



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОП

Л.О. Коршенко

28 июня 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая кафедрой  
товароведения и экспертизы товаров

Л.А. Текутьева

28 июня 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Теоретические основы товароведения и экспертизы

**Направление подготовки 38.03.07 Товароведение**

профили: «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения  
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»,  
«Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»,  
«Товарный менеджмент»

**Форма подготовки очная / заочная**

курс 2/2 семестр 3-4 / -

лекции 72/12 час.

практические занятия    час.

лабораторные работы 72/16 час.

в том числе с использованием МАО лек.    / пр.    / лаб. 36/8 час.

всего часов аудиторной нагрузки 144/28 час.

в том числе с использованием МАО 36/8 час.

самостоятельная работа 144/260 час.

в том числе на подготовку к экзамену 54/9 час.

контрольные работы (количество) - / 1

курсовая работа / курсовой проект    семестр

зачет -

экзамен 3-4 семестр / 2 курс

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 04 декабря 2015 г. № 1429

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров, протокол № 13 от 28 июня 2016 г.

Заведующий кафедрой: канд. техн. наук, доцент Текутьева Л.А.

Составители: канд. техн. наук, доцент Самченко О.Н., канд. техн. наук, доцент Чадова Т.В.

**I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

**II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
«Теоретические основы товароведения и экспертизы»**

Учебный курс «Теоретические основы товароведения и экспертизы» предназначен для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение, профилей «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», «Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности», «Товарный менеджмент».

Дисциплина «Теоретические основы товароведения и экспертизы» включена в состав базовой части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов.

Для очной формы обучения учебным планом предусмотрены лекционные занятия (72 часа), лабораторные работы (72 часа, в том числе МАО 36 часов), самостоятельная работа студентов (144 часа, в том числе 54 часа на подготовку к экзаменам); дисциплина реализуется на 2 курсе в 3-4 семестрах.

Для заочной формы обучения учебным планом предусмотрены лекционные занятия (12 часов), лабораторные занятия (16 часов, в том числе МАО 8 часов), самостоятельная работа студентов (260 часов, в том числе 9 часов на подготовку к экзамену); дисциплина реализуется на 2 курсе.

Дисциплина «Теоретические основы товароведения и экспертизы» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Физика», «Общая и пищевая химия», «Основы микробиологии», «Инструментальные методы исследования», «Этика в товароведной деятельности», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» / «Идентификация и фальсификация потребительских товаров», «Сенсорный анализ продовольственных товаров», «Рынок продовольственных товаров» / «Рынок потребительских товаров», «Таможенная экспертиза», «Товарный менеджмент», «Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров», «Товарная информация», «Товароведение упаковочных

материалов и тары для продовольственных товаров», «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров и сырья» / «Технология хранения, транспортирования и упаковывания потребительских товаров».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов, сгруппированных в двух разделах: основные понятия, цели, принципы, методы товароведения; объекты и субъекты товароведной деятельности; классификация и ассортимент потребительских товаров; формирование и управление ассортиментом; качество товаров: понятия, номенклатура потребительских свойств и показателей, критерии их выбора при оценке качества; градации качества; классификация дефектов; методы контроля качества товаров и правила отбора проб из партий; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; товарные потери, меры по их предупреждению и снижению.

**Цель** – усвоение теоретических знаний о товаре как объекте экспертной деятельности, приобретение умений его оценки и обеспечение сохранности качества товаров на всех этапах товародвижения; изучение основных характеристик товаров, составляющих потребительную стоимость, изменения их при транспортировании, хранении и реализации, что позволят специалистам, обеспечивающим товародвижение, рационально осуществлять свою профессиональную деятельность.

**Задачи:**

– формирование системных представлений о классификации, ассортименте и потребительских свойствах однородных групп продовольственных товаров, возможных видах опасности для человека и критериях безопасности; гигиенических требованиях к качеству, в том числе к безопасности сырья, потребительских товаров и упаковки; причинах снижения пищевой ценности и уровня качества на всех стадиях жизненного цикла продукции и товара, влияния химического состава и физических свойств продукта на количественные характеристики этих изменений; нормативных документах, определяющих качество, производство,

маркирование, транспортирование и хранение товаров; методах контроля качества товаров, правилах отбора средних проб; процессах, происходящие при хранении товаров; основах консервирования пищевых продуктов; основах экспертизы товаров и порядка ее проведения; методах оценки уровня качества продукции; факторах, формирующих и сохраняющих качество товаров; порядке организации контроля качества продукции;

– научить студентов анализировать стандартные и гигиенические показатели качества товаров; оценивать уровень качества и безопасность товаров; свободно ориентироваться в группах товаров, в их специфических особенностях и свойствах, проявляющихся в процессе транспортирования, хранения и реализации; определять номенклатуру потребительских свойств; применять методы оценки уровня качества продукции; применять методы оценки уровня качества продукции; определять факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров; организовывать товарную экспертизу; применять экспертные методы; проводить социологические опросы по тематике товароведения и экспертизы;

– приобретение навыков владения методами и средствами определения показателей ассортимента и качества потребительских товаров основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности; методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации потребительских товаров на всех этапах товародвижения; процедурами проведения таможенной экспертизы; правилами товарного соседства и мерчандайзинга.

Для успешного изучения дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

– способность к самоорганизации и самообразованию;

– осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации;

– способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;

– умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

– способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает	классификацию, ассортимент и потребительские свойства потребительских товаров; факторы, формирующие и сохраняющие их качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла
	Умеет	определять показатели ассортимента, потребительских свойств, качества и безопасности потребительских товаров
	Владеет	методами и средствами определения и анализа показателей ассортимента, потребительских свойств, качества и безопасности потребительских товаров
ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Знает	методы идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции,
	Умеет	систематизировать и обобщать информацию о потребительских товарах; устанавливать ассортиментную принадлежность; выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию; оценивать качество и безопасность товаров в соответствии с требованиями технических регламентов, стандартов и других документов
	Владеет	современными методами и средствами экспертизы, идентификации и установления ассортиментной принадлежности потребительских товаров; навыками выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции

ПК-12 системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	Знает	правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности
	Умеет	организовывать и проводить товарную экспертизу, подтверждение соответствия и другие виды оценочной деятельности
	Владеет	системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: метод ситуационного анализа (ситуационные задачи), реферат (в том числе в форме презентации).

## **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

**Раздел 1 Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров (36/6 час.)**

**Тема 1.1 Введение в товароведение (5/1 час.)**

Предмет и задачи. Межпредметные связи. Объекты и субъекты товароведной деятельности. Потребительная стоимость и товароведные характеристики товаров. Классификация и кодирование продовольственных товаров в товароведной работе, экспертизе. Иерархический и фасетный методы классификации продовольственных товаров.

**Тема 1.2 Информация о товаре. Маркировка (4/1 час.)**

Виды и формы товарной информации. Требования к товарной информации. Средства товарной информации. Маркировка: сущность, функции, требования, виды, структура. Информационные знаки.

**Тема 1.3 Пищевая ценность продукта. Химический состав пищевых продуктов (7/1 час.)**

Энергетическая, биологическая, физиологическая ценность,

безопасность и усвояемость. Пищевые продукты как источник пищевых веществ и энергии в рациональном и адекватном питании.

Общий химический состав продуктов. Неорганические и органические вещества пищевых продуктов.

Вода. Роль в организме человека и содержание в продуктах. Вода свободная и связанная. Влияние массовой доли влаги на качество.

Макро- и микроэлементы пищевых продуктов. Химические загрязнители, причины попадания в продукты.

Углеводы. Роль фотосинтеза. Классификация углеводов, содержание в продуктах, роль в организме человека. Общие свойства сахаров и их использование. Пектиновые вещества. Гликозиды.

Липиды (жиры и липоиды) пищевых продуктов: классификация. Химический состав и его влияние на свойства. Изменения при хранении и их влияние на качество продукта.

Азотистые соединения (белки и небелковые вещества). Роль в организме. Общие свойства. Классификация простых и сложных белков, местонахождение в продуктах.

Органические кислоты, содержание в продуктах. Активная и титруемая кислотность, использование показателей.

Витамины. Классификация, роль в организме, содержание в продуктах.

Красящие и дубильные вещества, роль, содержание в пищевых продуктах. Ферменты.

#### **Тема 1.4 Физические свойства продуктов (4/1 час.)**

Физические свойства пищевых продуктов, их классификация и использование при товароведной характеристике продукта.

#### **Тема 1.5 Качество продовольственных товаров (6/1 час.)**

Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества: понятие, градации качества, принципы деления на товарные сорта. Дефекты и их классификация. Количественные градации товаров (единичные экземпляры, комплексные упаковочные единицы, товарные партии).



Методы контроля качества, их особенности. Выборочный контроль качества. Основные понятия (выборка, точечные и объединенные пробы, средние образцы и навески). Правила отбора проб. Приемочные и браковочные числа, их применение.

Потребительские свойства продовольственных товаров: органолептические, физические, химические, биохимические, микробиологические. Уровень качества. Контроль качества. Методы исследования (органолептический, измерительный, экспертный, регистрационный, расчетный, социологический), их использование. Органолептический (сенсорный) метод. Измерительные методы исследования.

#### **Тема 1.6 Основы хранения продовольственных товаров. Упаковка и тара (5/0,5 час.)**

Народно-хозяйственное значение проблемы хранения. Влияние факторов внешней среды на качество продуктов при хранении. Режимы хранения и их использование для отдельных групп продовольственных товаров. Правила и принципы размещения товаров при хранении.

Процессы, происходящие при хранении (физические, химические, биохимические, микробиологические и биологические), их влияние на качество и продолжительность хранения продовольственных товаров. Сроки хранения.

Консервирование продуктов как один из путей сохранения качества и безопасности продуктов в процессе хранения. Виды консервирования в зависимости от консервирующего агента.

Упаковка: понятие, составные элементы, назначение, требования. Классификация тары по назначению, структурно-механическим свойствам, конструкции, эксплуатационным свойствам, виду материала. Полимерные пленочные материалы и тара. Ламинаты. Экологические аспекты использования тары.

### **Тема 1.7 Основы экспертизы продовольственных товаров (5/0,5 час.)**

Цели и задачи товарной экспертизы. Значение экспертизы. Классификация экспертизы на группы: товарная, судебная, медицинская, аудиторская, сертификационная.

Объекты и субъекты товарной экспертизы. Требования к экспертам. Средства и методы товарной экспертизы.

Виды товарной экспертизы: товароведная, санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная, экологическая и др. Разновидности: первичная, повторная, дополнительная, комплексная, контрольная, их назначение.

Виды товароведной экспертизы: количественная, ассортиментная, документальная, комплексная. Назначение, сфера применения результатов.

Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. Идентификация: понятие, цели, сферы применения, виды, показатели, средства и методы, результаты. Фальсификация: понятие, виды, средства, способы обнаружения, последствия.

## **Раздел II. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров (36/6 час.)**

### **Тема 2.1 Введение в дисциплину. Потребности как основа производства. Требования к качеству непродовольственных товаров (5/1 час.)**

Цели, задачи, структура и содержание дисциплины. Предмет дисциплины, её взаимосвязь с другими дисциплинами. Методы товароведения. Последовательность изучения дисциплины. Соотношение видов занятий. Самостоятельная, индивидуальная, научно-исследовательская работа студентов по дисциплине. Формы контроля. Место дисциплины в структуре общей профессиональной и специальной подготовки специалистов.

Потребности – основа формирования требований к продукции. Понятие потребностей. Классификация потребностей. Физиологические, социальные,

духовные потребности. Потребности конкретные и общие, личные и общественные. Классификация потребностей по Маслоу. Факторы, влияющие на формирование потребностей и типологию потребителей. Актуальность проблемы качества продукции на современном этапе. Законодательная и нормативно-правовая основа требований к качеству продукции. Характеристика требований, предъявляемых к качеству продукции. Обязательные требования. Требования добровольного характера. Требования к качеству различных видов продукции. Социальные и психофизиологические требования, особенность этих требований к непродовольственным товарам. Функциональные требования. Эргономические требования. Эстетические требования. Требования надежности и безопасности. Экологические требования. Специфические требования, предъявляемые к непродовольственным товарам.

## **Тема 2.2 Потребительские свойства непродовольственных товаров (5/1 час.)**

Потребительские свойства. Классификация потребительских свойств. Свойства социального назначения. Социальная направленность продукции. Моральное старение товаров, его причины. Функциональные свойства. Совершенство выполнения основной функции. Универсальность. Совершенство выполнения вспомогательных операций. Эргономические свойства. Антропометрические, физиологические, психофизиологические, психологические, гигиенические свойства. Эстетические свойства. Информационная выразительность. Рациональность формы. Целостность композиции. Совершенство производственного исполнения. Свойства, характеризующие надежность продукции. Безотказность. Долговечность. Ремонтпригодность. Сохраняемость. Безопасность. Показатели безопасности. Их краткая характеристика. Экологические свойства. Показатели, характеризующие экологические свойства товаров народного потребления, их значение на современном этапе развития общества.

### **Тема 2.3 Оценка качества товаров народного потребления (6/1 час.)**

Понятие оценки качества. Уровень качества. Оценка уровня качества. Базовые показатели. Единичные и комплексные показатели. Коэффициенты весомости показателей качества. Методы нахождения коэффициентов весомости, их краткая характеристика, особенности применения. Методы оценки уровня качества. Дифференциальный метод, его достоинства и недостатки. Комплексный метод оценки качества продукции, его достоинства и недостатки. Смешанный метод оценки уровня качества непродовольственных товаров. Интегральный метод оценки уровня качества потребительских товаров, особенности применения. Алгоритм оценки качества продукции. Методы определения единичных показателей: измерительный, органолептический, расчетный, регистрационный, социологический, экспертный. Их краткая характеристика и область применения данных методов. Экспертные методы оценки качества непродовольственных товаров, их особенности и область применения. Формирование экспертной группы. Согласованность экспертной группы. Методы определения согласованности группы экспертов. Социологические методы формирования ассортимента товаров, применяемые в товароведении.

