действующих межгосударственных стандартах на продовольственные и непродовольственные товары?

Сайт Росстандарт

5. Где найти официальную информацию о действующих национальных стандартах на продовольственные и непродовольственные товары?

Сайт Росстандарт

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

Закрытые

1. Что обозначает «ЕАС» на упаковке?

- a) экологическая маркировка;
- b) единый знак обращения продукции на рынке государств-членов ЕАЭС;**
- c) знак соответствия европейским требованиям;
- d) знак соответствия в системе сертификации.
2. Какой документ регламентирует обязательные требования к маркировке товара?
- a) технический регламент;**
- b) стандарт на продукцию;
- c) правила и норы;
- d) ФЗ «О Техническом регулировании».
3. Какой документ регламентирует добровольные требования к маркировке товара?
- a) технический регламент;
- b) стандарт;**
- c) правила и норы;
- d) ФЗ «О Техническом регулировании».
4. Какой документ регламентирует обязательные требования к маркировке детской обуви?
- a) ГОСТ 26167-2005 Обувь повседневная. Общие технические условия;
- b) ТР «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;**
- c) ТР «О безопасности продукции легкой промышленности»;
- d) ФЗ «О Техническом регулировании».
5. Какой документ регламентирует обязательные требования к маркировке женской обуви?
- a) ГОСТ 26167-2005 Обувь повседневная. Общие технические условия;
- b) ТР «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- c) ТР «О безопасности продукции легкой промышленности»;**
- d) ФЗ «О Техническом регулировании».
6. Какой документ регламентирует добровольные требования к маркировке женской обуви?
- a) ГОСТ 26167-2005 Обувь повседневная. Общие технические условия;**
- b) ТР «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- c) ТР «О безопасности продукции легкой промышленности»;
- d) ФЗ «О Техническом регулировании».
7. Какой документ регламентирует добровольные требования к маркировке мужской обуви?
- a) ГОСТ 26167-2005 Обувь повседневная. Общие технические условия;**
- b) ТР «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- c) ТР «О безопасности продукции легкой промышленности»;
- d) ФЗ «О Техническом регулировании».
8. Какой документ регламентирует обязательные требования к маркировке детской одежды?
- a) ГОСТ Одежда детская. Общие технические условия;
- b) ТР «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;**
- c) ТР «О безопасности продукции легкой промышленности»;
- d) ФЗ «О Техническом регулировании».



9. Что означает данный знак ?
- a) экологическая маркировка;
- b) единый знак обращения продукции на рынке государств-членов ЕАЭС;
- c) знак соответствия в Системе ГОСТ Р.**
10. Какой из ниже перечисленных вариантов маркировки верхней одежды является верным:
- a) РФ/2;
- b) Р – РФ;
- c) Р – РФ – (II).**



11. Что означает данный знак ?
- a) европейское соответствие;
- b) единый знак обращения продукции на рынке государств-членов ЕАЭС;**
- c) знак соответствия в Системе ГОСТ Р.

12. Согласно ГОСТ ISO 3758-2014 «Изделия текстильные. Маркировка символами по уходу» основными символами для информирования потребителя по уходу за одеждой являются:

- a) стирка, отбеливание, сушка, глажение и прессование
 - b) **стирка, отбеливание, сушка, глажение и прессование, профессиональный уход за текстильными изделиями;**
 - c) стирка, отбеливание, сушка, глажение и прессование, профессиональный уход за текстильными изделиями, мягкая обработка.
13. Что изображено на коробке?



- a) **Манипуляционные знаки;**
- b) Символы ухода;
- c) Информация для потребителей.

Открытые



1. Знак **OTHER** на упаковке, что означает?




Возможность утилизации использованной упаковки (укрупорочных средств) - петля

Мебиуса;

7, OTHER - Другие виды пластмассы (неизвестный пластик).

2. Изложите нормативную базу, регламентирующую обязательные требования к маркировке хлеба.

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

3. Что означает  данная пиктограмма на упаковке товаров ?

Упаковка предназначена для контакта с пищевой продукцией

4. Изложите нормативную базу, регламентирующую маркировку детской обуви.

ТР «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»

5. Изложите нормативную базу, регламентирующую маркировку мужской обуви.

ТР «О безопасности продукции легкой промышленности

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

Закрытые

1. Какие материалы из ниже перечисленных получают за счет переплетения двух перпендикулярно расположенных систем нитей:

- a) нетканые материалы;
- b) трикотажные полотна;
- c) **ткани;**
- d) тканевязанные материалы.

2. В какую из ниже перечисленных групп включены только синтетические волокна:

- a) полиамидные, ацетатные, медно-амиачные;
 b) полиэфирные, вязкозно;
 c) **поливинилспиртовые, полиамидные, полиакрилонитрильные.**
3. Отличие трикотажа от тканей по принципу получения:
 a) использование текстильных нитей другой структуры;
 b) **использование другого способа соединения текстильных нитей;**
 c) использование текстильных нитей другой структуры и другого способа соединения текстильных нитей.
4. К трикотажным изделиям относятся:
 a) жакет, джемпер, жилет;
 b) **джемпер, свитер, пуловер;**
 c) свитер, жакет, пуловер.
5. Какие чулочно-носочные изделия покрывают только ступни ног:
 a) носки;
 b) **подследники;**
 c) гетры;
 d) полчулки;
6. Ведущие размерные признаки типовых фигур женщин:
 a) рост, обхват груди, обхват талии;
 b) рост, обхват груди;
 c) **рост, обхват груди, обхват бедер;**
 d) рост, обхват бедер.
7. Джемпер -это:
 a) **трикотажная плечевая одежда с рукавами, без застежки или с застежкой сверху, покрывающая туловище и частично бедра;**
 b) трикотажная плечевая одежда с длинными рукавами, без застежки, с высоким воротником (более 5 см), покрывающая туловище и частично бедра;
 c) швейная или трикотажная плечевая одежда с рукавами, разрезом или застежкой от верха до низа, покрывающая туловище и частично бедра.
8. Свитер — это:
 a) трикотажная плечевая одежда с рукавами, без застежки или с застежкой;
 b) сверху, покрывающая туловище и частично бедра;
 c) **трикотажная плечевая одежда с длинными рукавами, без застежки, с высоким воротником (более 5 см), покрывающая туловище и частично бедра;**
 d) швейная или трикотажная плечевая одежда с рукавами, разрезом или застежкой от верха до низа, покрывающая туловище и частично бедра.
9. Кальсоны - это:
 a) трикотажная поясная женская и для девочек одежда, покрывающая нижнюю часть туловища и ноги в верхней части каждую в отдельности, надеваемая непосредственно на тело;
 b) трикотажная поясная одежда, плотно облегающая нижнюю часть туловища и ноги до ступней, каждую в отдельности;
 c) **швейная или трикотажная поясная мужская и для мальчиков одежда, покрывающая нижнюю часть туловища и ноги до ступней, каждую в отдельности, надеваемая непосредственно на тело.**
10. Что понимают под сортом пушного полуфабриката?
 a) **совокупность свойств, обусловленных географическим районом обитания зверя и сезоном добычи;**
 b) совокупность свойств, обусловленных индивидуальной, возрастной и половой изменчивостью;
 c) показатель, определяемый наличием, величиной и количеством пороков.

Открытые

1. Сравните потребительную ценность: хлеб пшеничный из муки высшего сорта и хлеб пшеничный из муки 1 сорта.

Потребительные ценности	Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта
энергетическая	выше	ниже
биологическая (полноценность и эффективность)	ниже	выше

физиологическая	ниже	выше
органолептическая	выше	ниже
усвояемость	ниже	выше
безопасность	равная	равная

Таким образом, хлеб пшеничный из муки высшего сорта более вкусный и эстетичный, но полезен для организма человека хлеб пшеничный из муки 1 сорта.

2. Изложите органолептические показатели качества молока.

Внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах

3. Сравните потребительную ценность: молоко пастеризованное 1% мдж и молоко стерилизованное 3,2% мдж.

Потребительные ценности	Молоко пастеризованное 1% мдж	Молоко стерилизованное 3,2% мдж
энергетическая	ниже	выше
биологическая (полноценность и эффективность)	равная	равная
физиологическая	выше	ниже
органолептическая	ниже	выше
усвояемость	выше	ниже
безопасность	равная	равная

Таким образом, молоко пастеризованное 1% мдж менее жирное, в незначительном количестве присутствуют бактерии, что обуславливает большую пользу для организма человека, но меньше хранится и требует специальные условия хранения, а молоко стерилизованное 3,2% мдж более жирное, дольше хранится и не требует специальных условий хранения.

4. Сравните потребительские свойства, указав показатели качества: туфли из натуральной кожи и туфли из искусственной кожи.

Потребительские свойства	Туфли из натуральной кожи	Туфли из искусственной кожи
Назначение	выше	ниже
Надежность	выше	ниже
Эргономические	выше	ниже
Эстетические свойства	чаще всего ниже, но зависит от многих факторов	чаще всего выше, но зависит от многих факторов
Экологичность	выше	ниже
Безопасность	выше	ниже

Итак, туфли из натуральной кожи более удобные, надежные, экологичные и безопасные, но стоимость изделия высокая, а туфли из искусственной кожи, как правило, имеют низкую стоимость, технологичность, эстетичность, но меньшую комфортность в эксплуатации.

5. Сравните потребительские свойства, указав показатели качества: футболка 100% хлопок и футболка 100% полиэстер.