### **Тема 2.4 Контроль качества продукции (6/0,5 час.)**

Контроль качества продукции. Понятие контроля качества. Объект контроля. Организация контроля качества на производстве. Основные виды контроля: производственный, эксплуатационный, входной, операционный, приемочный, сплошной, выборочный, летучий. Краткая характеристика видов контроля. Дефекты. Виды дефектов. Причины возникновения дефектов. Сырьевые и производственные дефекты. Уровень дефектности. Пути снижения уровня дефектности производства. Система менеджмента качества как условие повышения конкурентоспособности продукции. Испытания продукции, виды испытаний. Классификация испытаний продукции. Приемочно-сдаточные, контрольные, квалификационные, типовые,

сертификационные, инспекционные испытания. Их краткая характеристика и область применения.

### **Тема 2.5 Основы управления качеством (5/1 час.)**

Понятие качества. Значение качества на современном этапе. Определение качества в соответствии с международными стандартами ИСО. Показатели качества. Управление качеством. Обеспечение качества. Жизненный цикл продукции. Основные этапы жизненного цикла продукции. Управление качеством. Общее понятие о системах менеджмента качества. Идеология всеобщего управления качеством (TQM). Международные стандарты ИСО серии 9000. Системы управления качеством. Требования к системам управления качеством в соответствии с МС ИСО 9000. Принципы функционирования систем управления качеством.

### **Тема 2.6 Основы товарной экспертизы (5/1 час.)**

Товарная экспертиза. Цели и задачи товарной экспертизы. Основные понятия в области товарной экспертизы. Значение экспертизы для повышения качества товаров и защиты прав потребителей. Классификация и объекты товарной экспертизы. Основания для проведения экспертизы. Субъекты экспертизы. Требования к экспертам. Средства товарной экспертизы. Методы товарной экспертизы. Виды товарных экспертиз, их особенности. Организация проведения товарной экспертизы. Основные этапы проведения товарной экспертизы.

### **Тема 2.7 Классификация и кодирование недовольственных товаров (4/0,5 час.).**

Классификация. Понятие о классификации. Виды классификации. Иерархическая и фасетная классификация. Классификация недовольственных товаров. Кодирование. Виды кодирования. Штриховое кодирование, назначение и способы нанесения штрихового кода. Артикуляция. Товарная информация, ее виды и типы. Товарные знаки, их классификация. Особенности маркировки недовольственных товаров. Способы маркировки недовольственных товаров. Производственная и

торговая маркировка. Техническая документация, применяемая в товарной информации. Виды и содержание технической документации, условия и способы маркировки товарной информации.

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **Лабораторные работы**

**(72/16 час., в том числе 36/8 час. с использованием методов активного обучения)**

**Раздел I. Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров (36/8 час., в том числе 18/4 час. с использованием методов активного обучения)**

#### **Лабораторная работа № 1. Основы товароведения (4/0 час.)**

1. Обсуждение основных вех развития товароведения, наиболее актуальных проблем и научных направлений.

2. Изучение должностных обязанностей и квалификационных требований к товароведу.

**Лабораторная работа № 2. Классификация и кодирование товаров (4/1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (4/1 час.)*

1. Анализ двух разделов стандарта на продукцию «Классификация ассортимента» и «Требования к качеству». Определение объектов классификации, классификационных признаков положенные в основу деления множества на подмножества товара определенного вида или однородной группы товаров.

2. Составление схемы классификации ассортимента и показателей качества исследуемых товаров однородной группы и вида.

3. Установление преимуществ и недостатков иерархического и фасетного методов классификации конкретных множеств товаров.

4. Изучение структуры штрихового кода, нанесенного на товар.

**Лабораторная работа № 3. Товарная информация (4/1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (4/1 час.)*

1. Изучение информационных знаков.
2. Анализ и оценка товарной информации на представленных образцах.
3. Разработка эскиза этикетки на товар в соответствии с требованиями нормативных документов.
4. Решение ситуационных задач

**Лабораторная работа № 4. Экспертиза продовольственных товаров с использованием химических методов (4/1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (3/1 час.)*

1. Изучение химического состава продовольственных товаров.
2. Экспертиза продовольственных товаров с использованием химических методов (определение кислотности, поваренной соли титриметрически).
3. Решение ситуационных задач

**Лабораторная работа № 5. Экспертиза продовольственных товаров с использованием физических методов (4/1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (3/1 час.)*

1. Изучение физических свойств продовольственных товаров.
2. Экспертиза продовольственных товаров с использованием физических методов (микроскопия, рефрактометрия, определение влажности, определение характеристик товара по плотности).
3. Решение ситуационных задач/

### **Лабораторная работа № 6. Качество товаров (4/1 час.)**

1. Анализ разделов «Технические требования к качеству» трех стандартов на продукцию однородной группы. Выявление общих и специфических показателей качества для всех видов (наименований продукции).

2. Сравнение регламентированных значений одноименных показателей качества анализируемых видов продукции по стандартам. Выявление общности и/или различия между этими значениями.

3. Определение стандартной, нестандартной продукции, дефектов и брака на представленном образце.

4. Составление алгоритма отбора проб от товарной партии.

5. Решение ситуационных задач.

### **Лабораторная работа № 7. Хранение товаров (4/1 час.)**

1. Ознакомление с требованиями к маркировке, складыванию, упаковке, транспортированию и хранению выбранного товара по ГОСТ.

2. Изучение конкретных условий и методов хранения по выбранному товару, показателей режимов хранения и особенностей места хранения.

3. Решение ситуационных задач.

### **Лабораторная работа № 8. Экспертиза товаров (4/1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (4/0 час.)*

1. Анализ различных видов экспертизы.

2. Заполнение документов, сопутствующих проведению экспертизы.

3. Решение ситуационных задач.

### **Лабораторная работа № 9. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров (4/1 час.)**

1. Анализ различных видов идентификации и фальсификации.

2. Выявление фальсификации в представленных образцах.

3. Решение ситуационных задач.



**Раздел II. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров (36/8 час., в том числе 18/4 час. с использованием методов активного обучения)**

**Лабораторная работа № 10. Предмет, цели и задачи товароведения. Классификация и ассортимент непродовольственных товаров. Семинарское занятие (1/0 час.)**

1. Предмет и цель товароведения. История и направления развития товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности.

2. На примере конкретной группы однородных товаров выделить общие и частные классификационные признаки. Основываясь на правилах классификации составить схему классификации товаров, используя фасетный метод.

3. Используя иерархический метод классификации, схематично выполнить деление множества на подмножества.

**Лабораторная работа № 11. Объективные способы измерения показателей качества непродовольственных товаров (4/1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (2/0,5 час.)*

1. Ознакомиться с механическими методами измерения, применяемые при проведении экспертизы деформационно-прочностных свойств товаров одежно-обувной группы товаров.

2. Определить прочностные свойства образцов тканей различного состава, образцов кож, применяемых в производстве обуви.

**Лабораторная работа № 12. Физические и химические методы в определении показателей качества непродовольственных товаров (4/1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (2/0,5 час.)*

1. Ознакомиться с правилами и условиями определения показателей

физических и химических свойств товаров.

2. Определить значения показателей качества бумаги – оптические (из группы физических свойств), гигроскопичность и степень проклейки (из группы химических свойств).

**Лабораторная работа № 13. Виды и формы товарной информации (4/1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (2/0,5 час.)*

1. Опрос: маркировка товаров, ее функции. Носители маркировки – этикетки, клейма, ленты и другое. Информационные знаки.

2. На примере информационных знаков определить их вид.

3. Расшифровать международные символы, изображаемые на упаковках и этикетках товаров.

4. Разработать этикетку для конкретного вида товара с указанием необходимых показателей и сведений о товаре.

**Лабораторная работа № 14. Технические документы, содержащие информацию о товаре (4/1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (2/0,5 час.)*

1. Изучить коммерческую информацию товарно-сопроводительных документов (ТСД). Определить назначение конкретных документов. Установить разновидность ТСД.

2. Изучить эксплуатационные документы (ЭД), предназначенные для передачи и хранения информации о правилах эксплуатации технически сложных товаров.

3. Ознакомиться с номенклатурой ЭД: руководства по эксплуатации, паспорта, этикетки.

4. Ознакомиться с назначением и содержанием особой группы ЭД – Паспорта безопасности.

### **Лабораторная работа № 15. Информационные знаки (4/1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (2/0,5 час.)*

1. Опрос: Маркировка как средство товарной информации. Виды информационных знаков, содержание, расшифровка.

2. Расшифровка размерных знаков, эксплуатационных, манипуляционных, предупредительных.

3. Экологические знаки. Предназначение, подгруппы. Экологические знаки Европейского Союза. Расшифровка экологических знаков в маркировке товаров.

### **Лабораторная работа № 16. Качество товаров (4/1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (2/0,5 час.)*

1. Опрос: основные понятия о качестве товаров. Требования к качеству. Свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей.

2. Дать сравнительный анализ показателей качества одноименных видов товаров разных производителей. Результаты оформить в таблицу с последующим анализом результатов оценки.

3. Определение дефектов на представленном образце.

4. Осуществить контроль качества товаров на примере ювелирных изделий (внешний осмотр).

### **Лабораторная работа № 17. Маркировка, упаковка и хранение товаров (3/1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (2/0,5 час.)*

1. Ознакомление с требованиями к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению конкретного вида товара по нормативно-технической документации.

2. Проведение контроля качества маркировки методом тестирования.

**Лабораторная работа № 18. Социологические методы в товароведной практике (4/1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (4/0,5 час.)*

1. Составить классификацию структуры ассортимента конкретной группы товаров. Определить цель опроса и этапы его проведения.

2. Разработать рабочий вариант анкеты в соответствии с выбранной целью опроса.

3. Провести письменный опрос контингента опрашиваемых лиц, заполнить анкеты.

**Лабораторная работа № 19. Табличный метод в анализе результатов социологических опросов (4/0 час.)**

1. Составить аналитические таблицы на основе рабочей анкеты.

2. Перенести результаты опроса в таблицы и дать анализ результатов опроса.

**III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

– план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

– характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

– требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

– критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

#### IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	<p>Раздел I. Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров</p> <p>Раздел II. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров</p>	ПК-8	знает	Собеседование (УО-1) Лабораторная работа (ПР-6) Тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену: 2-21, 28-30, 32-38, 50, 51
			умеет	Тест (ПР-1) Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Вопросы к экзамену: 26, 31, 39, 40, 41-47
			владеет	Тест (ПР-1) Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Вопросы к экзамену: 23, 24, 40-43, 48
2.	<p>Раздел I. Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров</p> <p>Раздел II. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров</p>	ПК-9	знает	Тест (ПР-1) Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Вопросы к экзамену: 14-20, 23-25, 39-45
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11) Реферат (ПР-4)	Вопросы к экзамену: 1, 3-13, 27, 29, 31, 32-38
			владеет	Тест (ПР-1) Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Вопросы к экзамену: 2, 16, 19-21, 23, 28, 30
3	<p>Раздел I. Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров</p> <p>Раздел II. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров</p>	ПК-12	знает	Тест (ПР-1) Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Вопросы к экзамену: 22, 23, 40-46
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Вопросы к экзамену: 23, 26, 39, 40-46
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Вопросы к экзамену: 22, 24, 25, 40-46, 49, 52

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

## **V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Основная литература**

*(электронные и печатные издания)*

1. Евдохова Л.Н. Теоретические основы товароведения: Учебное пособие / Евдохова Л.Н., Пинчукова Ю.М., Болотько А.Ю. - Мн.:Вышэйшая школа, 2016. - 263 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1011075>
2. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / С.Л. Калачев. - М.: Изд-во Юрайт, 2015. - 477 с. - Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/book/teoreticheskie-osnovy-tovarovedeniya-i-ekspertizy-386314>
3. Кременевская М.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / М.И. Кременевская. - Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2015. - 97 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91528>
4. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник / М.А. Николаева. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 448 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/502706>
5. Николаева М.А. Хранение продовольственных товаров: учебное пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. - 304 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=500197>

6. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник / Ф.А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - М.: ИТК «Дашков и К», 2015. - 508 с. - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/287084>

7. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник / Е.Ю. Райкова. - М.: ИТК «Дашков и К», 2015. - 412 с. - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/287083>

8. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: словарь-справочник / Под общ. ред. д.т.н., проф. С.А. Вилковой. - М.: Дашков и К, 2015. - 264 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52266.html>

9. Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.А. Стебенева [и др.]. - Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. - 260 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72772.html>

10. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс]: учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко [и др.]. - М.: Дашков и К, 2015. - 660 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52254.html>

### **Дополнительная литература**

*(электронные и печатные издания)*

1. Андреева Е.И. Идентификация товаров при проведении таможенной экспертизы / Е.И. Андреева. - М.: Российская таможенная академия, 2013. - 166 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69714.html>

2. Богданова Е.Л. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. Часть 1. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / Богданова Е.Л., Чепурной И.П., Щербакова Е.В. - СПб.: Университет ИТМО, 2010. - 71 с. - Режим доступа:

<http://www.iprbookshop.ru/67559.html>

3. Григорян Е.С. Товароведение: учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/354879>

4. Елисеева Л.Г. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова и др.; Под ред. Л.Г. Елисеевой. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 524 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=233727>

5. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Под общ. ред. д.э.н., проф. И.Ш. Дзахмишевой. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 360 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415020>

6. Коммерческое товароведение: учебник / Под общ ред. В.И. Теплова. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012. - 696 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415262>

7. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 464 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=368315>

8. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: учебник: В 2 частях. Часть 1: Модуль I: Теоретические основы товароведения / М.А. Николаева. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 368 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/452672>

9. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: учебник: В 2 частях. Часть 2: Модуль II: Товарная экспертиза / М.А. Николаева. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 192 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/452675>

10. Попов Г.В. Идентификация и фальсификация товаров. Лабораторный



практикум: учебное пособие / Г.В. Попов, Н.Л. Клейменова. - Воронеж: Изд-во Воронежского государственного университета инженерных технологий, 2012. - 52 с. - Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=9908](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=9908)

11. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: тесты / С.А. Страхова. - М.: Дашков и К, 2014. - 164 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430591>

12. Товароведение и экспертиза в таможенном деле [Электронный ресурс]: учебник / Н.Н. Алексеева [и др.]. - Владивосток: Владивостокский филиал Российской таможенной академии, 2010. - 512 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/25801.html>

13. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник / Рук. авт. колл. В.В. Шевченко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2009. - 752 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=177302>

14. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / Под ред. В.И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430222>

15. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. - М.: Дашков и К, 2014. - 930 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35323.html>

16. Товароведение, экспертиза в таможенном деле [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В. Виноградова [и др.]. - СПб.: Троицкий мост, 2013. - 390 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40920.html>

17. Ходыкин А.П. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник / А.П. Ходыкин, А.А. Ляшко, Н. И. Волошко, А.П. Снитко. - 3-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012. - 544 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415319>

## **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. Режим доступа: <http://libgost.ru/>
2. Открытая база ГОСТов. Режим доступа: <http://standartgost.ru/>
3. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. Режим доступа: <http://g-ost.ru/>
4. Евразийский экономический союз: Правовой портал. Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>
5. Codex Alimentarius. International Food Standards. Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/> Товароведение и экспертиза товаров: Форум товароведов. Статьи по товароведению, экспертизе товаров, стандартизации, сертификации, торговле. Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>
6. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). (Журналы «Пищевая промышленность», «Виноделие и виноградарство», «Пиво и напитки» и др.).

## **Перечень информационных технологий и программного обеспечения**

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант». Режим доступа: [www.garant.ru](http://www.garant.ru)
3. Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

## **VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Реализация дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, лабораторные работы, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Освоение курса дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех лабораторных работ с обязательным предоставлением отчета о работе, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы» является экзамен.

В течение учебного семестра обучающимся очной формы обучения нужно:

- освоить теоретический материал (20 баллов);
- успешно выполнить аудиторные и контрольные задания (50 баллов);
- своевременно и успешно выполнить все виды самостоятельной работы (30 баллов).

Студент считается аттестованным по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы» при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы» для аттестации на экзамене следующие: 86-100 баллов – «отлично», 76-85 баллов – «хорошо», 61-75 баллов – «удовлетворительно», 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

Пересчет баллов по текущему контролю и самостоятельной работе производится по формуле:

$$P(n) = \sum_{i=1}^m \left[ \frac{O_i}{O_i^{max}} \times \frac{k_i}{W} \right],$$

где:  $W = \sum_{i=1}^n k_i^n$  для текущего рейтинга;

$W = \sum_{i=1}^m k_i^n$  для итогового рейтинга;

$P(n)$  – рейтинг студента;

$m$  – общее количество контрольных мероприятий;

$n$  – количество проведенных контрольных мероприятий;

$O_i$  – балл, полученный студентом на  $i$ -ом контрольном мероприятии;

$O_i^{max}$  – максимально возможный балл студента по  $i$ -му контрольному мероприятию;

$k_i$  – весовой коэффициент  $i$ -го контрольного мероприятия;

$k_i^n$  – весовой коэффициент  $i$ -го контрольного мероприятия, если оно является основным, или 0, если оно является дополнительным.

### **Рекомендации по планированию и организации времени, отведенного на изучение дисциплины**

Оптимальным вариантом планирования и организации студентом времени, необходимого для изучения дисциплины, является равномерное распределение учебной нагрузки, т.е. систематическое ознакомление с теоретическим материалом на лекционных занятиях и закрепление полученных знаний при подготовке и выполнении лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Подготовку к выполнению лабораторных работ необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам. В случае пропуска занятия, необходимо предоставить письменную разработку пропущенной лабораторной работы.

Самостоятельную работу следует выполнять согласно графику и требованиям, предложенным преподавателем.

## **Алгоритм изучения дисциплины**

Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: лекции, самостоятельную проработку рекомендуемой основной и дополнительной литературы, отчеты по лабораторным работам, решение ситуационных задач, ответы на вопросы для самоконтроля и другие задания, предусмотренные для самостоятельной работы студентов.

Основным промежуточным показателем успешности студента в процессе изучения дисциплины является его готовность к выполнению лабораторных работ.

Приступая к подготовке к лабораторным работам, прежде всего, необходимо ознакомиться с планом занятия, изучить соответствующую литературу, нормативную и техническую документацию. По каждому вопросу лабораторной работы студент должен определить и усвоить ключевые понятия и представления. В случае возникновения трудностей студент должен и может обратиться за консультацией к ведущему преподавателю.

Критерием готовности к лабораторным работам является умение студента ответить на все контрольные вопросы, рекомендованные преподавателем.

Знания, полученные студентами в процессе изучения дисциплины, должны закрепляться не повторением, а применением материала. Этой цели при изучении дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» служат активные формы и методы обучения, такие как метод ситуационного анализа, который дает возможность студенту освоить профессиональные компетенции и проявить их в условиях, имитирующих профессиональную деятельность.

Большое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов по данной дисциплине предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, подготовку к выполнению и защите лабораторных работ,

написание рефератов (в том числе в виде презентаций), выполнение и защиту творческого задания, подготовку к промежуточной аттестации – экзамену.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

### **Рекомендации по использованию методов активного обучения**

Для повышения эффективности образовательного процесса и формирования активной личности студента важную роль играет такой принцип обучения как познавательная активность студентов. Целью такого обучения является не только освоение знаний, умений, навыков, но и формирование основополагающих качеств личности, что обуславливает необходимость использования методов активного обучения, без использования которых невозможно формирование специалиста, способного решать профессиональные задачи в современных рыночных условиях.

Для развития профессиональных навыков и личности студента в качестве методов активного обучения используют методы ситуационного обучения, представляющие собой описание деловой ситуации, которая может возникнуть в процессе деятельности.

Реализация такого типа обучения по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы» осуществляется через использование ситуационных заданий, в частности ситуационных задач, которые можно определить как методы имитации принятия решений в различных ситуациях путем проигрывания вариантов по заданным условиям.

Ситуационные задачи предназначены для использования студентами конкретных приемов и концепций при их выполнении для того, чтобы получить достаточный уровень знаний и умений для принятия решений в аналогичных ситуациях на предприятиях, тем самым уменьшая разрыв между теоретическими знаниями и практическими умениями.

Решение ситуационных задач студентам предлагается в конце

лабораторных занятий в завершении изучения определенной учебной темы, а знания, полученные на лекциях, должны стать основой для решения этих задач. Из этого следует, что студент должен владеть достаточным уровнем знания теоретического материала, уметь работать с действующей нормативной и технической документацией для оценки качества потребительских товаров. Это предполагает осознание студентом процесса принятия решений при оценке качества товаров и вынесения решения по ситуационной задаче.

Студент должен уметь правильно интерпретировать ситуацию, т.е. правильно определять – какие факторы являются наиболее важными в данной ситуации и какое решение необходимо принять в соответствии с действующей нормативной и технической документацией.

Таким образом, решение ситуационных задач призвано вырабатывать следующие умения и навыки у студентов:

- работать с постоянно обновляющимся потоком информации в области товароведения, оценки качества, идентификации товаров, связанного с изменяющейся рыночной ситуацией и применением законодательной базы;
- высказывать и отстаивать свою точку зрения четко, уверенно и грамотно;
- вырабатывать собственное мнение на основе осмысления теоретических знаний и проведения экспериментальных исследований;
- самостоятельно принимать решения.

Технология выполнения ситуационных задач включает в себя организацию самостоятельной работы обучающихся с консультационной поддержкой преподавателя. На этапе ознакомления с задачей студент самостоятельно оценивает ситуацию, изложенную в тексте, исследует теоретический материал, устанавливает ключевые факторы и проводит анализ проблем, изложенных в условии задачи. Затем составляет план действий и оценивает возможности его реализации. По окончании самостоятельного анализа студент должен ответить на вопросы, выполнить задания и составить письменный отчет по данному заданию.

### **Рекомендации по работе с литературой**

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

– при выборе литературного источника теоретического материала лучше исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

– для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

– чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);

– не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

### **Рекомендации по подготовке к экзамену**

Подготовка к экзамену и его результативность требует у студентов умения оптимально организовывать свое время. Идеально, если студент ознакомился с основными положениями, определениями и понятиями курса в процессе аудиторного изучения дисциплины. Тогда подготовка к экзамену по контрольным вопросам позволит систематизировать изученный материал и глубже его усвоить.

Подготовку к экзамену лучше начинать с распределения предложенных контрольных вопросов по разделам и темам курса. Затем необходимо выяснить наличие теоретических источников (конспекта лекций, учебников, учебных пособий). При изучении материала следует выделять основные положения, определения и понятия, можно их конспектировать. Выделение опорных положений даст возможность систематизировать представления по дисциплине и, соответственно, результативнее подготовиться к экзамену.



## **VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы» необходимы:

- учебная аудитория с мультимедийным проектором и экраном;
- лаборатории кафедры товароведения и экспертизы товаров, оснащенные приборами и материалами для проведения экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров (аналитические и технические весы, химические реактивы и посуда и др.);
- нормативная и техническая документация (ТР ТС, ГОСТы, ТУ и др.);
- образцы продовольственных и непродовольственных товаров;
- наглядные пособия по изучению ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров (учебные ассортиментные карты, каталоги изделий, альбомы, муляжи и др.).

В читальных залах Научной библиотеки ДВФУ предусмотрены рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья, оснащены дисплеями и принтерами Брайля, оборудованные портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами, видеоувелечителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья все здания ДВФУ оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной системы.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы»

**Направление подготовки 38.03.07 Товароведение**  
профили «Товароведение и экспертиза в сфере производства  
и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»,  
«Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»,  
«Товарный менеджмент»  
**Форма подготовки очная/заочная**

Владивосток  
2016

## План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата / сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
<b>Для очной формы обучения:</b>				
1.	3 семестр 14 неделя	Выполнение реферата (в том числе в форме презентаций)	20 час.	Защита реферата (презентации)
	4 семестр 14 неделя			
2.	В течение семестра	Подготовка к лабораторным занятиям	3 семестр – 35 час. 4 семестр – 35 час.	Устный опрос
3.	3 семестр 6 неделя	Подготовка к экзамену	3 семестр – 27 час. 4 семестр – 27 час.	Тестирование
	3 семестр 12 неделя			
	4 семестр 6 неделя			
	4 семестр 12 неделя			
ИТОГО			144	
<b>Для заочной формы обучения:</b>				
1.	До экзаменационной сессии	Выполнение реферата (в том числе в форме презентаций)	65	Защита реферата (презентации)
2.	До экзаменационной сессии	Выполнение контрольной работы	60	Защита контрольной работы
3.	До и в течение экзаменационной сессии	Подготовка к лабораторным занятиям	126	Устный опрос
4.	В течение экзаменационной сессии	Подготовка к экзамену	9	Тестирование
ИТОГО			260	

### Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы» предусматривает изучение

рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, подготовку к выполнению и защите лабораторных работ и промежуточной аттестации – экзамену.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

### **Рекомендации по работе с литературой**

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

- при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

- для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

- чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);

- не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

### **Методические указания к выполнению реферата**

#### **Цели и задачи реферата**

Реферат (от лат. *refero* – докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме.

Целями написания реферата являются:

– развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем товароведения;

– развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;

– развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

– научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;

– подготовить студента к дальнейшему участию в научно-практических конференциях, семинарах и конкурсах;

– помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или выпускной квалификационной работы.

### **Основные требования к содержанию реферата**

Реферат должен быть написан каждым студентом самостоятельно. Студент должен использовать только те литературные источники (научные статьи, монографии, пособия и т.д.), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Оглавление должно четко отражать основное содержание работы и обеспечивать последовательность изложения. Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения – начинать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы. Работа должна быть достаточно краткой, но раскрывающей все вопросы содержания и тему.

По своей структуре реферат должен иметь титульный лист, оглавление, введение (где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию), основной текст (где последовательно раскрывается

избранная тема), заключение (где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста работы), список использованных источников (10-15 наименований). В список использованных источников вносятся не только источники, на которые студент ссылается при подготовке реферата, но и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Оформление реферата осуществляется в соответствии с Требованиями к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями ДВФУ (2011 г.) или Методическими указаниями ШЭМ ДВФУ по выполнению и оформлению выпускных квалификационных и курсовых работ (сост. В.В. Лихачева, А.Б. Косолапов, Г.М. Сысоева, Е.П. Володарская, Е.С. Фищенко. – Владивосток: Издательский дом Дальневост. федерал. ун-та, 2014. – 43 с.).

### **Порядок сдачи реферата и его оценка**

Реферат пишется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой и нормативными и техническими документами, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

По результатам проверки реферата и его защиты студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

### **Критерии оценки реферата**

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами

и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

#### **Критерии оценки реферата в форме презентации**

– 100-86 - проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы. Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы технологии (Power Point и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений

– 85-76 баллов – Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или

обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Использованы технологии Power Point. Не более 2 ошибок в представляемой информации. Ответы на вопросы полные и/или частично полные.

– 75-61 балл - Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина. Использованы технологии Power Point частично. 3-4 ошибки в представляемой информации. Только ответы на элементарные вопросы.

– 60-50 баллов – Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы. Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины. Не использованы технологии Power Point. Больше 4 ошибок в представляемой информации. Нет ответов на вопросы.