Потребительские свойства	Футболка 100% хлопок	Футболка 100% полиэстер
Назначение	выше	ниже
Надежность	ниже	выше
Эргономические	выше	ниже
Эстетические свойства	чаще всего ниже, но зависит от многих факторов	чаще всего выше, но зависит от многих факторов
Экологичность	выше	ниже
Безопасность	выше	ниже

Итак, футболка 100% хлопок гигиенична, гигроскопична, не электризуется, не образуются пилей, но сложна в уходе (долго высыхает, плохо отстирывается, мнется и др.), футболка 100% полиэстер имеет низкие гигиенические показатели, но проста в уходе (не мнется, хорошо отстирывается, быстро сохнет и др) и имеет низкую стоимость.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

Закрытые

1. Что изображено на коробке?



- a) **Манипуляционные знаки;**
b) Символы ухода;
c) Информация для потребителей.
2. Упаковка защищает товары?
a) от внешних воздействий, повышенной или пониженной температуры, влажности воздуха;
b) света, посторонних запахов, микроорганизмов;
c) **оба ответа верны.**
3. К нормируемым потерям относятся
a) **усушка, выветривание, растреска, распыл, разлив;**
b) бой и порча;
c) оба ответа верны.
4. Какой должна быть температура для продовольственных товаров длительного хранения?
a) не превышать температуру 37.7 С
b) не превышать 0С.
c) **не превышать 10 С.**
5. При какой влажности воздуха следует хранить товары с невысокой влажностью (сахар, мука, соль, крахмал, макаронные изделия, крупа и др.)?
a) 80—95%;
b) **65-75%;**
c) 20-30%;
d) 0-10%.
6. Для чего нужна вентиляция воздуха в местах хранения продуктов питания?
a) для удаления лишних водяных паров;
b) для обогрева воздуха;
c) **для доступа кислорода в помещение.**
7. Какую роль имеет освещенность при хранении большинства продуктов?
a) влияет положительно и увеличивает срок хранения;
b) **влияет отрицательно.**
8. Что защищает товар от внешних воздействий, повышенной или пониженной температуры, влажности воздуха, от света, посторонних запахов, микроорганизмов и т. д?
a) крыша;
b) вентиляция воздуха;
c) **упаковка и укупорочное средство;**
d) ультрафиолет.
9. К чему может привести неправильная укладка товаров на складе?
a) к расформированию склада;
b) **к комкованию сыпучих товаров;**
c) к повышению стоимости товаров.
10. Как называют естественную убыль массы и предреализационные отходы, образующиеся при подготовке товаров к продаже (зачистка колбасы, рыбы, сливочного масла; образование крошки при

продаже сахара-рафинада, кондитерских изделий и др.)?

а) **нормируемые потери продовольственных товаров;**

б) ненормируемые потери продовольственных товаров.

11. Как называется процесс разложения белков под действием ферментов, выделяемых одноименными микроорганизмами?

а) **гниение;**

б) брожение;

в) плесневение.

12. При какой влажности воздуха следует хранить товары с высоким содержанием влаги?

а) **80—95%;**

б) 65-75%;

в) 20-30%;

г) 0-10%.

13. Как называются процессы вызываемые биологическими объектами (грызунами и насекомыми-вредителями)?

а) климатические;

б) органические;

в) **биологические;**

г) животноводческие.

Открытые

1. При реализации молока были нарушены условия хранения. Опишите возможные дефекты.

Дефекты вкуса – кислый, горький, мыльный привкус и др.

Дефекты запаха – кислый, прогорклый и др.

Дефекты консистенции – густая, слизистая, тягучая, наличие хлопьев, комочков, возможно появлении пены.

Дефекты цвета - покраснение, посинение и пожелтение.

2. Факторы сохраняющие качество продовольственных товаров?

Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение.

3. Факторы сохраняющие качество непродовольственных товаров.

Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение.

4. Факторы формирующие качество продовольственных и непродовольственных товаров.

Сырье, технология производства

5. Обеспечение сохраняемости товаров (выбрать товар на свое усмотрение).

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

Закрытые

1. Безопасность упаковки обеспечивается совокупностью требований к:

а) **санитарно-гигиеническим показателям;**

б) **механическим показателям;**

в) **химической стойкости;**

г) **герметичности;**

д) биологической стойкости;

е) органолептическим показателям.

2. Как называются процессы вызываемые биологическими объектами (грызунами и насекомыми-вредителями)?

а) климатические;

б) органические;

в) **биологические;**

г) животноводческие.

3. Как называется процесс разложения белков под действием ферментов, выделяемых одноименными микроорганизмами?

а) **гниение;**

б) брожение;

в) плесневение.

4. Что защищает товар от внешних воздействий, повышенной или пониженной температуры, влажности воздуха, от света, посторонних запахов, микроорганизмов и т. д?

- a) крыша;
- b) вентиляция воздуха;
- c) **упаковка и укупорочное средство;**
- d) ультрафиолет.

5. Как называется документ, удостоверяющий соответствие продукции санитарно-эпидемиологическим требованиям?

- a) **свидетельство о государственной регистрации;**
- b) декларация о соответствии;
- c) сертификат о соответствии;
- d) спецификация.

6. Нормативные документы, регламентирующие санитарно-эпидемиологических требования?

- a) СанПиН;
- b) ТР ЕАЭС;
- c) ГОСТ Р;
- d) ГОСТ.

7. Свидетельство о государственной регистрации продукции (СГР) – это..?

- a) **официальный документ единого образца, подтверждающий безопасность продукции и удостоверяющий соответствие товара единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям, а также требованиям Технических регламентов Таможенного союза;**
- b) документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов;
- c) документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

8. Какая продукция не подлежит государственной регистрации?

- a) биологически активные добавки;
- b) спортивное питание;
- c) детское питание;
- d) **детская обувь.**

9. Какой закон регламентирует санитарно-эпидемиологическом благополучии населения?

- a) **ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;**
- b) ФЗ «О Стандартизации в РФ».
- c) ФЗ «О Техническом регулировании»;
- d) Закон РФ «О защите прав потребителей».

10. Государственная регистрация продукции обязательна?

- a) **да;**
- b) нет.

11. Государственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований осуществляет:

- a) **Роспотребнадзор РФ;**
- b) Росстандарт РФ;
- c) Комитет по товарному рынку РФ.

12. При продаже товара, продавец обнаружил некачественный товар, тушка курицы имела специфический запах. Срок реализации нарушен не был. Какие факторы могли повлиять на порчу товара:

- a) не правильная транспортировка товара;
- b) нарушение температурного режима хранения;
- c) нарушена целостность упаковки;
- d) **все выше изложенные.**

13. В какой таре молоко, подлежит обязательному кипячению?

- a) татра пак;
- b) пакет ПЭ;
- c) бутылка стеклянная;

d) фляга алюминиевая.

Открытые

1. В холодильнике на одной полке хранится: мясо, фарш, колбаса и сосиски. Сохранено ли товарное соседство?

Нет

2. Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование для розничного магазина продовольственных товаров?

Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование реализуется через обязательный документ – «Санитарно-эпидемиологические правила "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"». Данный документ устанавливает обязательные требования:

- к размещению торговых объектов и их территории

- к организации водоснабжения и водоотведения

- при организации отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, естественного и искусственного освещения помещений

- к помещениям торговых объектов

- оборудованию, инвентарю и посуде

- к перевозке, приему, размещению и условиям хранения пищевой продукции

- к условиям реализации пищевой продукции

- и др.

3. Государственная регистрация продукции?

Единственная форма государственной оценки соответствия продукции основным требованиям безопасности для человека Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям, а также техническим регламентам, осуществляемая государственными органами.

4. Как проверить подлинность СГР?

Проверка подлинности Свидетельств о государственной регистрации (СГР)

Перейти в реестр, расположенный на сайте Евразийской экономической комиссии

Заполнить форму поиска, указав, например, наименование продукции, название производителя или номер СГР

Действующие СГР имеют статус «Подписан и действует»

5. При приемке продовольственного товара несколько вакуумных упаковок были нарушены, но внешний вид товара сохранен. Можно данный товар реализовать потребителю?

Нет

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

Закрытые

1. Какой из ниже перечисленных вариантов характеризует размер обуви по метрической системе нумерации:

a) длина стопы в штихах;

b) длина стельки в миллиметрах;

c) длина стопы в миллиметрах

2. В лаборатории ВУЗа используется для учебных целей толщиномер для определения толщины кож. Объектом какого контроля является это СИ?

a) поверка;

b) калибровка;

c) сертификация;

d) метрологическая аттестация;

e) государственные испытания.

3. В лаборатории колледжа используются для учебных целей весы. Объектом какого контроля является это СИ?

a) поверка;

b) калибровка;

c) сертификация;

d) метрологическая аттестация;

е) государственные испытания.

4. В магазине текстильных товаров используется метр для измерения единиц метражных товаров. Объектом какого контроля является это СИ?

- а) **поверка**;
- б) калибровка;
- в) сертификация;
- г) метрологическая аттестация;
- е) государственные испытания.

5. В продовольственном магазине используются весы для взвешивания товара потребителям. Объектом какого контроля является это СИ?

- а) **поверка**;
- б) калибровка;
- в) сертификация;
- г) метрологическая аттестация;
- е) государственные испытания.

6. В каких единицах измерений указываются главные размерные признаки при маркировке одежды в РФ?

- а) дюймы;
- б) штихи;
- в) **сантиметры**;
- г) миллиметры.

7. В магазине строительных товаров используется метр для измерения единиц метражных товаров. Объектом какого контроля является это СИ?

- а) **поверка**;
- б) калибровка;
- в) сертификация;
- г) метрологическая аттестация;
- е) государственные испытания.

8. В непродовольственном магазине используются весы для взвешивания товара потребителям. Объектом какого контроля является это СИ?

- а) **поверка**;
- б) калибровка;
- в) сертификация;
- г) метрологическая аттестация;
- е) государственные испытания.

9. В лаборатории завода по производству молока используются весы? Объектом какого контроля является это СИ?