### **Тематика рефератов**

1. Краткая история развития товароведения.
2. Роль товароведных знаний в квалификационной характеристике товароведов–экспертов.
3. Межпредметные связи товароведения с другими научными дисциплинами.
4. Потребительная стоимость продовольственных товаров.
5. Товар как объект коммерческой деятельности.
6. Закон РФ «О защите прав потребителей», его влияние на требования к продукции потребительского назначения.
7. Международные стандарты ИСО 9000, их значение для повышения конкурентоспособности производства.
8. Система менеджмента качества (СМК) как фактор конкурентоспособности предприятий.
9. Классификация и кодирование продукции. Штриховое кодирование продукции. Его значение для сферы обращения.



10. Пищевые продукты как источник пищевых веществ и энергии в рациональном питании.

11. Пищевые продукты как источник пищевых веществ и энергии в адекватном питании.

12. Основные направления повышения биологической ценности продовольственных товаров.

13. Современные методы и подходы обеспечения стабильности качества и безопасности пищевых продуктов.

14. Прослеживаемость как новое направление в программе безопасности потребительских товаров.

15. Роль минеральных веществ в организме человека и их содержание в пищевых продуктах.

16. Небелковые азотистые соединения: аминокислоты, амиды аминокислот, аммиачные соединения, нитрозоамины, нитраты, нитриты, производные ксантина (кофеин и теобромин), алкалоиды, нуклеотиды, РНК, ДНК и т.д. Их влияние на пищевую ценность.

17. Витаминоподобные биологически активные вещества. Антивитамины. Их роль в питании человека.

18. Красящие вещества (естественные и синтетические). Характеристика отдельных групп.

19. Дубильные вещества. Их влияние на органолептические показатели качества и сохраняемость пищевых продуктов.

20. Роль ферментов при производстве и хранении продуктов.

21. Проблема витаминизации пищевых продуктов.

22. Гигиенические и общие требования к упаковке и таре для продовольственных товаров.

23. Производственная и товарная маркировки как источники для идентификации продукции.

24. Современные технологии защиты этикеток и упаковки от фальсификации.

25. Безопасность товаров народного потребления.
26. Эстетические свойства непродовольственных товаров, их характеристика.
27. Экологические свойства продукции.
28. Пути повышения экономической эффективности хранения.
29. Экспертные методы оценки качества продукции.
30. Опасные соединения, образующиеся при приготовлении и хранении пищевых продуктов

### **ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ**

Вопросы для самоконтроля предназначены для самопроверки студентом усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена. Для удобства пользования вопросы для самоконтроля разбиты по разделам и темам теоретической части курса дисциплины.

## **РАЗДЕЛ I. Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров**

### **Тема 1.1 Введение в товароведение**

1. Ключевые понятия: продукция, товар, экспертиза, товароведение продовольственных товаров.
2. Предмет, цели и задачи товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими научными дисциплинами.
3. Краткая история развития товароведения.
4. Роль товароведов–экспертов в формировании, сохранении, контроле и повышении качества и безопасности продовольственных товаров.
5. Роль товароведных знаний в квалификационной характеристике товароведов–экспертов.
6. Использование классификаций продовольственных товаров в товароведной деятельности.

7. Потребительная стоимость продовольственных товаров.
8. Пищевые продукты как источник пищевых веществ и энергии в рациональном и адекватном питании.
9. Товар как объект коммерческой деятельности.
10. Качество продовольственных товаров как совокупность потребительских свойств.

### **Тема 1.2 Информация о товаре. Маркировка**

1. Дать определение термина «товарная информация», «информационные ресурсы».
2. Виды и формы товарной информации, их назначение.
3. Перечислить средства товарной информации и охарактеризовать их.
4. Виды и разновидности товарно-сопроводительных документов.
5. Маркировка и ее назначение. Виды товарной информации.
6. Нормативно-правовая база товарной маркировки.
7. Составные элементы маркировки и требования к ним.
8. Группы и виды информационных знаков, их значение и месторасположение на маркировке

### **Тема 1.3. Пищевая ценность и химический состав продовольственных товаров**

1. Понятие о пищевой ценности и потребительских достоинствах продуктов питания (биологическая, энергетическая, физиологическая, эмоциональная ценности; безопасность продукта; перевариваемость; усвояемость; сохраняемость; готовность продукта к употреблению).

2. Классификация веществ (неорганические, органические), входящих в состав продуктов, примеры содержания их в пищевых продуктах.

3. Вода.

3.1. Роль воды в организме человека, содержание в пищевых продуктах, влияние на их качество и сохраняемость, требования к качеству питьевой воды.

3.2. Свободная и связанная (химически, физико - химически, физико -

механически) вода пищевых продуктов. Примеры содержания воды в продуктах питания. Способы определения влажности продуктов.

#### 4. Минеральные элементы.

4.1. Роль минеральных веществ в организме человека и их содержание в пищевых продуктах. Зольность как показатель качества продуктов.

4.2. Классификация минеральных веществ. Характеристика макро-, микро- и ультра - микроэлементов, их содержание в продуктах питания и роль в организме человека.

#### 5. Углеводы.

5.1. Классификация и свойства углеводов пищевых продуктов (усвояемые и неусвояемые, моносахариды, полисахариды первого и второго порядка), их пищевая ценность и общее содержание в продуктах.

5.2. Роль фотосинтеза в тканях, суточная потребность человека в углеводах.

5.3. Моносахариды, полисахариды первого и второго порядка, свойства, содержание в пищевых продуктах.

5.4. Клетчатка и пектиновые вещества. Их краткая характеристика и значение в питании человека.

#### 6. Липиды.

##### 6.1. Классификация липидов.

6.1.1. Нейтральные липиды (растительные, животные, жидкие и твердые) и свободные жирные кислоты, их пищевая ценность, нормы потребления и содержание в продуктах питания.

6.1.2. Липоиды (фосфолипиды, стерины, воска), их краткая характеристика и значение в питании человека, содержание в пищевых продуктах.

6.2. Строение и свойства жиров (термический распад, гидрогенизация, гидролиз, окисление, омыление).

6.3. Физико-химические показатели качества жиров, их влияние на пищевую ценность продуктов.

## 7. Азотистые вещества.

### 7.1. Классификация азотистых веществ.

7.1.1. Небелковые азотистые соединения: аминокислоты, амиды аминокислот, аммиачные соединения, нитрозоамины, нитраты, нитриты, производные ксантина (кофеин и теобромин), алкалоиды, нуклеотиды, РНК, ДНК и т.д. Их влияние на пищевую ценность и краткая характеристика.

7.1.2. Белки. Содержание в пищевых продуктах, элементарный и аминокислотный состав, молекулярный вес, пищевая ценность, полноценные и неполноценные белки, суточная потребность.

7.2. Строение аминокислот и их свойства, классификация, заменимые и незаменимые аминокислоты.

7.3. Строение и свойства белков (подразделение на фибриллярные и глобулярные, структура белковой молекулы: первичная, вторичная, третичная и четвертичная), растворимость, набухаемость.

7.4. Классификация белков (простые и сложные), их краткая характеристика и содержание в пищевых продуктах.

7.5. Изменение свойств белков при производстве и хранении продовольственных товаров (образование гелей, синерезис, денатурация, коагуляция, гидролитическое расщепление и т.д.)

## 8. Пищевые органические кислоты.

8.1. Влияние органических кислот на изменение пищевой ценности продуктов питания. Кислотность как показатель качества продовольственных товаров. Активная и титруемая кислотность, способы определения.

8.2. Классификация. Одно-, двух- и трехосновные кислоты пищевых продуктов, их характеристика и содержание в продуктах.

## 9. Витамины.

9.1. Классификация, химическая природа, влияние на организм человека, связь с ферментами, содержание в пищевых продуктах.

9.1.1. Водорастворимые витамины (В, С, Р, Н, РР, ПАБ, инозит).

9.1.2. Жирорастворимые витамины (А, Д, Е, К).

9.2. Витаминоподобные биологически активные вещества. Антивитамины. Их роль в питании человека.

10. Ферменты.

10.1. Общая характеристика и классификация ферментов. Особенности отдельных классов ферментов.

10.2. Роль ферментов в живой клетке, в биологических процессах, протекающих при производстве и хранении пищевых продуктов.

10.3. Общие свойства ферментов. Факторы, влияющие на активность ферментов. Получение и использование ферментных препаратов.

11. Ароматообразующие летучие вещества пищевых продуктов.

12. Красящие вещества (естественные и синтетические). Характеристика отдельных групп.

13. Дубильные вещества. Их влияние на органолептические показатели качества и сохраняемость пищевых продуктов. Содержание в продуктах.

14. Фитонциды.

15. Общий химический состав продуктов. Пищевые продукты как источник пищевых веществ и энергии для организма человека.

16. Безопасность пищевых продуктов – отсутствие токсического, канцерогенного или мутагенного воздействия продукта на организм человека.

#### **Тема 1.4. Физические свойства продовольственных товаров**

1. Форма, размер, масса. Применение этих показателей при характеристике продовольственных товаров.

2. «Плотность» как физическое свойство. "Относительная плотность". Роль в оценке качества жидких продуктов.

3. «Насыпная масса» («насыпная плотность») продуктов. Использование показателя при расчете вместимости тары и хранилищ. Роль «скважистости» при хранении продуктов «навалом».

4. «Прочность» продукта как физическое свойство. Обратимая и остаточная деформация. Роль этих показателей при перевозке и хранении

продовольственных товаров.

5. Твердость, упругость и пластичность пищевых продуктов. Значение этих показателей для оценки качества в процессе перевозки и хранения продовольственных товаров.

6. Ползучесть, пластичность, вязкость и адгезия пищевых продуктов. Значение этих свойств при оценке качества.

7. Теплоёмкость, удельная теплоемкость, коэффициент теплопроводности. Температура замерзания, плавления. Значение этих показателей, использование.

8. Электрофизические свойства пищевых продуктов (диэлектрическая проницаемость и электропроводность). Использование свойств в инструментальных методах оценки качества.

9. Цвет продукта как физическое свойство. Значение показателя в товароведной оценке продукта.

10. Прозрачность, рефракция и оптическая активность пищевых продуктов. Использование этих показателей при характеристике продукта.

11. Адсорбция, абсорбция, хемосорбция, капиллярная конденсация. Использование этих свойств при характеристике продуктов. Значение в процессе хранения. Гигроскопичность продукта. Роль показателя в процессе хранения.

### **Тема 1.5 Качество продовольственных товаров**

1. Классификация показателей качества товаров.

2. Градация качества, стандартные и нестандартные товары.

3. Природный и товарный сорта: общность и различия между ними.

4. Принципы деления на товарные сорта. Пересортица: причины возникновения и взаимосвязь с принципами деления на товарные сорта.

5. Понятия «дефект» и «несоответствие товаров». Классификация дефектов

6. Контроль качества товаров на производстве и в торговле.

7. Контроль качества продукции (сплошной и выборочный). Понятие о партии товара, выборке, пробе, среднем образце.

8. Порядок отбора проб и составление представительской выборки или объединенной пробы.

9. Методы определения качества товаров.

10. Измерительные (лабораторные) методы оценки качества товаров.

11. Нормативный документ (правила, нормы, требования).

12. Категории стандартов, их характеристика.

### **Тема 1.6. Основы хранения продовольственных товаров**

1. Физические процессы, влияние на качество.

1.1. Сорбция и десорбция паров и газов.

1.2. Старение денатурированных белков и клейстеризованного крахмала.

1.3. Кристаллизация.

1.4. Старение белков и коллоидов.

1.5. Механические повреждения.

2. Физические факторы, влияющие на продукт при хранении.

2.1. Температура воздуха.

2.2. Относительная влажность воздуха.

2.3. Кислород воздуха, газовая среда.

2.4. Солнечный свет.

2.5. Вентиляция.

2.6. Санитарный режим.

2.7. Товарное соседство. Укажите положительную и отрицательную роль. Приведите примеры.

3. Химические процессы при хранении, их роль и влияние на качество.

3.1. Окисление жиров, дубильных, ароматических, красящих веществ, витаминов.

3.2. Меланоидинообразование и качество пищевых продуктов.

3.3. Накопление олова и других токсичных металлов в консервах.

Способы предохранения продуктов от порчи.



4. Биохимические процессы при хранении, роль ферментов.

4.1. Дыхание: аэробное и анаэробное.

4.2. Дозревание, созревание плодов и овощей.

4.3. Гидролитические процессы; автолитические процессы в мясе (мышечное окоченение, созревание, автолиз); в рыбе (автолиз); роль гидролитических ферментов при хранении муки, яиц, жиров и других продуктов.

5. Микробиологические процессы при хранении. Классификация по виду организмов.

5.1. Брожение (спиртовое, молочнокислое, маслянокислое, уксуснокислое, пропионовокислое). Положительная и отрицательная роли при производстве и хранении продуктов.

5.2. Гниение в аэробных и анаэробных условиях, влияние на качество.

5.3. Плесневение: причина, роль ферментов. Способы предохранения от плесневения.

6. Биологические процессы: роль грызунов, клещей, жуков, насекомых, бабочек. Предупредительные меры.

7. Народнохозяйственное значение проблемы хранения.

8. Классификация продуктов по сохраняемости. Гарантийные, предельные и прогнозируемые сроки хранения.

9. Количественные потери пищевых продуктов при хранении, транспортировании и реализации.

9.1. Естественная убыль пищевых продуктов. Нормы.

9.2. Нормируемые предреализационные потери.

9.3. Активируемые потери (нормированные - бой; ненормированные - порча, лом, хищения).

9.4. Отходы ликвидные и неликвидные. Пути сокращения потерь продовольственных товаров. Потери качества продовольственных товаров.

10. Упаковка и тара. Влияние на качество и сохраняемость продовольственных товаров при хранении.

11. Назначение тары. Классификация по назначению, типу (материалу изготовления), степени жесткости, конструкции. Общие требования к таре.

12. Упаковочные материалы (бумага, полимерные пленочные материалы). Использование. Специфические требования к ним.