- а) **поверка**;
- б) калибровка;
- в) сертификация;
- г) государственные испытания.

10. Системная единица измерения массы продовольственных товаров?

- а) **килограмм**;
- б) тонна.

11. Внесистемная единица измерения массы непродовольственных товаров?

- а) килограмм;
- б) **тонна**;
- в) гектар.

12. Системная единица измерения массы непродовольственных товаров?

- а) **килограмм**;
- б) тонна.

13. Внесистемная единица измерения массы продовольственных товаров?

- а) килограмм;
- б) **тонна**;
- в) гектар.

Открытые

1. Приведите примеры. При реализации продовольственных товаров, когда надо делать поверку средств измерений.

В соответствии с федеральным законом «Об обеспечении единства измерений», всё измерительное оборудование, которые используются в розничной торговле для измерения длины, массы, объема, а также применяется при фасовке товара (металлические и деревянные метры, весы, гири, мерная посуда), должно быть обязательно поверено.

2. Формы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений в торговой сфере?

1. **Утверждение типа стандартных образцов или типа средств измерений;**

2. **Поверка средств измерений;**

3. **Метрологическая экспертиза;**

4. **Федеральный государственный метрологический контроль (надзор).**

3. В чем принципиальное различие между «поверкой» и «калибровкой»?

Поверка средств измерений — совокупность операций, выполняемых в целях подтверждения соответствия средств измерений метрологическим требованиям

Калибровка средств измерений — совокупность операций, выполняемых в целях определения действительных значений метрологических характеристик средств измерений

4. Приведите примеры. При реализации непродовольственных товаров, когда надо делать поверку средств измерений.

В соответствии с федеральным законом «Об обеспечении единства измерений», всё измерительное оборудование, которые используются в розничной торговле для измерения длины, массы, объема, а также применяется при фасовке товара (металлические и деревянные метры, весы, гири, мерная посуда), должно быть обязательно поверено.

5. Приведите примеры. При реализации продовольственных товаров, когда надо делать калибровку средств измерений.

Установка нового оборудования, например, весы.

**Приложение 4
к рабочей программе**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНЫ
на заседании Педагогического совета колледжа

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ

ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

по междисциплинарному курсу

Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

А) Типовые тестовые задания

Продовольственная группа

Тест №1 Плодоовощные товары

1. К ложным ягодам относятся
 - a) виноград, облепиха
 - b) малина, ежевика
 - c) смородина, крыжовник
 - d) земляника, клубника
2. При высушивании целых абрикосов без косточек получают
 - a) урюк
 - b) курагу
 - c) изюм
 - d) кишмиш
3. Лучшей желеобразующей способностью обладают плоды
 - a) моркови
 - b) свеклы
 - c) дыни
 - d) яблок
4. Наиболее высоким содержанием витамина С характеризуются:
 - a) цитрусовые
 - b) хурма
 - c) черная смородина
 - d) ананасы
 - e) яблоки
5. К плодам богатым йодом относятся:
 - a) фейхоа
 - b) хурма
 - c) морковь
 - d) картофель
 - e) слива
6. К орехоплодным плодам относятся
 - a) лещина
 - b) фисташки
 - c) ананас
 - d) гранат
 - e) кунжут
7. Окраску плодов и овощей обуславливают красящие вещества:
 - a) белки
 - b) каротиноиды
 - c) хлорофиллы
 - d) соланин
 - e) пектины
8. Бактерицидными свойствами обладают эфирные масла овощей:
 - a) моркови
 - b) чеснока
 - c) лука
 - d) картофеля
 - e) томата
9. К клубнеплодам относятся овощи:
 - a) морковь

- b) свекла
- c) топинамбур
- d) батат
- e) редис

10 В зависимости от используемой части растения свежие овощи подразделяют на подклассы:

- a) вегетативные
- b) плодовые
- c) стручковые
- d) корнеплоды
- e) корешковые

Тест №2 Зерномучные товары

1. Какой сорт пшеничной муки имеет более светлый цвет:

- a) Экстра;
- б) первый сорт;
- в) второй сорт.

2. От чего зависит сорт муки:

- a) от содержания отрубей;
- б) от вкуса и запаха;
- в) от количества клейковины.

3. Какая мука содержит больше витаминов:

- a) пшеничная обойная;
- б) ржаная сеяная;
- в) пшеничная сорта Экстра.

4. Какая из перечисленных круп - пшеничная:

- a) рисовая, гречневая ядрица;
- б) «Полтавская», «Артек»;
- в) перловая, ячневая.

5. Какая крупа варится дольше других круп:

- a) фасоль, перловая;
- б) манная, рисовая;
- в) пшено шлифованное, ядрица гречневая.

Тест №3 Мясо и мясная продукция

1. Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность:

- a) мышечная;
- б) соединительная;
- в) жировая;
- г) костная.

2. Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства:

- a) замороженное;
- б) охлажденное;
- в) размороженное;
- г) парное.

3. Какой цвет мяса и жира имеет телятина:

- a) розовато-красный, подкожный жир белого цвета;
- б) от розовато-молочного до розового цвета, внутренний жир белого цвета;
- в) ярко-красного цвета, цвет жира от белого до желтоватого.

4. На сколько категорий подразделяют свиные туши в зависимости от качества мяса:

- a) на три;
- б) на четыре;

в) на пять.

5. Из каких отрубов мяса свиней изготавливают буженину:

- а) грудная часть;
- б) спинной отруб;
- в) тазобедренный отруб;
- г) лопаточная часть.

6. Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории:

- а) сердце, язык;
- б) селезенка, желудок;
- в) ножки свиные, уши.

7. По упитанности и качеству обработки тушки птицы делят на категории:

- а) первую и вторую;
- б) на три категории;
- в) на четыре категории.

Тест №4 Молоко и молочная продукция

1. При производстве каких молочных продуктов используют пастеризацию:

- а) молока, сливок;
- б) молочных сгущенных консервов;
- в) творога, молочных сгущенных консервов;
- г) творога, творожных изделий.

2. В чем измеряется кислотность молока, сметаны:

- а) в процентах измеряется только кислотность молока;
- б) в градусах Тернера;
- в) только в градусах.

3. Сливки какой жирности вырабатывают для продажи:

- а) 9,20,30,40%;
- б) 8,10,15,20%;
- в) 10,20,35%.

4. Каковы сроки хранения пастеризованного молока:

- а) 36 ч при температуре 2 С;
- б) 10 сут при температуре 20 С ;
- в) 10сут при температуре 2 С.

5. Какой жирностью выпускают кефир:

- а) 1, 2,5, 3,2, 3,5 %;
- б) 10, 15, 20 %;
- в) 14,5, 18 %.

6. При производстве каких молочных продуктов используют стерилизацию:

- а) ряженка, бифилайф;
- б) бифидок, молоко, кефир;
- в) сливки, молоко, молочные консервы.

7. Какие виды брожения происходят в кефире:

- а) спиртовое, молочнокислое, уксусное;
- б) молочнокислое, уксуснокислое;
- в) молочнокислое, спиртовое.

Тест №5 Вкусовые товары

1. Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус чая:

- а) дубильные;
- б) ароматические;
- в) красящие.

2. По способу обработки чай делится на:
 - а) байховый, мелкий, гранулированный;
 - б) байховый, прессованный, экстрагированный;
 - в) крупный, мелкий, гранулированный.
3. На сколько сортов подразделяют черный байховый чай?
 - а) первый, второй, третий;
 - б) высший, первый, Букет;
 - в) Букет, высший, первый, второй, третий.
4. Какие вещества обуславливают аромат и вкус жареного кофе:
 - а) дубильные;
 - б) алкалоиды(кофеин);
 - в) вещества кофеоля.
5. Какой кофе имеет более вяжущий вкус:
 - а) зеленый (сырой);
 - б) жареный;
 - в) молотый.
6. Из какого ботанического вида кофе вырабатывают высший сорт кофе:
 - а) Сантос бразильский;
 - б) Арабика индийский;
 - в) Робуста индийский.
7. К какой группе пряностей относится тмин:
 - а) цветочной;
 - б) коричной;
 - в) листовой;
 - г) семенной.
8. Какие пряности используют в хлебопечении:
 - а) перец черный, лавровый лист;
 - б) кориандр, тмин;
 - в) гвоздику, перец душистый.
9. К какой группе пряностей относится имбирь?
 - а) цветочной;
 - б) листовой;
 - в) корневой;
 - в) семенной.
10. Какую пряность используют в производстве колбас:
 - а) анис;
 - б) мускатный орех;
 - в) шафран.

Непродовольственная группа

Тест №6 Текстильные товары

1. Какие материалы из ниже перечисленных получают за счет переплетения двух перпендикулярно расположенных систем нитей:
 - а) нетканые материалы;
 - б) трикотажные полотна;
 - с) ткани;
 - д) тканевязанные материалы.
2. Кокой из ниже перечисленных вариантов классификации соответствует волокну льна:
 - а) натуральное волокно органического состава, растительного происхождения, лубяные, стеблевые;

- b) натуральное волокно органического состава, растительного происхождения, лубяные, листовые;
 - c) натуральное волокно минерального состава;
 - d) натуральное волокно органического состава, растительного происхождения, семенные.
3. В какую из ниже перечисленных групп включены только синтетические волокна:
- a) полиамидные, ацетатные, медно-амиачные;
 - b) полиэфирные, вискозное, полиуретановые;
 - c) поливинилспиртовые, полиамидные, полиакрилонитрильные;
 - d) полигалогеновые, полиакрилонитрильные, ацетатные.
4. Какой из ниже перечисленных вариантов соответствует определению «текстильные волокна»:
- a) гибкие и прочные тела с малым поперечным размером ограниченной длины;
 - b) тонкие и гибкие тела неопределенно большой длины.
5. Какой из ниже перечисленных вариантов соответствует определению «текстильные нити»:
- a) гибкие и прочные тела с малым поперечным размером ограниченной длины;
 - b) тонкие и гибкие тела неопределенно большой длины.
6. Какое волокно, из ниже перечисленных, называют «золотом текстиля»:
- a) хлопок;
 - b) шелк;
 - c) лен;
 - d) шерсть.
7. Какой из ниже перечисленных вариантов соответствует характеру горения натуральных волокон органического состава:
- a) при поднесении к пламени не изменяют своей формы, в пламени горят быстро, с пламенем, при вынесении из пламени продолжают интенсивно гореть, запах жженой бумаги, остаток серый ажурный легко распадающийся пепел;
 - b) при поднесении к пламени скручиваются, в пламени горят медленно, вспышками, при вынесении из пламени горение прекращается, запах жженого рога, остаток хрупкий черный шарик на конце волокна легко растирающийся в мелкий порошок, после удаления шарика конец волокна мягкий, пушистый;
8. Какому из ниже перечисленных классов принадлежат переплетения: полотняное, саржевое, атласное:
- a) мелкоузорчатые;
 - b) простые;
 - c) сложные;
 - d) крупноузорчатые.
9. На какие классы, из ниже перечисленных вариантов, подразделяются х/б ткани:
- a) бельевые, платьево-сорочечные, костюмно-пальтовые, подкладочно-декоративные, мебельно-декоративные, специальные, штучные изделия;
 - b) бельевые, костюмно-платьевые, мебельно-декоративные, подкладочные, специальные, штучные изделия;
 - c) платьевые и костюмные, сорочечные, плащевые, подкладочные, мебельно-декоративные, штучные изделия.
10. На какие классы, из ниже перечисленных вариантов, подразделяются шелковые ткани:
- a) бельевые, платьево-сорочечные, костюмно-пальтовые, подкладочно-декоративные, мебельно-декоративные, специальные, штучные изделия;
 - b) бельевые, костюмно-платьевые, мебельно-декоративные, подкладочные, специальные, штучные изделия;
 - c) платьевые и костюмные, сорочечные, плащевые, подкладочные, мебельно-декоративные, штучные изделия.

1. Отличие трикотажа от тканей по принципу получения:
 - a) использование текстильных нитей другой структуры;
 - b) использование другого способа соединения текстильных нитей;
 - c) использование текстильных нитей другой структуры и другого способа соединения текстильных нитей.
2. К трикотажным изделиям относятся:
 - a) жакет, джемпер, жилет;
 - b) джемпер, свитер, пуловер;
 - c) свитер, жакет, пуловер.
3. Какие чулочно-носочные изделия покрывают только ступни ног:
 - a) носки
 - b) подследники
 - c) гетры
 - d) полчулки
4. Ведущие размерные признаки типовых фигур детей ясельной группы:
 - a) рост, обхват груди, обхват талии;
 - b) рост, обхват талии;
 - c) рост, обхват груди, обхват бедер;
 - d) рост, обхват бедер.
5. Ведущие размерные признаки типовых фигур женщин:
 - a) рост, обхват груди, обхват талии;
 - b) рост, обхват груди;
 - c) рост, обхват груди, обхват бедер;
 - d) рост, обхват бедер.
6. На какие группы, из ниже перечисленных, делят одежду в зависимости от характера опоры:
 - a) плечевые, поясные, головные уборы, перчаточные изделия, аксессуары, чулочно-носочные;
 - b) плечевые, поясные, головные уборы, перчаточные изделия, чулочно-носочные;
 - c) плечевые, детские плечевые уборы, поясные, головные уборы, перчаточные изделия, чулочно-носочные.
7. Джемпер -это:
 - a) трикотажная плечевая одежда с рукавами, без застежки или с застежкой сверху, покрывающая туловище и частично бедра;
 - b) трикотажная плечевая одежда с длинными рукавами, без застежки, с высоким воротником (более 5 см), покрывающая туловище и частично бедра;
 - c) швейная или трикотажная плечевая одежда с рукавами, разрезом или застежкой от верха до низа, покрывающая туловище и частично бедра.
8. Свитер — это:
 - a) трикотажная плечевая одежда с рукавами, без застежки или с застежкой
 - b) сверху, покрывающая туловище и частично бедра;
 - c) трикотажная плечевая одежда с длинными рукавами, без застежки, с высоким воротником (более 5 см), покрывающая туловище и частично бедра;
 - d) швейная или трикотажная плечевая одежда с рукавами, разрезом или застежкой от верха до низа, покрывающая туловище и частично бедра.
9. Кальсоны - это:
 - a) трикотажная поясная женская и для девочек одежда, покрывающая нижнюю часть туловища и ноги в верхней части каждую в отдельности, надеваемая непосредственно на тело;
 - b) трикотажная поясная одежда, плотно облегающая нижнюю часть туловища и ноги до ступней, каждую в отдельности;
 - c) швейная или трикотажная поясная мужская и для мальчиков одежда, покрывающая нижнюю часть туловища и ноги до ступней, каждую в отдельности, надеваемая непосредственно на тело.

10. Варежки - это:

- a) трикотажное изделие, покрывающее частично предплечье, ладонь руки, четыре пальца вместе и большой в отдельности;
- b) швейное изделие, покрывающее частично предплечье, ладонь руки, четыре пальца вместе и большой палец в отдельности или три пальца вместе, а большой и указательный — в отдельности;
- c) трикотажное или швейное изделие, покрывающее частично предплечье, ладонь руки, четыре пальца вместе и большой в отдельности.

Тест №8 Кожевенно-обувные товары

1. Какой из ниже перечисленных вариантов характеризует кожу для верха обуви «Нубук»:
 - a) кожа из хромового опойка, выростка, козлины, свиных кож и овчины, шлифованная с бахтармы;
 - b) кожа хромового дубления с подшлифованной лицевой поверхностью;
 - c) кожа жирового дубления из шкур оленей, овец, диких коз.
2. Какой из ниже перечисленных вариантов соответствует термину «мерея»:
 - a) подкожно-жировой слой;
 - b) выделенная дерма;
 - c) естественный лицевой рисунок.
3. Какой из ниже перечисленных вариантов является лучшим, более дорогим материалом для верха обуви:
 - a) Полукожник;
 - b) Опоек хромовый;
 - c) Выросток;
 - d) Яловка.
4. Какой из ниже перечисленных вариантов характеризует кожу для верха обуви «Шевро»:
 - a) кожа из шкур коз - мягкая, эластичная, тонкая, обладает хорошей воздухопроницаемостью, имеет красивый чешуйчатый рисунок мереи;
 - b) кожа из шкур овец - рыхлая, чрезмерно тягучая и недостаточно прочный лицевой слой;
 - c) кожа из шкур крупного рогатого скота с подшлифованной лицевой поверхностью;
 - d) кожа из шкур свиней - грубая, крупная, некрасивая мерея, наличие сквозных отверстий от щетины.
5. Какой из ниже перечисленных вариантов характеризует кожу для верха обуви «Велюр»:
 - a) кожа из хромового опойка, выростка, козлины, свиных кож и овчины, шлифованная с бахтармы;
 - b) кожа из шкур крупного рогатого скота с подшлифованной лицевой поверхностью;
 - c) кожа жирового дубления из шкур оленей, овец, диких коз.
6. Какой из ниже перечисленных методов крепления низа с верхом обуви, в настоящее время широко применяется:
 - a) метод литья под давлением;
 - b) ниточный метод;
 - c) клеевой метод.
7. Какой из ниже перечисленных вариантов характеризует термин «Эластоискожи-Т обувной»:
 - a) обувная искусственная кожа, на тканевой основе, нанесено лицевое покрытие – каучуковое. Фирменная марка «кирза»;
 - b) морозостойкая обувная искусственная кожа, на тканевой основе, нанесено лицевое покрытие – комбинированное. Фирменная марка «кирза»;
 - c) обувная искусственная кожа, на трикотажной основе, с лицевым покрытием из эластомеров. Фирменная марка «юфтин».
8. Какой из ниже перечисленных вариантов характеризует размер обуви по метрической системе нумерации:
 - a) длина стопы в штихах;

- b) длина стельки в миллиметрах;
 - c) длина стопы в миллиметрах.
9. Какой из ниже перечисленных вариантов соответствует определению «голье»:
- a) выделенная дерма, т.е. без эпидермиса и мездры;
 - b) нижний слой дермы, без эпидермиса и мездры;
 - c) нижний слой дермы с подкожножировым слоем.
10. Расшифруйте обозначение «Венилскож»-Т обувная:
- a) иск. кожа с поливинилхлоридным покрытием на тканевой основе;
 - b) иск. кожа с каучуковым покрытием;
 - c) синтетическая кожа на трикотажной основе с нитроцеллюлозным покрытием.