13. Цель и необходимость консервирования пищевых продуктов.

14. Классификация методов консервирования и их использование.

14.1. Физические методы (использование высоких и низких температур, асептическое консервирование, обеспложивающие фильтры, консервирование токами УВЧ и СВЧ, облучение ультрафиолетовыми лучами, использование ультразвука). Сущность процессов при использовании.

14.2. Физико–химические методы консервирования (метод сушки, вымораживание, концентрирование, консервирование поваренной солью и сахаром). Сущность процессов при использовании.

14.3. Биохимические методы (соление, квашение, мочение).

14.4. Химические методы (консервирование этиловым спиртом, маринование, консервирование кислотами и их солями – сернистой, бензойной, сорбиновой и другими, газами). Использование.

14.5. Комбинированные методы (копчение, изготовление пресервов).

### **Тема 1.7. Основы экспертизы продовольственных товаров**

1. Цели и задачи товарной экспертизы.

2. Основные понятия. Значение экспертизы в оценке качества.

3. Классификация экспертизы на группы: товарная, судебная, медицинская, аудиторская, сертификационная.

4. Объекты и субъекты товарной экспертизы.

5. Классификация средств товарной экспертизы: НД, маркировка, средства измерений, анализа, обнаружения; оргтехника.

6. Методы товарной экспертизы: измерительные, регистрационные, органолептические, экспертные, социологические. Отличия.

7. Виды товарной экспертизы: товароведная, санитарно –

эпидемиологическая, ветеринарно – санитарная, экологическая и другая. Разновидности: первичная, повторная, дополнительная, комплексная, контрольная, их назначение.

8. Виды товароведной экспертизы: количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная. Назначение, сфера применения результатов.

9. Санитарно–эпидемиологическая экспертиза. Нормативная документация на продовольственные товары. Фитосанитарная экспертиза. Объекты – карантинные и некарантинные вредители.

10. Ветеринарно–санитарная экспертиза. Ветеринарный надзор. Ветеринарная и товароведная маркировка мясных туш.

11. Экологическая экспертиза. Источники загрязнения. Экологическая экспертиза технологий производства, хранения и реализации товаров.

12. Идентификация продовольственных товаров. Понятие, цели, сферы применения, виды, показатели, средства и методы, результаты.

13. Фальсификация: понятие, виды, средства, способы обнаружения, последствия.

## **РАЗДЕЛ II. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров**

### **Тема 1. Введение в дисциплину**

1. Возникновение и развитие товароведения. Этапы развития товароведения.

2. Основные категории товароведения.

3. Содержание товароведения.

4. Термины и определения в области товароведения и экспертизы.

5. Потребительная стоимость (ценность) товаров. Сущность потребительной стоимости.

6. Методы товароведения и экспертизы.

7. Связь товароведения и экспертизы с другими науками.

## **Тема 2. Потребительские свойства непродовольственных товаров**

1. Потребительские свойства, их краткая характеристика.
2. Типовая номенклатура потребительских свойств непродовольственных товаров.
3. Свойства социального назначения.
4. Функциональные свойства.
5. Эргономические свойства
6. Эстетические свойства.
7. Экологические свойства.
8. Свойства надежности.
9. Безопасность непродовольственных товаров.
10. Выбор номенклатуры потребительских свойств непродовольственных товаров.

## **Тема 3. Основы управления качеством продукции**

1. Терминология в области управления качеством: качество, свойство, потребительское свойство, показатели качества, оценка качества, управление качеством, контроль качества, уровень качества, система качества.
2. Требования к качеству товаров: социальные, функциональные, эргономические, эстетические, надежности, экологические, безопасности.
3. Основные положения квалиметрии.
4. Методы расчета уровня качества: дифференциальный, комплексный, смешанный. Особенности их применения.
5. Системы управления качеством, требования к системам управления качеством.
6. Международные стандарты ИСО серии 9000, основные положения и требования к системам управления качеством. Сертификация систем управления качеством.
7. Виды нагрузок, действующих на товары в процессе их использования.
8. Деформационные свойства, виды деформации, показатели деформационных свойств.

9. Прочностные свойства материалов, показатели прочностных свойств.
10. Твердость материалов, понятие, практическое значение.
11. Измерительный метод определения показателей качества изделий.

Математико-статистическая обработка результатов измерений.

#### **Тема 4. Контроль качества продукции**

1. Контроль качества продукции: сущность, цели, виды контроля.
2. Классификация дефектов. Виды дефектов. Их влияние на качество продукции.
3. Статистический приемочный контроль:
  - приёмочное число;
  - браковочное число;
  - уровень дефектности;
  - виды статистического приёмочного контроля.
4. Классификация видов контроля.
5. Контроль качества продукции в промышленности. Виды контроля.
6. Испытания продукции. Виды испытаний промышленной продукции.
7. Способы представления продукции на контроль. Методы отбора штучной продукции.
8. Хранение товаров. Факторы, влияющие на сохранность товаров.
9. Показатели влажности, методы их определения.
10. Биологическая повреждаемость товаров, факторы, способствующие биологической повреждаемости
11. Влияние температуры, газовой среды, излучения на сохранность непродовольственных товаров.

#### **Тема 5. Оценка качества товаров народного потребления**

1. Основные этапы оценки уровня качества товаров:
  - Выбор номенклатуры показателей качества;
  - Определение абсолютных показателей качества и их оценка;
  - Выбор базовых показателей;
  - Определение коэффициентов весомости свойств;
  - Расчет показателей уровня качества.

2. Методы оценки уровня качества продукции. Их краткая характеристика.

3. Дифференциальный метод оценки уровня качества, его краткая характеристика.

4. Комплексный метод оценки уровня качества, его краткая характеристика.

5. Интегральный метод оценки уровня качества, его краткая характеристика.

6. Экспертные методы оценки качества продукции, особенности применения.

### **Тема 6. Основы экспертизы непродовольственных товаров**

1. Цели и задачи товарной экспертизы.

2. Терминология в области экспертизы товаров народного потребления.

3. Основные понятия. Значение экспертизы в оценке качества товаров.

4. Товарная, таможенная, судебная, аудиторская, сертификационная экспертиза.

5. Объекты и субъекты товарной экспертизы.

6. Средства товарной экспертизы: НД, маркировка, средства измерений, анализа, обнаружения; оргтехника.

7. Методы товарной экспертизы: измерительный, регистрационный, органолептический, экспертный, социологический.

8. Виды товарной экспертизы: товароведная, санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная, экологическая. Их краткая характеристика. Разновидности экспертизы: первичная, повторная, дополнительная, комплексная, контрольная, их назначение.

9. Виды товарной экспертизы: количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная.

10. Экологическая экспертиза. Значение в современных условиях. Экологическая экспертиза производств, систем управления окружающей средой, условий хранения и реализации товаров.

11. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы»**

**Направление подготовки 38.03.07 Товароведение**  
профили «Товароведение и экспертиза в сфере производства  
и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»,  
«Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»,  
«Товарный менеджмент»  
**Форма подготовки очная/заочная**

## Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает	классификацию, ассортимент и потребительские свойства потребительских товаров; факторы, формирующие и сохраняющие их качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла
	Умеет	определять показатели ассортимента, потребительских свойств, качества и безопасности потребительских товаров
	Владеет	методами и средствами определения и анализа показателей ассортимента, потребительских свойств, качества и безопасности потребительских товаров
ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Знает	методы идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции,
	Умеет	систематизировать и обобщать информацию о потребительских товарах; устанавливать ассортиментную принадлежность; выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию; оценивать качество и безопасность товаров в соответствии с требованиями технических регламентов, стандартов и других документов
	Владеет	современными методами и средствами экспертизы, идентификации и установления ассортиментной принадлежности потребительских товаров; навыками выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции
ПК-12 системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	Знает	правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности
	Умеет	организовывать и проводить товарную экспертизу, подтверждение соответствия и другие виды оценочной деятельности
	Владеет	системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности



№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I. Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров  Раздел II. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров	ПК-8	знает	Собеседование (УО-1) Лабораторная работа (ПР-6) Тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену: 2-21, 28-30, 32-38, 50, 51
			умеет	Тест (ПР-1) Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Вопросы к экзамену: 26, 31, 39, 40, 41-47
			владеет	Тест (ПР-1) Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Вопросы к экзамену: 23, 24, 40-43, 48
2.	Раздел I. Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров  Раздел II. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров	ПК-9	знает	Тест (ПР-1) Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Вопросы к экзамену: 14-20, 23-25, 39-45
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11) Реферат (ПР-4)	Вопросы к экзамену: 1, 3-13, 27, 29, 31, 32-38
			владеет	Тест (ПР-1) Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Вопросы к экзамену: 2, 16, 19-21, 23, 28, 30
3	Раздел I. Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров  Раздел II. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров	ПК-12	знает	Тест (ПР-1) Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Вопросы к экзамену: 22, 23, 40-46
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Вопросы к экзамену: 23, 26, 39, 40-46
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Вопросы к экзамену: 22, 24, 25, 40-46, 49, 52

## Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	знает (пороговый уровень)	классификацию, ассортимент и потребительские свойства потребительских товаров; факторы, формирующие и сохраняющие их качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла	знание классификации, ассортимента и потребительских свойств потребительских товаров; факторов, формирующих и сохраняющих их качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла	способность классифицировать потребительские товары, характеризовать их ассортимент и потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие их качество на всех этапах жизненного цикла
	умеет (продвинутый)	определять показатели ассортимента, потребительских свойств, качества и безопасности потребительских товаров	умение определять показатели ассортимента, потребительских свойств, качества и безопасности потребительских товаров	способность определять показатели ассортимента, потребительских свойств, качества и безопасности потребительских товаров
	владеет (высокий)	методами и средствами определения и анализа показателей ассортимента, потребительских свойств, качества и безопасности потребительских товаров	владение методами и средствами определения и анализа показателей ассортимента, потребительских свойств, качества и безопасности потребительских товаров	способность владеть методами и средствами определения и анализа показателей ассортимента, потребительских свойств, качества и безопасности потребительских товаров
ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и	знает (пороговый уровень)	методы идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции,	знание методов идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	способность дать характеристику методов идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции,

контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	умеет (продвинутый)	систематизировать и обобщать информацию о потребительских товарах; устанавливать ассортиментную принадлежность; выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию; оценивать качество и безопасность товаров в соответствии с требованиями технических регламентов, стандартов и других документов	умение обобщать информацию о потребительских товарах, их свойствах с целью предупреждения фальсификации; проводить идентификацию и устанавливать ассортиментную принадлежность потребительских товаров; выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию; оценивать качество и безопасность товаров	способность обобщать информацию о потребительских товарах, их свойствах с целью предупреждения фальсификации; проводить идентификацию и устанавливать ассортиментную принадлежность потребительских товаров; выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию; оценивать качество и безопасность товаров
	владеет (высокий)	современными методами и средствами экспертизы, идентификации и установления ассортиментной принадлежности потребительских товаров; навыками выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	владение основными и современными методами, средствами и приемами идентификации потребительских товаров	способность владеть основными и современными методами, средствами и приемами идентификации потребительских товаров
ПК-12 системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения	знает (пороговый уровень)	правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	знание правил и порядка организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	способность организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности

соответствия и других видов оценочной деятельности	умеет (продвинутый)	организовывать и проводить товарную экспертизу, подтверждение соответствия и другие виды оценочной деятельности	умение организовывать и проводить товарную экспертизу, подтверждение соответствия и другие виды оценочной деятельности	способность организовывать и проводить товарную экспертизу, подтверждение соответствия и другие виды оценочной деятельности
	владеет (высокий)	системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	владение системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	способность к системному представлению о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности

### **Зачетно-экзаменационные материалы**

#### **Оценочные средства для промежуточной аттестации**

##### **Вопросы к экзамену**

1. Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров. Краткая история развития товароведения. Связь с другими науками. Роль экспертизы в торговле продовольственными товарами.

2. Классификация и кодирование продовольственных товаров. Использование на практике (примеры).

3. Пищевая ценность продукта. Пищевые продукты как источники пищевых веществ и энергии в рациональном и адекватном питании.

4. Вода пищевых продуктов, состояние и формы связи, влияние на качество и сохраняемость продуктов. Роль воды в организме человека.

5. Минеральные вещества пищевых продуктов, характеристика. Значение в питании, роль в организме человека. Токсичные элементы. Причины химического загрязнения продуктов.

6. Углеводы пищевых продуктов, краткая характеристика. Химическая природа, свойства, их использование. Роль углеводов в питании.

7. Жиры пищевых продуктов, классификация. Химическая природа жиров, свойства, их использование. Липоиды, виды, содержание в продуктах. Роль в организме человека.

8. Белки пищевых продуктов, классификация, химический состав и свойства. Биологическая ценность белков, роль в организме человека. Азотсодержащие небелковые вещества пищевых продуктов, влияние на организм человека.

9. Кислоты пищевых продуктов, виды и краткая характеристика. Активная и титруемая кислотность, роль показателей в оценке качества продуктов.

10. Красящие и дубильные вещества пищевых продуктов, виды, особенности, их роль в производстве, хранении и в оценке качества продуктов.

11. Витамины пищевых продуктов, характеристика, роль в организме человека. Витаминоподобные биологически активные вещества. Витамины продуктов.

12. Классификация ферментов пищевых продуктов. Краткая характеристика отдельных классов. Роль ферментов в сохранении качества продуктов.

13. Физические свойства пищевых продуктов (структурно-механические, теплофизические, оптические, сорбционные). Роль физических показателей в оценке качества.

14. Физические и физико-химические методы консервирования, характеристика и использование.

15. Химические, биохимические и комбинированные методы консервирования, характеристика и использование.

16. Влияние факторов внешней среды на сохраняемость и качество продуктов. Режимы хранения отдельных видов продовольственных товаров

(примеры).