Тест №9 Пушно-меховые товары

1. Особенностью шубной овчины является:
- a) неравномерный волосяной покров, плотная, толстая кожаная ткань, вырабатывают изделия только кожаной тканью наружу;
 - b) мягкий, шелковистый, извитый волосяной покров, вырабатывают изделия волосяным покровом наружу.
2. Что характерно для пушно-мехового сырья?
- a) жесткость и некоторая ломкость кожного покрова, наличие хрустящего эффекта, остатков мускульного и жирового слоев;
 - b) мягкость, эластичность, хорошая растяжимость кожаной ткани, чистый, рассыпчатый, блестящий волосяной покров, устойчивость к действию воды, температуре, химических реагентов, биологическим факторам.
3. Боа – это:
- a) изделия для согревания рук из различных видов полуфабрикатов;
 - b) узкая по ширине (до 10 см) полоска меха длиной 150 — 300 см на подкладке или без нее, может быть прямым либо скрученным жгутом;
 - c) воротник, изготовленный из шкурок серебристо-черной лисицы, натурального и крашеного песка, норки различных цветов, уссурийского енота;
4. Что понимают под сортом полуфабриката «каракульча»?
- a) совокупность свойств, обусловленных географическим районом обитания зверя;
 - b) степень извитости волосяного покрова;
 - c) совокупность свойств, обусловленных сезонной изменчивостью;
 - d) показатель, определяемый наличием, величиной и количеством пороков.
5. В какой из ниже приведенных групп верно расположен полуфабрикат в порядке уменьшения его износостойкости?
- a) Выдра, лисица, соболь, норка, нутрия, рысь;
 - b) Бобр, белка, сурок, енот, куница, кидус;
 - c) Бобр, соболь, енот, норка, лисица, нутрия, шиншилла;
 - d) Лисица, нутрия, норка, белка, соболь, скунс.
6. Что понимают под сортом пушного полуфабриката?
- a) совокупность свойств, обусловленных географическим районом обитания зверя;
 - b) совокупность свойств, обусловленных индивидуальной, возрастной и половой изменчивостью;
 - c) совокупность свойств, обусловленных сезонной изменчивостью;
 - d) показатель, определяемый наличием, величиной и количеством пороков.
7. В какую из нижеперечисленных групп включены только женские меховые уборы:
- a) палантины, воротники, опушь, горжеты;
 - b) боа, пелерины, капоры, шлемы, муфты;
 - c) палантины, боа, горжеты, полупелерины;
8. В каком варианте ответа верно определение пушного полуфабриката?
- a) Выделанные шкурки диких зверей и зверей, разводимых в звероводческих фермах;

- b) Выделанные шкурки диких зверей, добытых охотой;
 - c) Выделанные шкурки зверей, разводимых в зверохозяйствах;
 - d) Выделанные шкурки домашних и сельскохозяйственных животных.
9. Какие признаки характерны для сакрального типа топографии волосяного покрова?
- a) Наиболее густой и высокий волосяной покров на хребтовой части шкурки;
 - b) Наиболее развитый волосяной покров в области лопаток и на небольших участках по краю огузка с двух сторон основания хвоста;
 - c) Наиболее густой и высокий волосяной покров на огулке и средней линии хребта;
 - d) Наиболее густой и высокий волосяной покров на огулке.
10. В какую из ниже приведенных групп включен только пушной весенний полуфабрикат?
- a) тарбаган, сурок, суслик, крыса, хомяк;
 - b) сурок, суслик, норка, колонок, кидус;
 - c) крот, крыса, нерпа, белек, серка;
 - d) бурундук, крыса, крот, кролик, козлик.

Б) Вопросы для опроса и собеседования

Продовольственная группа

1. Общая классификация продовольственных товаров.
2. Пищевая ценность продуктов питания
3. Ассортимента и качество зерна и продуктов его переработки.
4. Ассортимента и качества вкусовых товаров.
5. Ассортимента и качества мяса и мясных продуктов.
6. Ассортимента и качества молока и молочных продуктов.
7. Современные способы сохранения качества плодоовощных товаров.
8. Современный рынок тропических и субтропических плодов, особенности его конъюнктуры для плодов отдельных групп.
9. Характеристика ассортимента кисломолочных продуктов.
10. Характеристика современного ассортимента вареных колбасных изделий.
11. Характеристика современного ассортимента копченых колбасных изделий.
12. Конъюнктура современного российского рынка различных групп продовольственных товаров.

Непродовольственная группа

1. Общая классификация непродовольственных товаров.
2. Ассортимент и качество текстильных товаров.
3. Ассортимент и качество швейно-трикотажных товаров
4. Ассортимент и качество кожевенно-обувных товаров
5. Ассортимент и качество пушно – меховых изделий.
6. Конъюнктура современного российского рынка различных групп непродовольственных товаров.

В) Типовые практические задания

Продовольственная группа

1. Составьте «идеальный» по вашему мнению ассортимент пищевой продукции для торгового предприятия города Екатеринбурга. Аргументируйте выбор каждой ассортиментной позиции с учетом всех факторов формирования.
2. При приемке макаронных изделий производства Россия: была нарушена целостность упаковки в количестве 3 штук. Действия товароведа при приемке партии?

3. При реализации молока были нарушены условия хранения. Опишите возможные дефекты. Дайте характеристику органолептическим показателям качества молока.
4. Гражданка Иванова купила в магазине "Продукты" докторскую колбасу. Открыв упаковку, покупательница обнаружила, что колбаса непригодна для использования в пищу, поскольку имеет ярко выраженный неприятный запах. Изложите решение данного вопроса.
5. Гражданка Иванова в магазине "Продукты" купила хлеб в заводской упаковке. Данных о производителе и сроке хранения на упаковке не было. Изложите нормативную базу регламентирующую маркировку хлеба.
6. В магазине имеется в продаже хлеб пшеничный в\с и 2 сорта. Покупательница попросила продавца сориентировать ее по пищевой ценности продуктов. Укажите показатели качества хлеба.
7. Макароны изделия: основы производства, классификация и ассортимент, показатели качества.

Непродовольственная группа

1. Покупатель обратился к консультанту магазина с просьбой помочь выбрать пальто фирмы «Мелита» из меховой или из шубной овчины. Ассортимент одежды требуемого размера в торговом зале был представлен изделиями из натурального и крашеного, полуфабриката.
Задание:
 - объясните различия меховой и шубной овчины и их влияние на свойства вырабатываемых изделий;
 - установите различия в потребительских свойствах изделий из натуральных и крашеных полуфабрикатов.
2. Сформируйте ассортимент женской кожаной обуви для торгового предприятия.
Задание:
 - укажите виды и разновидности обуви;
 - какие виды, материалы верха и низа обуви должны быть приоритетными при подборе ассортимента для разных сезонов носки.
3. Посредническая фирма предлагает магазину мужские носки следующего волокнистого состава:
 1. хлопок – 77%, ПАН – 12,5%, эластан – 10,5%
 2. хлопок – 80%, ПА – 20%Задание:
 - изложите потребительские требования к данным изделиям, исходя из условий их эксплуатации;
 - классифицируйте использованные волокна и охарактеризуйте их свойства, важные для этих изделий;
 - выберите носки с лучшими потребительскими свойствами, обусловленными волокнистым составом.
4. Покупательница обратилась с просьбой оказать помощь в выборе теплого мужского свитера по волокнистому составу. В продаже имелись свитеры, выработанные из полотен следующего состава:
 1. акрил – 70%, шерсть – 30%.
 2. шерсть – 50%, полиэстер – 50%.Задание:
 - приведите стандартное определение свитера;
 - классифицируйте использованные волокна и охарактеризуйте их по гигиеническим свойствам и свойствам надёжности;
 - предложите покупательнице свитер с лучшими свойствами.
5. Торговое предприятие не смогло реализовать партию охлаждённой птицы в рекомендованный норматив хранения. Предложите варианты использования остатков

товарной партии с учетом требований нормативной документации, экономической целесообразности.

6. Иванова А.А. приобрела в магазине «Постоянных распродаж» скатерть для кухонного стола, дома она застелила ее – оказалось не подходит к интерьеру кухни.

Задание:

- может ли она поменять или вернуть деньги?
- назовите закон, регулирующий данную ситуацию.

7. Предложите необычную организацию ассортимента молочного отдела торгового предприятия, с учетом определенных факторов: потребительские предпочтения, расположение, особенности магазина, поставщиков, экономической ситуации и конъюнктуры рынка (произвольно объедините факторы формирования ассортимента в описываемый Вами пример).

8. Иванова А.А. приобрела в магазине «Н&М» свитер и комплект нижнего белья, дома она померила данные изделия – оказались малы.

Задание:

- может ли она поменять или вернуть деньги?
 - назовите закон, регулирующий данную ситуацию.
9. Дать товароведную характеристику предложенных образцов непродуктивных товаров. Оформить в таблицу
10. Составьте «идеальный» по вашему мнению ассортимент непродуктивных товаров для торгового предприятия города Екатеринбурга. Аргументируйте выбор каждой ассортиментной позиции с учетом всех факторов формирования.

Г) Темы докладов

1. Современный ассортимент швейных изделий
2. Современный ассортимент трикотажных изделий
3. Современный ассортимент шерстяных тканей
4. Современный ассортимент шелковых тканей
5. Современный ассортимент льняных тканей
6. Современный ассортимент хлопчатобумажных тканей
7. Сортировка пушного полуфабриката
8. Чипирование пушно-меховых изделий
9. Мужской ассортимент пушно-меховых изделий
10. Женский ассортимент пушно-меховых изделий
11. Детский ассортимент пушно-меховых изделий
12. Рынок пушно-меховых изделий
13. Мировой и российский рынок кожаной обуви
14. Современный ассортимент текстильной обуви
15. Современный ассортимент резиновой обуви
16. Современный ассортимент валянной обуви
17. Редкие виды кожи для производства обуви

Лабораторные работы

Лабораторная работа №1 "Качество хлеба и хлебобулочных изделий"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Проанализировать правила приемки, методы отбора образцов хлеба и хлебобулочных изделий.

Задание 2. Оценить органолептические показатели хлеба. Результаты исследования оформить в виде таблицы.

Лабораторная работа №2 "Маркировка хлеба и хлебобулочных изделий"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Проанализировать ТР ТС 022, ГОСТ Р 51074-2003 и определить требования к маркировке зерномучных товаров

Задание 2. Оценить маркировку представленных образцов хлеба и хлебобулочных изделий. Результаты оформить в виде таблицы и сформулировать выводы.

Лабораторная работа №3 "Оценка качества вареных колбас"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Проанализировать правила приемки, методы отбора образцов вареных колбас.

Задание 2. Оценить органолептические показатели вареных колбас. Результаты исследования оформить в виде таблицы. Сформулировать выводы.

Лабораторная работа №4 "Оценка упаковки и маркировки вареных колбас."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Проанализировать ТР ТС 022, ГОСТ Р 51074-2003 и определить требования к маркировке вареных колбас

Задание 2. Провести оценку упаковки и маркировки вареных колбас

Вопросы для самопроверки:

1. Классификация мяса и мясной продукции.
2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество мяса и мясной продукции.
3. Дефекты мяса и мясной продукции.

Практические работы

Практическая работа №1 "Безопасность пищевой продукции."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать ТР ТС 021. Составить схему данного технического регламента. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия на продовольственные товары

Практическая работа №2 "Ассортимент плодоовощных товаров"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Дать товароведную характеристику представленных образцов плодоовощных товаров

Задание 2. У представленных образцов определить код по ОКПД2, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Задание 3. У представленных образцов определить код по ТН ВЭД, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Практическая работа №3 "Качество плодоовощных товаров"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Рассмотреть ситуации:

1. На предприятие в октябре поступила партия картофеля в количестве 18 мешков массой нетто 900г. При оценке качества установлено: клубней удлинённой формы размером 20 мм – 1,2 кг, клубней с механическими повреждениями глубиной более 5 мм – 0,4кг, с повреждениями провололочником – 0,5 кг, повреждённых паршой более $\frac{1}{4}$ поверхности – 0,5 кг, повреждённых фитофторой – 0,2 кг.

Оцените качество поступившей партии. Результаты оформите в виде таблицы

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

2. В декабре на предприятие поступила партия яблок массой нетто 400кг в стандартных ящиках (по 25 кг). По сопроводительным документам яблоки 1 сорта. Приёмочный контроль качества яблок по объединённой пробе показал: все плоды по размеру соответствовали 1 сорту. Из них плодов с нажимами площадью не более 4 см² – 2 кг, плодов загнивших – 0,6кг, подкожной пятнистостью – 1,2. Остальные плоды в потребительской стадии зрелости без повреждений и болезней.

1. Определите величину выборки и массу объединённой пробы.

2. Дайте заключение о качестве партии яблок.

3. Укажите сведения, которые должны быть отмечены в удостоверении о качестве и безопасности яблок

4. Изучите упаковку яблок 1 товарного сорта в ящики и их маркировку.

Вопросы для самопроверки

1. Классификация плодов и овощей.

2. Определяющие и специфические показатели качества.

3. Болезни плодов и овощей, причины их возникновения и меры по предупреждению.

4. Продукты переработки плодов и овощей

Практическая работа №4 "Ассортимент зерномучных товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Дать товароведную характеристику представленных образцов зерномучных товаров

Задание 2. У представленных образцов определить код по ОКПД2, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Задание 3. У представленных образцов определить код по ТН ВЭД, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Практическая работа №5 "Ассортимент и товароведная характеристика мяса и мясных продуктов."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Дать товароведную характеристику представленных образцов мясных продуктов

Задание 2. У представленных образцов определить код по ОКПД2, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Задание 3. У представленных образцов определить код по ТН ВЭД, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Практическая работа №6 "Качество и безопасность мяса и мясной продукции"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать ТР ТС 034. Составить схему данного технического регламента. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия на мяса и мясной продукции

Практическая работа №7 "Качество и безопасность молока и молочной продукции"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать ТР ТС 033. Составить схему данного технического регламента. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия на молоко и молочную продукцию

Практическая работа №8 "Оценка качества молока питьевого"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Проанализировать правила приемки, методы отбора образцов молока питьевого.

Задание 2. Дать товароведную характеристику исследуемых образцов.

Задание 3. Оценить органолептические показатели молока питьевого. Результаты исследования оформить в виде таблицы.

Практическая работа №9 "Оценка упаковки и маркировки молока питьевого."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Проанализировать ТР ТС 022, ГОСТ Р 51074-2003 и определить требования к маркировке

Задание 2. Провести оценку упаковки и маркировки молока питьевого

Вопросы для самопроверки:

1. Классификация молока и молочной продукции.
2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество молока и молочной продукции.
3. Дефекты молока и молочной продукции.

Практическая работа №10 "Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Дать товароведную характеристику представленных образцов вкусовых товаров

Задание 2. У представленных образцов определить код по ОКПД2, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Задание 3. У представленных образцов определить код по ТН ВЭД, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Практическая работа №11 "Безопасность алкогольной продукции."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать технические регламенты, регламентирующие требования к алкогольной продукции. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия на алкогольную продукцию.

Практическая работа №12 "Изучение ассортимента тканей."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Определить факторы формирующие ассортимент текстильных товаров

Задание 2. Изучить и привести в отчете стандартную классификацию тканей всех групп волокнистого состава; установить признаки, положенные в ее основу. Выяснить особенности

классификации тканей в таможенных целях. Указать коды текстильных материалов по ОКП и ЕТН ВЭД ЕАЭС.

Задание 3. Изучить современный ассортимент тканей и направления его развития. Выяснить внешние отличительные признаки, структурные особенности и специфические свойства тканей различных групп, подгрупп, видов (наименований). Характеристику рассматриваемых образцов привести в табл. 8 и 9.

Практическая работа №13 "Качество и безопасность текстильных товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать ТР ТС 017. Составить схему данного технического регламента. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия текстильных товаров

Задание 3. Определить факторы формирующие и сохраняющие качество текстильных товаров

Практическая работа №14 "Качество и безопасность швейно-трикотажных товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать ТР ТС 017. Составить схему данного технического регламента. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Раскрыть и определить:

- факторы, формирующие качество швейно-трикотажных товаров

- требования к качеству швейно-трикотажных товаров

Задание 3. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия на швейно-трикотажные товары.

Практическая работа №15 "Товароведение швейно-трикотажных товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить стандартную классификацию, основные группы и виды одежды по ГОСТу 17037. Группировку одежды оформить в таблицу по методическим указаниям.

Задание 2. Дать товароведную характеристику предложенных швейных и трикотажных изделий различных групп.

Практическая работа №16 "Факторы сохраняющие качество швейно-трикотажных товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Определить и проанализировать требования к маркировке швейно-трикотажных товаров (ТР ТС 017).

Задание 2. Определить и раскрыть факторы, сохраняющие качество швейно-трикотажных товаров

Задание 3. Проанализировать информацию для потребителей образцов швейно-трикотажных товаров. Отчет оформить в виде таблицы. Сформулировать выводы

Практическая работа №17 "Качество и безопасность товаров легкой промышленности."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать ТР ТС 017. Составить схему данного технического регламента. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия обуви.

Практическая работа №18 "Товароведение кожевенно-обувных товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Ознакомиться с деталями обуви. Дать характеристику конструктивных особенностей трех образцов, оформляя результаты в таблицу по методическим указаниям.

Задание 2. По ГОСТ 23251 «Обувь. Термины и определения» ознакомиться с общими понятиями и признаками классификации обуви. Изучить ее ассортимент, определить коды кожаной обуви по ОКП и ЕТН ВЭД ТС, указав классификационные признаки заложенные в коде. Результаты оформить в виде таблицы.

Практическая работа №19 "Товароведение пушно-меховых товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Проанализировать классификации, видовой ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Результаты выполнения задания оформить в виде таблицы.

Задание 2. Проанализировать классификации, видовой ассортимент изделий из пушнины. Результаты выполнения задания оформить в виде таблицы.

Задание 3. Ознакомиться с ассортиментом основных групп меховых изделий по паспортизированным образцам, выявить отличительные признаки отдельных видов, особенности их свойств и назначения. Привести в табл. товароведную характеристику предложенных изделий, установить соответствие их внешнего вида современным направлениям моды.

Практическая работа №20 "Качество и безопасность пушно-меховых товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать ТР ТС 017. Составить схему данного технического регламента. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Определить и раскрыть:

- факторы, формирующие качество пушно-меховых товаров.

- требования к качеству пушно-меховых товаров.

Задание 3. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия на пушно-меховых товаров..

Практическая работа №21 "Факторы сохраняющие качество пушно-меховых товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Определить и проанализировать требования к маркировке пушно-меховых товаров (ТР ТС 017).

Задание 2. Определить и раскрыть факторы, сохраняющие качество пушно-меховых товаров

Задание 3. Проанализировать информацию для потребителей образцов пушно-меховых товаров. Отчет оформить в виде таблицы. Сформулировать выводы

**Приложение 5
к рабочей программе**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНЫ
на заседании Педагогического совета колледжа

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ**

по междисциплинарному курсу

Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Билеты для дифференцированного зачета

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №1

1. Теоретический вопрос:

Общая классификация продовольственных товаров

2. Тестовые задания:

2.1 «Варежки» - это:

- a) трикотажное изделие, покрывающее частично предплечье, ладонь руки, четыре пальца вместе и большой в отдельности;
- b) швейное изделие, покрывающее частично предплечье, ладонь руки, четыре пальца вместе и большой палец в отдельности или три пальца вместе, а большой и указательный в отдельности;
- c) трикотажное или швейное изделие, покрывающее частично предплечье, ладонь руки, четыре пальца вместе и большой в отдельности.

2.2 Где найти актуальные межгосударственные стандарты на продовольственную продукцию?

- a) сайт «Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»;
- b) сайт «Федеральная служба по аккредитации»;
- c) сайт «Федеральная таможенная служба»;
- d) сайт «Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии».

3. Практические задания:

Покупатель обратился к консультанту магазина с просьбой помочь выбрать пальто фирмы «Мелита» из меховой или из шубной овчины. Ассортимент одежды требуемого размера в торговом зале был представлен изделиями из натурального и крашеного, полуфабриката.