17. Физические и химические процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении, особенности, влияние на качество.

18. Биохимические и микробиологические процессы при хранении пищевых продуктов, особенности, влияние на качество.

19. Тара для пищевых продуктов. Назначение. Классификация по видам, материалу, форме и конструкции, степени жесткости. Гигиенические и общие требования к таре. Использование полимерных соединений для производства тары и упаковочных материалов. Комбинированные материалы, примеры использования.

20. Количественные потери продовольственных товаров при хранении (естественная убыль массы, нормируемые и актируемые потери). Пути снижения потерь.

21. Факторы, формирующие качество пищевого продукта в процессе производства и сохраняющие его в процессе хранения и транспортирования. Управление качеством с позиций маркетинга.

22. Контроль качества продукции (сплошной и выборочный). Понятие о партии товара, выборке, пробе, среднем образце. Порядок отбора проб и составление представительской выборки или объединенной пробы.

23. Методы контроля качества продукции (измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, экспертный, социологический), их использование, преимущества и недостатки.

24. Основы экспертизы продовольственных товаров. Правила и методы проведения товарной экспертизы

25. Группы экспертизы в зависимости от области профессиональной деятельности. Классификация товарной экспертизы: в зависимости от требований, применяемых для экспертной оценки; в зависимости от цели эксперимента.

26. Документальное оформление товарной экспертизы. Заключение эксперта

27. Товароведение как научная дисциплина. Предмет и методы товароведения непродуктивных товаров. Значение товароведения в условиях рыночной экономики. Основные термины и определения в области товароведения. Связь товароведения с другими науками и научными дисциплинами.

28. Ассортимент товаров народного потребления (ТНП). Структура ассортимента. Показатели ассортимента и их характеристика.

29. Потребительские свойства ТНП, их краткая характеристика. Типовая номенклатура потребительских свойств.

30. Классификация непродуктивных товаров. Виды классификаций, их краткая характеристика.

31. Кодирование ТНП, виды кодирования. Штриховое кодирование, причины его широкого распространения. Информация о товаре, виды информации.

32. Свойства социального назначения, их краткая характеристика.

33. Эстетические свойства ТНП, их краткая характеристика.

34. Эргономические свойства ТНП, их краткая характеристика.

35. Свойство «надежность», его краткая характеристика.

36. Функциональные свойства ТНП, их краткая характеристика.

37. Безопасность ТНП, свойства, определяющие безопасность.

38. Экологические свойства ТНП, их краткая характеристика.

39. Контроль качества и испытания промышленной продукции, виды контроля и испытаний, их краткая характеристика.

40. Оценка качества ТНП, ее значение для совершенствования потребительских свойств товаров. Методы оценки уровня качества ТНП, их краткая сравнительная характеристика.

41. Дифференциальный метод оценки уровня качества ТНП, его краткая характеристика.

42. Комплексный метод оценки уровня качества ТНП, его краткая характеристика.

43. Смешанный метод оценки уровня качества ТНП, его краткая характеристика. Коэффициент весомости. Методы определения коэффициентов весомости.

44. Инструментальный, экспертный, социологический, органолептический методы оценки качества ТНП, их краткая сравнительная характеристика.

45. Экспертный метод оценки ТНП, его краткая характеристика, область его применения. Согласованность группы экспертов. Методы определения согласованности экспертной группы.

46. Статистический контроль качества продукции. Область его применения. Сплошной и выборочный контроль качества продукции, их краткая характеристика.

47. Способы представления промышленной продукции на контроль. Методы отбора единиц промышленной продукции в выборку.

48. Управление качеством продукции. Общие сведения об управлении качеством. Значение управления качеством на современном этапе. Системы управления качеством. Сертификация систем управления качеством.

49. Международные стандарты ИСО серии 9000. Их краткая характеристика, значение для предприятий.

50. Конкурентоспособность продукции. Факторы, определяющие конкурентоспособность продукции.

51. Требования, предъявляемые к качеству непродовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество непродовольственных товаров, их краткая характеристика.

52. Закон РФ «О защите прав потребителей», его основные положения. Значение в современных условиях.



## Тестовые задания

### Раздел I. Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров

**1. Документ «Концепция государственной политики в области здорового питания» предусматривает:**

- а. Повышение качества и безопасности пищевых продуктов.
- б. Продвижение на российский рынок генетических модифицированных (трансгенных) продуктов.
- в. Потребление только животных жиров.
- г. Исключение из питания витаминизированных продуктов.

**2. Что включает понятие «пищевая ценность продукта»:**

- а. Количественное содержание белков, жиров и углеводов, в % на 1 кг продукта.
- б. Суточное потребление основных веществ, в г.
- в. Соотношение усвояемых и не усвояемых веществ, в %, на 1 кг продукта.
- г. Энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, безопасность продукта.

**3. Что такое энергетическая ценность продукта?**

- а. Количество энергии, ккал (кДж) на 100 г продукта.
- б. Содержание жира, г на 100 г продукта.
- в. Степень усвоения 100 г продукта в %.
- г. Количество энергии, ккал на 1 г продукта.

**4. Что такое «безопасность продукта»?**

- а. Физиологическая норма потребления продукта, кг, на человека в год.
- б. Содержание в продукте биологически активных добавок.
- в. Отсутствие токсического, канцерогенного и мутагенного влияния продукта на организм человека.
- г. Соответствие продукта эстетическим требованиям отдельного

покупателя.

**5. Основные критерии безопасности продуктов питания:**

- а. Отсутствие на упаковке индекса Е.
- б. Наличие незаменимых аминокислот.
- в. Соответствие нормам по содержанию токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов и болезнетворных микробов.
- г. Соблюдение сроков хранения.

**6. Содержание воды в продовольственных товарах влияет на их качество и регламентируется показателем:**

- а. Относительная влажность, %.
- б. Массовая доля влаги, %.
- в. Объем, мл.
- г. Количество, моль.

**7. Минеральные вещества, находящиеся в продовольственных товарах, подразделяются на:**

- а. Жизненно-необходимые и макроэлементы.
- б. Элементы-органогены и ультра-микроэлементы.
- в. Макро- и микроэлементы.
- г. Макроэлементы, микроэлементы и ультра-микроэлементы.

**8. Что относится к микроэлементам?**

- а. Cu, Zn, Co, Sn, J, F, Se.
- б. РЬ, Hg, Cd, Cl, Na, P.
- в. Ba, J, Ca, Na, S, Mg.
- г. Fe, J, Cl, Na, Cu, Zn.

**9. Содержание минеральных веществ в продовольственных товарах учитывается стандартами в виде показателей:**

- а. Металлопримесей, солей тяжелых металлов.
- б. Массовой доли общей золы.
- в. Массовой доли золы, нерастворимой в 10% HCl.
- г. Комплексом вышеперечисленных показателей.

**10. Что относится к полисахаридам первого порядка?**

- а. Сахароза, глюкоза, фруктоза.
- б. Галактоза, мальтоза, крахмал.
- в. Лактоза, инулин, гликоген.
- г. Сахароза, мальтоза, лактоза.

**11. Роль клетчатки в организме человека:**

- а. Повышает энергетическую ценность продукта.
- б. Является адсорбентом, способствует выведению из желудочно-кишечного тракта нежелательных продуктов пищеварения и токсинов.
- в. Попадание клетчатки в пищу вызывает отравление.
- г. Клетчатка является провитамином А.

**12. Процесс покоричневения углеводов при нагревании продукта до 160-190° С, называется:**

- а. Меланоидинообразованием.
- б. Карамелизацией.
- в. Гидратацией.
- г. Гидрогенизацией.

**13. В основе производства кисломолочных продуктов используется способность моносахаридов:**

- а. Восстанавливать соли  $\text{Cu}^{2+}$ .
- б. Легко усваиваться.
- в. Подвергаться брожению.
- г. Легко отдавать энергию.

**14. Липиды пищевых продуктов:**

- а. Жир говяжий, бараний, свиной, масло растительное, рыбий жир.
- б. Лецитин, альбумин, холестерин, масло соевое.
- в. Масло какао, рыбий жир, пектин, воск пчелиный.
- г. Спермацет, ланолин, мальтоза, жир куриный.

**15. Жидкие жиры служат источником:**

- а. Насыщенных жирных кислот.

- б. Оксикислот.
- в. Полиненасыщенных жирных кислот.
- г. Холестерина.

**16. Какое количество энергии выделяется в организме человека при усвоении 1 грамма жира:**

- а. 5,7 ккал.
- б. 9,75 ккал.
- в. 9,0 ккал.
- г. 4,1 ккал.

**17. Кислотность жиров по стандарту нормируется показателем:**

- а. Градус Тернера.
- б. Кислотное число.
- в. % молочной кислоты.
- г. Величина рН.

**18. Какое свойство лецитина используется в производстве майонеза, шоколада, вафель, печенья:**

- а. Способность к окислению.
- б. Способность к восстановлению.
- в. Способность к эмульгированию.
- г. Растворимость в спирте.

**19. Какие белки относятся к солерастворимым:**

- а. Альбумины.
- б. Глобулины.
- в. Глютелины.
- г. Проламины.

**20. К полноценным относятся белки:**

- а. Содержащие все незаменимые аминокислоты.
- б. Содержащие все заменимые аминокислоты.
- в. Только протеиды.
- г. Растворимые в воде и солевых растворах.

**21. К белкам с высокой биологической ценностью и легкой усвояемостью относятся:**

- а. Белки растительного происхождения.
- б. Белки молока и молочных продуктов.
- в. Белки мяса.
- г. Белки бобов.

**22. Что такое денатурация белка?**

- а. Распад белка до аминокислот.
- б. Нарушение пространственной конфигурации уложенных в определенном порядке полипептидных цепей в молекуле белка.
- в. Взаимодействие аминной группы аминокислоты с альдегидной группой сахаров.
- г. Превращение глобулярных белков в фибиллярные.

**23. К каким органическим кислотам относится лимонная кислота?**

- а. Одноосновным.
- б. Двухосновным.
- в. Трехосновным.
- г. Искусственным, циклического ряда.

**24. Бензойная кислота, содержащаяся в клюкве, бруснике, применяется в качестве консерванта в силу наличия свойств:**

- а. Окислительных.
- б. Восстановительных.
- в. Гидролитических.
- г. Антисептических.

**25. Содержание органических кислот в пищевых продуктах нормируется в стандарте показателем:**

- а. Перекисное число.
- б. Титруемая кислотность.
- в. Альдегидное число.
- г. Массовая доля кислоты.

**26. Какие витамины относятся к жирорастворимым?**

- а. А, D, E, К.
- б. С, В<sub>6</sub>, E, U.
- в. А, В<sub>12</sub>, В<sub>15</sub>, К.
- г. В, В<sub>2</sub>, В<sub>5</sub>, В<sub>15</sub>.

**27. Витамин С участвует во всех окислительно-восстановительных процессах, но его недостатком является:**

- а. Легкая окисляемость на воздухе.
- б. Разрушение в щелочной среде.
- в. Растворимость в воде.
- г. Способность усиливать усвоение железа.

**28. К какому классу ферментов относится фермент липаза?**

- а. Гидролазы.
- б. Оксидоредуктазы.
- в. Трансферазы.
- г. Лигаза (синтетаза)

**29. Потемнение яблок на воздухе возникает под воздействием на дубильные вещества фермента:**

- а. Аминотрансферазы.
- б. Полифенолоксидазы.
- в. Липазы.
- г. Изомеразы.

**30. Основные природные красящие вещества пищевых продуктов:**

- а. Каротиноиды, лецитин, лигнин, хлорофиллы, флавоны.
- б. Хромопротеиды, хлорофиллы, ванилин, каротиноиды.
- в. Антоцианы, фосфаты, каратиноиды, ланолин, хлорофиллы.
- г. Каратиноиды, антоцианы, хлорофиллы, флавоны, хромопротеиды.

**31. Структурно-механические свойства пищевых продуктов:**

- а. Цвет, прозрачность, оптическая активность.
- б. Твердость, адгезия, хрупкость, пластичность, упругость.

- в. Гигроскопичность, сорбционная емкость, набухаемость.
- г. Теплопроводность, теплоемкость, температура замерзания.

**32. Что такое криоскопическая точка продукта?**

- а. Температура кипения.
- б. Температура, при которой образуются первые кристаллы льда.
- в. Температура, при которой вся связанная влага превращается в лед.
- г. Температура испарения воды из продукта.

**33. Какие методы консервирования относятся к физическим:**

- а. Сушка, вяление, консервирование солью и сахаром.
- б. Стерилизация, пастеризация, охлаждение, замораживание, использование СВЧ, УФЛ.
- в. Маринование, копчение, обработка ультразвуком.
- г. Сублимационная сушка, копчение, асептическое консервирование.

**34. Что относится к биохимическим методам консервирования?**

- а. Гниение, плесневение, брожение.
- б. Квашение, соление, мочение.
- в. Стерилизация, сушка, вяление.
- г. Маринование, консервирование спиртом, сахаром.

**35. К биохимическим методам консервирования относится квашение. Оно основано на консервирующем действии:**

- а. Уксусной кислоты.
- б. Молочной кислоты, образующейся в результате брожения сахаров под действием молочнокислых бактерий.
- в. Этанолом.
- г. Поваренной соли.

**36. Какие факторы внешней среды влияют на продукт при хранении:**

- а. Температура, относительная влажность воздуха, солнечный свет, газовый состав среды, товарное соседство.
- б. Содержание влаги и жира в продукте, температура воздуха в камере.

- в. Солнечный свет, содержание влаги в продукте, окраска продукта.
- г. Активность воды в продукте, пористость продукта, сорбционная емкость продукта.

**37. К физическим процессам, протекающим при хранении продовольственных товаров следует отнести:**

- а. Гидролиз.
- б. Сорбция и десорбция паров и газов
- в. Прогоркание и осаливание.
- г. Появление насекомых-вредителей.