Задания:

- объясните различия меховой и шубной овчины и их влияние на свойства вырабатываемых изделий;
 - установите различия в потребительских свойствах изделий из натуральных и крашеных полуфабрикатов.
-

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №2

1. Теоретический вопрос:

Общая классификация непродовольственных товаров

2. Тестовые задания:

2.1 «Каракульча» - это:

- a) шкурки ягнят каракульских овец в возрасте 1-3 дней;
- b) шкурки ягнят – эмбрионов;
- c) шкурки ягнят каракульских овец в возрасте до 1 мес.;
- d) шкурки взрослых овец каракульской породы.



2.2 Что означает данный знак на товаре ?

- a) экологическая маркировка;
- b) единый знак обращения продукции на рынке государств-членов ЕАЭС;
- c) знак соответствия в Системе ГОСТ Р.

3. Практические задания:

Охарактеризуйте ассортимент пищевой продукции на примере торговой организации (любой), укажите методику анализа.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №3

1. Теоретический вопрос:

Ассортимент и товароведная характеристика плодоовощных товаров.

2. Тестовые задания:

2.1 Какой сорт пшеничной муки имеет более светлый цвет:

- a) экстра;
- b) первый сорт;
- c) второй сорт.

2.2 Символы по уходу за одеждой регламентируются нормативным документом в области стандартизации?

- a) Да, техническим регламентом на непродовольственные товары
- b) Да, стандартом;
- c) Нет.

3. Практические задания:

Посредническая фирма предлагает магазину мужские носки следующего волокнистого состава:

- a) хлопок – 77%, ПАН – 12,5%, эластан – 10,5%
- b) хлопок – 80%, ПА – 20%

Задания:

- изложите потребительские требования к данным изделиям, исходя из условий их эксплуатации;
 - классифицируйте использованные волокна и охарактеризуйте их свойства, важные для этих изделий;
 - выберите носки с лучшими потребительскими свойствами, обусловленными волокнистым составом.
-

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №4

1. Теоретический вопрос:

Ассортимент и товароведная характеристика зерномучных товаров.

2. Тестовые задания:

2.1 Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства:

- a) замороженное;
- b) охлажденное;
- c) размороженное.

2.2 Размеры одежды регламентируются нормативным документом в области стандартизации?

- a) Да, техническим регламентом на непродовольственные товары
- b) Да, стандартом;
- c) Нет.

3. Практические задания:

Сформируйте ассортимент женской кожаной обуви для торгового предприятия.

Задания:

- укажите виды и разновидности обуви;
 - какие виды, материалы верха и низа обуви должны быть приоритетными при подборе ассортимента для разных сезонов носки.
-

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №5

1. Теоретический вопрос:

Ассортимент и товароведная характеристика молока и молочных продуктов.

2. Тестовые задания:

2.1 К плодам богатым йодом относятся:

- a) фейхоа;
- b) хурма;
- c) морковь;
- d) картофель;
- e) слива.

2.2 Правила обращения продукции легкой промышленности на рынке ЕАЭС регламентируются?

- a) Техническими регламентами;
- b) Международными стандартами;
- c) Правилами Торговли

3. Практические задания:

Покупательница обратилась с просьбой оказать помощь в выборе теплого мужского свитера по волокнистому составу. В продаже имелись свитеры, выработанные из полотен следующего состава:

- a) акрил – 70%, шерсть – 30%.
- b) шерсть – 50%, полиэстер – 50%.

Задания:

- приведите стандартное определение свитера;
 - классифицируйте использованные волокна и охарактеризуйте их по гигиеническим свойствам и свойствам надёжности;
 - предложите покупательнице свитер с лучшими свойствами.
-

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №6

1. Теоретический вопрос:

Ассортимент и товароведная характеристика круп.

2. Тестовые задания:

2.1 При производстве каких молочных продуктов используют пастеризацию:

- a) молока, сливок;
- b) молочных сгущенных консервов;
- c) творога, молочных сгущенных консервов;
- d) творога, творожных изделий.

2.2 Какой документ регламентирует обязательные требования к маркировке детской обуви?

- a) ГОСТ 26167-2005 Обувь повседневная. Общие технические условия;
- b) ТР ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- c) ТР ТС «О безопасности продукции легкой промышленности»;
- d) ФЗ «О Техническом регулировании».

3. Практические задания:

Иванова А.А. приобрела в магазине «Н&М» свитер и грацию, дома она померила данные изделия – оказались малы.

Задания:

- дайте определения терминам: «свитер», «грация».
 - какой НД регламентирует термины и определения швейных и трикотажных изделий?
 - может ли она поменять или вернуть деньги за купленные изделия?
 - назовите закон, регулирующий данную ситуацию.
-

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №7

1. Теоретический вопрос:

Ассортимент и товароведная характеристика текстильных товаров.

2. Тестовые задания:

2.1 При производстве каких молочных продуктов используют стерилизацию:

- a) ряженка, бифилайф;
- b) бифидок, молоко, кефир;
- c) сливки, молоко, молочные консервы.

2.2 Какой нормативный документ регламентирует терминологию одежды?

- a) ГОСТ Изделия Швейные и Трикотажные. Термины и определения.
- b) ТР ТС «О безопасности продукции легкой промышленности»;
- c) Правила Торговли.

3. Практические задания:

Торговое предприятие не смогло реализовать партию охлаждённой птицы в рекомендованный норматив хранения. Предложите варианты использования остатков товарной партии с учетом требований нормативной документации, экономической целесообразности.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №8

1. Теоретический вопрос:

Ассортимент и товароведная характеристика швейно-трикотажных товаров

2. Тестовые задания:

2.1 К какой группе пряностей относится имбирь?

- a) цветочной;
- b) листовой;
- c) корневой;
- d) семенной.

2.2 Какой документ регламентирует обязательные требования к маркировке женской обуви?

- a) ГОСТ 26167-2005 Обувь повседневная. Общие технические условия;
- b) ТР ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- c) ТР ТС «О безопасности продукции легкой промышленности»;
- d) ФЗ «О Техническом регулировании».

3. Практические задания:

Дать характеристику и анализ представленного документа

УТВЕРЖДЕН
Решением Комиссии
Таможенного союза
от 9 декабря 2011 г. № 880



ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ
ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

ТР ТС 021/2011

О безопасности пищевой продукции

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №9

1. Теоретический вопрос:

Ассортимент и товароведная характеристика кожевенно-обувных товаров

2. Тестовые задания:

2.1 При высушивании целых абрикосов без косточек получают

- a) урюк;
- b) курагу;
- c) изюм;
- d) кишмиш.

2.2 Какой документ регламентирует обязательные требования к маркировке детской одежды?

- a) ГОСТ Одежда детская. Общие технические условия;
- b) ТР ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- c) ТР ТС «О безопасности продукции легкой промышленности»;
- d) ФЗ «О Техническом регулировании».

3. Практические задания:

Составьте «идеальный» по вашему мнению ассортимент пищевой продукции для торгового предприятия города Екатеринбурга. Аргументируйте выбор каждой ассортиментной позиции с учетом всех факторов формирования.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №10

1. Теоретический вопрос:

Ассортимент и товароведная характеристика пушно–меховых изделий.

2. Тестовые задания:

2.1 От чего зависит сорт муки:

- a) от содержания отрубей;
- b) от вкуса и запаха;
- c) от количества клейковины.

2.2 . Какой документ регламентирует обязательные требования к маркировке мужской одежды?

- a) ГОСТ Одежда мужская. Общие технические условия;
- b) Правила торговли;
- c) ТР ТС «О безопасности продукции легкой промышленности»;
- d) ФЗ «О Техническом регулировании».

3. Практические задания:

Сформируйте ассортимент плодоовощной продукции для торгового предприятия, с учетом определенных факторов: потребительские предпочтения, расположение, особенности магазина, поставщиков, экономической ситуации и конъюнктуры рынка (произвольно объедините факторы формирования ассортимента в описываемый Вами пример).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №11

1. Теоретический вопрос:

Потребительские свойства пушно-меховых изделий

2. Тестовые задания:

2.1 Какие виды брожения происходят в кефире:

- a) спиртовое, молочнокислое, уксусное;
- b) молочнокислое, уксуснокислое;
- c) молочнокислое, спиртовое.

2.2 . Какая продукция не подлежит государственной регистрации?

- a) биологически активные добавки;
- b) спортивное питание;
- c) детское питание;
- d) детская обувь.

3. Практические задания:

Назовите группы технических требований, применяемых к мясу и продуктам переработки, предложите методы их испытаний.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №12

1. Теоретический вопрос:

Потребительские свойства швейно-трикотажных товаров

2. Тестовые задания:

2.1 Какой из ниже перечисленных вариантов характеризует размер обуви по метрической системе нумерации:

- a) длина стопы в штихах;
- b) длина стельки миллиметрах;
- c) длина стопы в миллиметрах.

2.2 Можно ли реализовать молоко питьевое без знака «ЕАС»?

- a) да.
- b) нет.

3. Практические задания:

Назовите группы технических требований, предъявляемых к любому (на выбор) товарам вкусовой функциональной группы, предложите методы их испытаний.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №13

1. Теоретический вопрос:

Потребительские свойства кожевенно-обувных товаров

2. Тестовые задания:

2.1 Какие вещества обуславливают аромат и вкус жареного кофе:

- a) дубильные;
- b) алкалоиды(кофеин);
- c) вещества кофеоля.

2.2 К трикотажным изделиям относятся:

- a) жакет, джемпер, жилет;
- b) джемпер, свитер, пуловер;
- c) свитер, жакет, пуловер.

3. Практические задания:

Подтверждение соответствия любого продовольственного товара (на выбор)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №14

1. Теоретический вопрос:

Потребительские свойства текстильных товаров

2. Тестовые задания:

2.1 Ведущие размерные признаки типовых фигур женщин:

- a) рост, обхват груди, обхват талии;
- b) рост, обхват груди;
- c) рост, обхват груди, обхват бедер;
- d) рост, обхват бедер.