**38. Виды естественной убыли:**

- а. Дыхание, синерезис, усушка, распыл, разлив.
- б. Усушка, распыл, разлив, раскрошка, дыхание.
- в. Дыхание, завес тары, шпагат при продаже колбас, распыл, разлив.
- г. Дыхание, плесневение, брожение, кристаллизация, усушка.

**39. Какие биохимические процессы происходят при хранении под действием ферментов самого продукта?**

- а. Брожение, плесневение, гниение.
- б. Дыхание, гидролиз и автолиз.
- в. Окисление, испарение, гидролиз.
- г. Плесневение, дыхание, гниение.

**40. Что относят к внешней, транспортной таре?**

- а. Картонные коробки, в которые укладывают пакеты с мукой.
- б. Металлические консервные банки.
- в. Стекланные бутылки с растительным маслом.
- г. Вкладыш-пакет из полимерной пленки внутри картонной коробочки с чаем.

**41. Что такое "фольга кашированная"?**

- а. Фольга с напыленной полимерной пленкой.
- б. Фольга, склеенная с дублирующей бумагой или тонким картоном.
- в. Фольга, в которую завернут шоколад.



г. Фольга для бытовых нужд, для запекания продукта, реализуемая в рулонах.

**42. Назовите четыре основных вида вкуса, воспринимаемых вкусовыми сосочками языка**

- а. Жгучий, кислый, сладкий, горький.
- б. Горький, кислый, сладкий, щиплющий.
- в. Сладкий, соленый, кислый, горький.
- г. Соленый, горький, сладкий, приторный, резкий.

**43. К какой группе методов исследования качества продовольственных товаров относится пробная выпечка хлеба?**

- а. Физическим.
- б. Биохимическим.
- в. Физиологическим.
- г. Товароведно-технологическим.

**44. Каким приспособлением отбирают точечные пробы из мешка с мукой?**

- а. Мерной кружкой.
- б. Щупом.
- в. Пипеткой.
- г. Расшиванием мешка и отсыпанием части продукта.

**45. Виды товарной экспертизы:**

- а. Товароведная, санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная, экологическая.
- б. Измерительная, социологическая, санитарно-эпидемиологическая.
- в. Товароведная, ассортиментная, ветеринарно-санитарная.
- г. Маркировочная, документальная, исследовательская.

**46. Виды товароведной экспертизы:**

- а. Количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная.
- б. Санитарно-эпидемиологическая, регистрационная, социологическая.
- в. Товарная, экологическая, органолептическая.
- г. Маркировочная, экспертная, контрольная.

## **Раздел II. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров**

### **1. Предметом товароведения является:**

- а. качество товаров;
- б. уровень качества товаров;
- в. потребительная (стоимость) ценность товара;
- г. потребительские свойства.

### **2. Квалиметрия изучает:**

- а. физические аспекты качества продукции;
- б. потребительские показатели качества продукции;
- в. методологию и проблематику количественной оценки качества;
- г. системы управления качеством;

### **3. Количественная характеристика свойства – это:**

- а. качество продукции;
- б. потребительской свойство;
- в. показатель качества;
- г. показатель уровня качества.

### **4. Объективная особенность продукции – это:**

- а. качество продукции;
- б. свойство продукции;
- в. показатель качества продукции;
- г. параметр продукции;

### **5. Штриховой код служит для:**

- а. классификации товаров;
- б. сертификации товаров;
- в. идентификации товаров;
- г. защиты от фальсификации;

### **6. Степень соответствия присущих характеристик требованиям – это:**

- а. качество;

- б. свойство;
- в. уровень качества;
- г. показатель качества;

**7. Какой фактор внешней среды в наибольшей степени воздействует на непродовольственные товары:**

- а. влажность;
- б. кислород воздуха;
- в. температура;
- г. солнечный свет;

**8. Под управлением качеством понимается:**

- а. деятельность по повышению качества продукции;
- б. часть менеджмента качества, направленная на выполнение требований к качеству;
- в. часть менеджмента качества, направленная на установление целей в области качества;
- г. обеспечение качества продукции.

**9. Рациональное сокращение числа видов, размеров и типов изделий и деталей одинакового назначения – это:**

- а. агрегатирование;
- б. комплексная стандартизация,
- в. унификация;
- г. модификация;

**10. Показатель «сохраняемость» характеризует:**

- а. экологичность продукции;
- б. надежность продукции;
- в. эстетичность продукции;
- г. безотказность продукции;

**11. Свойства социального назначения характеризуют:**

- а. соответствие товара своему назначению;
- б. соответствие товаров требованиям нормативно-технической

документации;

в. соответствие товаров общественно необходимым потребностям;

г. соответствие товара международным стандартам;

**12. Какие свойства характеризуют внешний вид изделия:**

а. эргономические;

б. функциональные;

в. технологические;

г. эстетические;

**13. Какие свойства определяют удобство пользования товаров:**

а. эстетические;

б. эргономические;

в. функциональные;

г. безопасности;

**14. Какие показатели характеризуют соответствие конструкции изделия и его элементов форме тела человека:**

а. гигиенические;

б. рациональность формы;

в. антропометрические;

г. физиологические;

**15. В номенклатуру потребительских свойств продукции не включаются свойства:**

а. эргономические;

б. технологические;

в. эстетические;

г. функциональные;

**16. Какие свойства характеризуют использование товара по его назначению:**

а. функциональные;

б. эргономические;

в. надежность;

г. социальные;

**17. Какой способ отбора проб применяется, когда продукция представлена россыпью:**

а. использование случайных чисел;

б. вслепую;

в. порядковый;

г. двухступенчатый.

**18. Какой способ отбора проб применяется, когда продукция представлена «в упаковке»:**

а. использование случайных чисел;

б. вслепую;

в. многоступенчатый;

г. порядковый.

**19. Какой способ отбора проб применяется, когда продукция поступает потоком:**

а. использование случайных чисел;

б. вслепую;

в. многоступенчатый;

г. ни один из перечисленных.

**20. В каких единицах измеряется относительное удлинение :**

а. мм;

б. м;

в. %

г. см.

**21. Согласованность группы экспертов определяется на основе :**

а. коэффициента согласования;

б. коэффициента вариации;

в. коэффициента соответствия;

г. коэффициента весомости.

**22. Коэффициент весомости рассчитывается при:**

- а. определении веса изделия;
- б. оценке соответствия продукции требованиям НД;
- в. оценке значимости показателей;
- г. оценке согласованности экспертной группы.

**23. Свойство изделия непрерывно сохранять работоспособность в течение некоторого времени или некоторой наработки – это:**

- а. ремонтпригодность;
- б. сохраняемость;
- в. безотказность;
- г. долговечность.

**24. Какой показатель из названных относится к единичным:**

- а. безопасность;
- б. надежность;
- в. рациональность формы;
- г. наработка до первого отказа.

**25. Международные стандарты ИСО серии 9000 регламентируют требования к:**

- а. технологии производства продукции;
- б. сертификации систем качества;
- в. сертификации продукции;
- г. системе менеджмента качества.

**26. Международные стандарты ИСО серии 14000 регламентируют требования к:**

- а. системе менеджмента качества на предприятии;
- б. системе экологического менеджмента на предприятии;
- в. сертификации систем качества;
- г. добровольной сертификации.

**27. Какое свойство является комплексным:**

- а. тектоничность;

- б. тщательность отделки;
- в. пластичность;
- г. целостность композиции.

**28. Сколько свойств включает типовая номенклатура потребительских свойств:**

- а. 5;
- б. 6;
- в. 7;
- г. 8;

**29. Экспертная группа при оценке качества продукции должна включать не менее:**

- а. 5 экспертов;
- б. 6 экспертов;
- в. 7 экспертов;
- г. 8 экспертов.

**30. Какое свойство не относится к эстетическим:**

- а. тектоничность;
- б. универсальность применения;
- в. рациональность формы;
- г. информационная выразительность;

**31. Выполнение каких требований к товарам народного потребления является обязательным:**

- а. надежности;
- б. безопасности ;
- в. эстетичности;
- г. эргономичности.

**32. Какое из перечисленных свойств характеризует надежность:**

- а. универсальность применения;
- б. сохраняемость;
- в. рациональность формы;

г. стабильность товарного вида.

**33. Относительная характеристика качества, основанная на сравнении значений показателей качества оцениваемой модели с базовым образцом – это:**

- а. оценка качества;
- б. контроль качества;
- в. уровень качества;
- г. комплексная оценка качества.

**34. Какое свойство относится к эргономическим:**

- а. целостность композиции;
- б. универсальность применения;
- в. рациональность формы;
- г. тектоничность.

**35. Какой из методов не относится к методам оценки уровня качества:**

- а. дифференциальный;
- б. регистрационный;
- в. комплексный;
- г. смешанный

**36. Для определения коэффициентов весомости применяют метод:**

- а. экспертный;
- б. измерительный;
- в. органолептический;
- г. экспериментальный.

**37. Смешанный метод оценки уровня качества основан на одновременном использовании методов:**

- а. дифференциального и регистрационного;
- б. дифференциального и экспериментального;
- в. комплексного и экспериментального;
- г. комплексного и дифференциального.



**38. Контроль, при котором решение о качестве проверяемой партии продукции принимается по результатам проверки части партии, называется:**

- а. приемочным;
- б. операционным;
- в. выборочным;
- г. техническим.

**39. Проверка соответствия параметров продукции установленным требованиям – это:**

- а. оценка качества;
- б. контроль качества;
- в. аудит качества;
- г. планирование качества.

**40. Стендовые испытания продукции относятся к следующему виду:**

- а. по уровню управления;
- б. по целям проведения;
- в. по продолжительности проведения;
- г. по месту и особенностям проведения.

**41. Невыполнение требования, относящегося к предполагаемому или установленному использованию – это:**

- а. отступление от конструкторской документации;
- б. брак;
- в. дефект;
- г. скрытый дефект.

**42. Браком является продукция:**

- а. имеющая хотя бы один дефект;
- б. имеющая два и более дефекта;
- в. имеющая один значительный дефект;
- г. передача которой потребителю не допускается из-за наличия дефектов.

**43. Обязательная сертификация проводится по параметрам:**

- а. эргономичности;
- б. эстетичности;
- в. безопасности;
- г. функциональности.

**44. Сертификация систем управления качеством является:**

- а. добровольной во всех случаях;
- б. обязательной во всех случаях;
- в. обязательной только для предприятий, поставляющих продукцию на экспорт;
- г. обязательной только для предприятий оборонно-промышленного комплекса.

**45. Дефекты, проявляющиеся только в процессе испытаний или эксплуатации, называются:**

- а. явными;
- б. критическими;
- в. пороками;
- г. скрытыми.

**46. Годной продукцией называется продукция:**

- а. только не имеющая дефектов;
- б. только не имеющая критических дефектов;
- в. только содержащая допускаемые НД отклонения;
- г. бездефектная или имеющая допускаемые НД отклонения.

**47. В каком случае брак является неисправимым:**

- а. если хотя бы один из дефектов является неисправимым;
- б. если хотя бы один из дефектов является критическим;
- в. если хотя бы один из дефектов является значительным;
- г. если имеется хотя бы один скрытый дефект.

**48. Какие из перечисленных законов РФ отменены:**

- а. О стандартизации;

- б. О техническом регулировании;
- в. О защите прав потребителей;
- г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.

**49. Сертификат – это документ:**

- а. подтверждающий качество товара;
- б. подтверждающий соответствие товара требованиям НД;
- в. подтверждающий соответствие товара мировым требованиям;
- г. подтверждающий соответствие товара требованиям органа по сертификации.

**50. Приемочный уровень дефектности измеряется:**

- а. только в процентах;
- б. в единицах дефектной продукции;
- в. в процентах и единицах дефектной продукции;
- г. в процентах и долях единицы.

**Критерии выставления оценки студенту на экзамене**

**по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы»**

<b>Баллы (рейтинговой оценки)</b>	<b>Оценка экзамена (стандартная)</b>	<b>Требования к сформированным компетенциям</b>
86-100	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
85-76	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

75-61	«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
60-0	«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

### **Оценочные средства для текущей аттестации**

#### **Вопросы для собеседования**

#### **по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы»**

#### **Раздел I. Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров**

1. Что является предметом изучения товароведения?
2. Цели и задачи товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими научными дисциплинами.
3. Дайте определение следующим терминам: товар; товары народного потребления; товары производственного назначения.
4. Какова роль товароведов–экспертов в формировании, сохранении, контроле и повышении качества и безопасности продовольственных товаров?
5. Что такое классификация продовольственных товаров? Какие виды классификации используют в товароведении?
6. Перечислите средства товарной информации и охарактеризуйте их.
7. Маркировка и ее назначение. Виды товарной информации.
8. Какие группы и виды информационных знаков вы знаете? Опишите их значение и месторасположение на маркировке.
9. Какие вещества обладают наибольшей энергетической ценностью?

10. Какие продукты обладают физиологической ценностью?
11. Какие вещества пищевых продуктов обуславливают их биологическую ценность?
12. Роль воды в организме человека, содержание в пищевых продуктах, влияние на их качество и сохраняемость.
13. Какие белки относятся к полноценным? Приведите примеры продуктов, богатых полноценными белками.
14. Классификация и свойства углеводов пищевых продуктов (усвояемые и неусвояемые, моносахариды, полисахариды первого и второго порядка).
15. Охарактеризуйте пищевую ценность и общее содержание моно-, полисахаридов первого и второго порядка в пищевых продуктах.
16. Какую роль играют в питании человека клетчатка и пектиновые вещества? Дайте их краткую характеристику.
17. Назовите ненасыщенные жирные кислоты, входящие в состав жира продуктов; укажите их роль в питании.
18. Дайте краткую характеристику липоидам (фосфолипидам, стеринам, воскам) и поясните их значение в питании человека.
19. Каково влияние органических кислот на изменение пищевой ценности продуктов питания?
20. Охарактеризуйте кислотность как показатель качества продовольственных товаров.
21. Какие красящие вещества (естественные и синтетические) вы знаете? Дайте характеристику отдельных групп.
22. Дубильные вещества. Их влияние на органолептические показатели качества и сохраняемость пищевых продуктов. Содержание в продуктах.
23. Какие вредные вещества могут попасть из окружающей среды в продукты питания? Укажите пути проникновения.
24. Назовите показатели безопасности товаров.
25. Форма, размер, масса. Применение этих показателей при

характеристике продовольственных товаров.