2.2 У какого хлеба выше органолептическая ценность?

- a) хлеб пшеничный из муки высшего сорта;
- b) хлеб пшеничный из муки 1 сорта.

3. Практические задания:

Предложите необычную организацию ассортимента вкусовых товаров для торгового предприятия, с учетом определенных факторов: потребительские предпочтения, расположение, особенности магазина, поставщиков, экономической ситуации и конъюнктуры рынка (произвольно объедините факторы формирования ассортимента в описываемый Вами пример).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №15

1. Теоретический вопрос:

Основные виды текстильных материалов

2. Тестовые задания:

2.1 В какую из нижеперечисленных групп включены только женские меховые уборы:

- a) палантины, воротники, опушь, горжеты;
- b) боа, пелерины, капоры, шлемы, муфты;
- c) палантины, боа, горжеты, полупелерины.

2.2 Какой хлеб полезнее для здоровья человека?

- c) хлеб пшеничный из муки высшего сорта;
- d) хлеб пшеничный из муки 1 сорта.

3. Практические задания:

В магазин поступила партия колбас варёно-копчёных: 50 батонов высшего сорта деликатесных и 45 батонов первого сорта любительских от мясокомбината "Комсомольский". Проведённая товарная экспертиза установила следующее. Батоны высшего сорта деликатесные имеют сухую поверхность, без пятен слипов, без повреждения оболочки, консистенция плотная, фарш равномерно промешан, цвет тёмно-розовый, массовая доля влаги 27%, массовая доля поваренной соли 3,5%. Батоны первого сорта любительские имеют сухую поверхность, без пятен слипов, у семи батонов имеются повреждения оболочки, консистенция плотная, фарш равномерно промешан, цвет тёмно-розовый, массовая доля влаги 41%, массовая доля поваренной соли 3,7%.

- Дайте заключение о качестве поступившей партии колбасы. Как Вы поступите с данной партией колбасы?
 - Опишите правила транспортировки и хранения варёно-копчёных колбас.
-

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №16

1. Теоретический вопрос:

Ассортимент мяса и продукции переработки. Потребительские свойства и показатели качества. Правила хранения, транспортирования, реализации и маркировки мяса и продукции переработки.

2. Тестовые задания:

2.1 Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус чая:

- а) дубильные;
- б) ароматические;
- в) красящие.

2.2 Какой из ниже перечисленных вариантов маркировки верхней одежды является верным:

- а) РФ/2;
- б) Р – РФ;
- в) Р – РФ – (П).

3. Практические задания:

Начинающему коммерсанту помогите разобраться с терминами и определениями: «Свитер», «Джемпер», «Жакет», «Пиджак».

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №17

1. Теоретический вопрос:

Ассортимент и товароведная характеристика плодоовощной продукции

2. Тестовые задания:

2.1 Каковы сроки хранения пастеризованного молока:

- a) 36 ч при температуре 2 С;
- b) 10 сут при температуре 20 С ;
- c) 10сут при температуре 2 С.

2.2 На какие группы, из ниже перечисленных, делят одежду в зависимости от характера опоры:

- a) плечевые, поясные, головные уборы, перчаточные изделия, аксессуары, чулочно-носочные;
- b) плечевые, поясные, головные уборы, перчаточные изделия, чулочно-носочные;
- c) плечевые, детские плечевые уборы, поясные, головные уборы, перчаточные изделия, чулочно-носочные.

3. Практические задания:

Начинающему коммерсанту помогите разобраться с терминами и определениями: «Велюр», «Нубук», «Замша».

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №18

1. Теоретический вопрос:

Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых товаров

2. Тестовые задания:

2.1 Что понимают под сортом пушного полуфабриката?

- a) совокупность свойств, обусловленных географическим районом обитания зверя;
- b) совокупность свойств, обусловленных индивидуальной, возрастной и половой изменчивостью;
- c) совокупность свойств, обусловленных сезонной изменчивостью;
- d) показатель, определяемый наличием, величиной и количеством пороков.

2.2 Форма подтверждения соответствия продовольственных товаров?

- a) декларирование;
- b) сертификация.

3. Практические задания:

Подтверждение соответствия любого непродовольственного товара (на выбор)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №19

1. Теоретический вопрос:

Правила продажи продовольственных товаров

2. Тестовые задания:

2.1 Какое волокно, из ниже перечисленных, называют «золотом текстиля»:

- a) хлопок;
- b) шелк;
- c) лен;
- d) шерсть.

2.2 В зависимости от используемой части растения свежие овощи подразделяют на подклассы:

- a) вегетативные;
- b) плодовые;
- c) стручковые;
- d) корнеплоды;
- e) корешковые.

3. Практические задания:

Иванова А.А. приобрела в магазине «Постоянных распродаж» скатерть для кухонного стола, дома она застелила ее – оказалось не подходит к интерьеру кухни.

Задание:

- может ли она поменять или вернуть деньги?
 - назовите закон, регулирующий данную ситуацию.
-

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №20

1. Теоретический вопрос:

Классификация и характеристика современного ассортимента шелковых тканей

2. Тестовые задания:

2.1 Из какого ботанического вида кофе вырабатывают высший сорт кофе:

- a) Сантос бразильский;
- b) Арабика индийский;
- c) Робуста индийский.

2.2 Кальсоны - это:

- a) трикотажная поясная женская и для девочек одежда, покрывающая нижнюю часть туловища и ноги в верхней части каждую в отдельности, надеваемая непосредственно на тело;
- b) трикотажная поясная одежда, плотно облегающая нижнюю часть туловища и ноги до ступней, каждую в отдельности;
- c) швейная или трикотажная поясная мужская и для мальчиков одежда, покрывающая нижнюю часть туловища и ноги до ступней, каждую в отдельности, надеваемая непосредственно на тело.

3. Практические задания:

Дать характеристику и анализ представленного документа



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №21

1. Теоретический вопрос:

Характеристика видового ассортимента кожаной обуви.

2. Тестовые задания:

2.1 К какой группе пряностей относится тмин:

- a) цветочной;
- b) коричной;
- c) листовой;
- d) семенной.

2.2 Грация - это:

- a) корсетное изделие для формирования туловища от нижнего основания грудных желез, до подъягодичной складки, а также для держания чулок;
- b) корсетное изделие женское и для девочек для формирования туловища от верхнего основания грудных желез до подъягодичной складки, а также для держания чулок.

3. Практические задания:

Перечислите органолептические показатели, по которым определяется свежесть мяса. Приведите примеры.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №22

1. Теоретический вопрос:

Нумерация размеров кожаной обуви

2. Тестовые задания:

2.1 Определите и раскройте основные факторы, определяющие вкусовые свойства большинства типов пищевой продукции:

- a) пищевая ценность, витаминный и минеральный состав;
- b) химический состав (комплексное сочетание сахаров, белков, жиров и влаги);
- c) вкус и запах определяет наличие и сочетание эфирных масел;
- d) все вышеперечисленное.

2.2 Отличие трикотажа от тканей по принципу получения:

- a) использование текстильных нитей другой структуры;
- b) использование другого способа соединения текстильных нитей;
- c) использование текстильных нитей другой структуры и другого способа соединения текстильных нитей.

3. Практические задания:

Дать товароведную характеристику предложенных образцов продовольственных товаров

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №23

1. Теоретический вопрос:

Классификация и характеристика современного ассортимента шерстяных тканей

2. Тестовые задания:

2.1 Назовите и раскройте несколько основных и наиболее часто встречающихся дефектов пищевой продукции:

- a) нарушение технологии производства, рецептуры;
- b) нарушение условий и режимов хранения;
- c) генные модификации продукции;
- d) наличие вредных пищевых добавок.

2.2 Какой сорт пшеничной муки имеет более светлый цвет:

- a) экстра;
- b) первый сорт;
- c) второй сорт.

3. Практические задания:

Дать товароведную характеристику предложенных образцов непродовольственных товаров

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №24

1. Теоретический вопрос:

Классификация и характеристика современного ассортимента хлопчатобумажных тканей

2. Тестовые задания:

2.1 Комплексная характеристика качественных показателей пищевой продукции основана на принципах:

- a) определения сенсорных, физико-химических показателей, пищевой ценности и параметров безопасности;
- b) оценки потребительской ценности пищевого товара, основанной на стоимости и полезности;
- c) определения товароведных характеристик экспертными методами исключительно лабораторным путем;
- d) анализа спроса и предложения на эту продукцию, сопоставление цены и качества и т.д.

2.2 Технический Регламент Евразийского экономического союза 044- 2017 «О безопасности упакованной воды, включая природную минеральную воду» действует на территории каких стран?

- a) Россия, Казахстан, Беларусь, Армения, Киргизия;
- b) Россия, Казахстан, Беларусь, Армения, Китай;
- c) Россия, Казахстан, Беларусь, Турция.

3. Практические задания:

Дать товароведную характеристику предложенных образцов непродовольственных товаров.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Междисциплинарный курс	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Вид промежуточной аттестации	дифференцированный зачет
Составили	Н.Н. Данько

Билет для зачета №25

1. Теоретический вопрос:

Классификация свежих и переработанных овощей

2. Тестовые задания:

2.1 На сколько категорий подразделяют свиные туши в зависимости от качества мяса:

- a) на три;
- b) на четыре;
- c) на пять.

2. Какой классификатор используется для регистрации товарных знаков одежды?

- a) Международный классификатор товаров и услуг;
- b) Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза;
- c) Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности.

3. Практические задания:

Начинающему коммерсанту помогите разобраться с терминами и определениями: «Каракульча», «Каракуль», «Шубная овчина», «Меховая овчина».