26. Охарактеризуйте плотность как физическое свойство. Опишите роль этого показателя в оценке качества жидких продуктов.

27. Как используют показатель «насыпная масса» («насыпная плотность») продуктов при расчете вместимости тары и хранилищ?

28. Какова роль «скважистости» при хранении продуктов «навалом»?

29. «Прочность» продукта как физическое свойство. Обратимая и остаточная деформация. Роль этих показателей при перевозке и хранении продовольственных товаров.

30. Твердость, упругость и пластичность пищевых продуктов. Значение этих показателей для оценки качества в процессе перевозки и хранения продовольственных товаров.

31. Дайте характеристику электрофизическим свойствам пищевых продуктов (диэлектрическая проницаемость и электропроводность). Опишите использование свойств в инструментальных методах оценки качества.

32. Какое значение имеет показатель «цвет» в товароведной оценке продукта?

33. Прозрачность, рефракция и оптическая активность пищевых продуктов. Использование этих показателей при характеристике продукта.

34. Адсорбция, абсорбция, хемосорбция, капиллярная конденсация. Значение этих свойств в процессе хранения.

35. Гигроскопичность продукта. Роль показателя в процессе хранения.

36. Какие показатели качества товаров вы знаете?

37. Приведите примеры единичных показателей качества продовольственных и непродовольственных товаров.

38. Приведите примеры комплексных показателей качества продовольственных и непродовольственных товаров.

39. Дайте определение интегральному показателю качества товаров и как он рассчитывается?

40. Дайте определение комплексному показателю качества товаров и как он рассчитывается?

41. Каковы принципы деления продуктов на товарные сорта? Пересортица: причины возникновения и взаимосвязь с принципами деления на товарные сорта.

42. Опишите общность и различия между природными и товарными сортами.

43. Градация качества, стандартные и нестандартные товары.

44. Дайте классификацию дефектов.

45. Как производится контроль качества товаров на производстве и в торговле?

46. В чем разница между сплошным и выборочным контролем качества продукции?

47. Опишите порядок отбора проб и составление представительской выборки или объединенной пробы.

48. Какие измерительные (лабораторные) методы оценки качества товаров вы знаете?

49. Какие параметры составляют основы хранения продовольственных товаров?

50. Какие процессы происходят при хранении пищевых продуктов?

51. Какими показателями характеризуется режим хранения?

52. Что подразумевается под условиями хранения?

53. Приведите примеры естественной убыли пищевых продуктов.

54. Товарное соседство. Укажите положительную и отрицательную роль. Приведите примеры.

55. Что такое сорбция и как она связана с качеством товаров?

56. В каких продуктах происходит старение денатурированных белков и клейстеризованного крахмала?

57. Как физические факторы влияют на продукт при хранении?

58. Что такое относительная влажность воздуха?

59. С помощью каких средств поддерживается санитарный режим в складских помещениях?

60. Как окисление жиров, дубильных, ароматических, красящих веществ, витаминов влияет на качество и безопасность продовольственных товаров?

61. В чем заключается реакция меланоидинообразования и как она связана с качеством пищевых продуктов?

62. Как происходит накопление олова и других токсичных металлов в консервах? Способы предохранения продуктов от порчи.

63. Охарактеризуйте роль ферментов в биохимических процессах при хранении.

64. В чем различие между аэробным и анаэробным дыханием?

65. Как происходит дозревание и созревание плодов и овощей?

66. Какова роль гидролитических ферментов при хранении муки, яиц, жиров и других продуктов?

67. Микробиологические процессы при хранении. Классификация по виду организмов.

68. Какие виды брожения вы знаете? Как они влияют на качество и безопасность продуктов?

69. В чем заключается причина гниения и плесневения?

70. Охарактеризуйте народнохозяйственное значение проблемы хранения.

71. Как продукты классифицируют по сохраняемости. Гарантийные, предельные и прогнозируемые сроки хранения.

72. Какие виды количественных потерь пищевых продуктов при хранении, транспортировании и реализации существуют?

73. За счет каких процессов происходит естественная убыль пищевых продуктов?

74. Упаковка и тара. Влияние на качество и сохраняемость продовольственных товаров при хранении.



75. Какие упаковочные материалы разрешены к контакту с продовольственными товарами?

76. С какой целью консервируют пищевые продукты?

77. Какие физические методы консервирования используются для мясной продукции?

78. Охарактеризуйте сущность процессов сушки, вымораживания, концентрирования консервирование поваренной солью и сахаром.

79. Для каких пищевых продуктов используют консервирование этиловым спиртом?

80. С какой целью проводится товарная экспертиза? Значение экспертизы в оценке качества.

81. Классификация экспертизы на группы: товарная, судебная, медицинская, аудиторская, сертификационная.

82. В чем отличие разных методов товарной экспертизы?

83. Товароведная, санитарно – эпидемиологическая, ветеринарно – санитарная, экологическая экспертизы – в чем общность и чем различаются?

84. Санитарно–эпидемиологическая экспертиза. Нормативная документация на продовольственные товары. Фитосанитарная экспертиза. Объекты – карантинные и некарантинные вредители.

85. В чем заключается ветеринарно–санитарная экспертиза? Как проводится ветеринарный надзор и маркируются мясные туши?

86. Экологическая экспертиза технологий производства, хранения и реализации товаров.

87. Идентификация продовольственных товаров. Понятие, цели, сферы применения, виды, показатели, средства и методы, результаты.

88. Фальсификация: понятие, виды, средства, способы обнаружения, последствия

## **Раздел II. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров**

1. Охарактеризуйте основные этапы развития товароведения.
2. Какие термины и определения используются в области товароведения и экспертизы?
3. Основные категории товароведения.
4. Какие методы используются в товароведении и экспертизе потребительских товаров?
5. Дайте краткую характеристику потребительские свойств товаров.
6. Типовая номенклатура потребительских свойств непродовольственных товаров.
7. Какие показатели характеризуют соответствие конструкции изделия и его элементов форме тела человека?
8. Как эргономические свойства связаны с качеством и безопасностью товаров?
9. Какие свойства социального назначения характерны для товаров бытовой химии?
10. Для каких групп непродовольственных товаров важны эстетические свойства?
11. Какие функциональные свойства присущи непродовольственным товарам?
12. Как называется свойство изделия непрерывно сохранять работоспособность в течение некоторого времени или некоторой наработки?
13. Какие свойства характеризуют использование товара по его назначению?
14. Безопасность непродовольственных товаров.
15. Перечислите основные требования к качеству товаров.
16. Какие методы расчета уровня качества вы знаете? Охарактеризуйте особенности их применения.
17. Системы управления качеством, требования к системам управления

качеством.

18. Основные положения и требования к системам управления качеством. Сертификация систем управления качеством.

19. Прочностные свойства материалов, показатели прочностных свойств.

20. Деформационные свойства, виды деформации, показатели деформационных свойств.

21. Какие виды нагрузок действуют на товары в процессе их использования?

22. Обоснуйте практическое значение твердости материалов.

23. В чем заключается измерительный метод определения показателей качества изделий?

24. Как производится математико-статистическая обработка результатов измерений?

25. Сущность, цели, виды контроля качества продукции.

26. Какие виды дефектов существуют и как они влияют на качество продукции?

27. Что такое статистический приемочный контроль? Какими параметрами описывается?

28. Какова классификация видов контроля?

29. Как производится контроль качества продукции в промышленности?

30. Какие виды испытаний промышленной продукции вы знаете?

31. Способы представления продукции на контроль. Методы отбора штучной продукции.

32. Какой способ отбора проб применяется, когда продукция поступает потоком?

33. Какие факторы влияют на сохранность товаров?

34. Биологическая повреждаемость товаров, факторы, способствующие биологической повреждаемости.

35. Влияние факторов внешней среды на сохранность непродовольственных товаров.

36. Как производится оценка качества товаров народного потребления?
37. Назовите основные этапы оценки уровня качества товаров, дайте им краткую характеристику.
38. Как выбираются базовые показатели?
39. Что такое коэффициенты весомости свойств и как они определяются?
40. Дайте краткую характеристику методов оценки уровня качества продукции.
41. Какие методы одновременно используются при смешанном методе оценки уровня качества?
42. Сколько человек должна включать в себя экспертная группа при оценке качества продукции?
43. В чем заключается дифференциальный метод оценки уровня качества? Дайте краткую характеристику.
44. В чем заключается комплексный метод оценки уровня качества? Дайте краткую характеристику.
45. В чем заключается интегральный метод оценки уровня качества? Дайте краткую характеристику.
46. В чем заключаются особенности применения экспертных методов оценки качества продукции?
47. Назовите основные термины, применяемые в области экспертизы товаров народного потребления.
48. Значение экспертизы в оценке качества товаров.
49. Охарактеризуйте основные виды экспертизы (товарной, таможенной, судебной, аудиторской, сертификационной).
50. Что является объектом и кто выступает субъектом товарной экспертизы?
51. Дайте характеристику средствам товарной экспертизы: НД, маркировке, средствам измерений, анализа, обнаружения; оргтехнике.
52. Методы товарной экспертизы: измерительный, регистрационный,

органолептический, экспертный, социологический.

53. Перечислите основные виды товарной экспертизы.

54. Дайте краткую характеристику товароведной, санитарно–эпидемиологической, ветеринарно–санитарной, экологической экспертизе.

55. Какие разновидности экспертизы вы знаете?

56. Чем первичная экспертиза отличается от повторной, дополнительной?

57. В каком случае производится комплексная экспертиза?

58. Экологическая экспертиза. Значение в современных условиях.

59. Экологическая экспертиза производств, систем управления окружающей средой, условий хранения и реализации товаров.

60. Какие показатели определяются при качественной экспертизе непродовольственных товаров?

61. Охарактеризуйте основные виды товарной экспертизы.

62. Какова процедура проведения документальной экспертизы?

63. Идентификация непродовольственных товаров.

64. Фальсификация непродовольственных товаров: понятие, виды, средства, способы обнаружения.

65. Какие последствия для потребителей могут наступить при приобретении и использовании фальсифицированной продукции?

#### **Критерии оценки:**

– 100-85 баллов – если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области;

– 85-76 баллов – ответ, обнаруживающий прочные знания основных

процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна – две неточности в ответе;

– 75-61 балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области;

– 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

### **Тематика лабораторных работ**

#### **по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы»**

### **Раздел I. Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров**

#### **Лабораторная работа № 1. Основы товароведения**

1. Обсуждение основных вех развития товароведения, наиболее

актуальных проблем и научных направлений.

2. Изучение должностных обязанностей и квалификационных требований к товароведу.

### **Лабораторная работа № 2. Классификация и кодирование товаров**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)*

1. Анализ двух разделов стандарта на продукцию «Классификация ассортимента» и «Требования к качеству». Определение объектов классификации, классификационных признаков положенные в основу деления множества на подмножества товара определенного вида или однородной группы товаров.

2. Составление схемы классификации ассортимента и показателей качества исследуемых товаров однородной группы и вида.

3. Установление преимуществ и недостатков иерархического и фасетного методов классификации конкретных множеств товаров.

4. Изучение структуры штрихового кода, нанесенного на товар.

### **Лабораторная работа № 3. Товарная информация**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)*

1. Изучение информационных знаков.

2. Анализ и оценка товарной информации на представленных образцах.

3. Разработка эскиза этикетки на товар в соответствии с требованиями нормативных документов.

4. Решение ситуационных задач

### **Лабораторная работа № 4. Экспертиза продовольственных товаров с использованием химических методов**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)*

1. Изучение химического состава продовольственных товаров.

2. Экспертиза продовольственных товаров с использованием химических методов (определение кислотности, поваренной соли титриметрически).

3. Решение ситуационных задач

### **Лабораторная работа № 5. Экспертиза продовольственных товаров с использованием физических методов**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)*

1. Изучение физических свойств продовольственных товаров.

2. Экспертиза продовольственных товаров с использованием физических методов (микроскопия, рефрактометрия, определение влажности, определение характеристик товара по плотности).

3. Решение ситуационных задач/

### **Лабораторная работа № 6. Качество товаров**

1. Анализ разделов «Технические требования к качеству» трех стандартов на продукцию однородной группы. Выявление общих и специфических показателей качества для всех видов (наименований продукции).

2. Сравнение регламентированных значений одноименных показателей качества анализируемых видов продукции по стандартам. Выявление общности и/или различия между этими значениями.

3. Определение стандартной, нестандартной продукции, дефектов и брака на представленном образце.

4. Составление алгоритма отбора проб от товарной партии.

5. Решение ситуационных задач.

### **Лабораторная работа № 7. Хранение товаров**

1. Ознакомление с требованиями к маркировке, складыванию, упаковке, транспортированию и хранению выбранного товара по ГОСТ.



2. Изучение конкретных условий и методов хранения по выбранному товару, показателей режимов хранения и особенностей места хранения.

3. Решение ситуационных задач.

### **Лабораторная работа № 8. Экспертиза товаров**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)*

1. Анализ различных видов экспертизы.

2. Заполнение документов, сопутствующих проведению экспертизы.

3. Решение ситуационных задач.

### **Лабораторная работа № 9. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров**

1. Анализ различных видов идентификации и фальсификации.

2. Выявление фальсификации в представленных образцах.

3. Решение ситуационных задач.

## **Раздел II. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров**

### **Лабораторная работа № 10. Предмет, цели и задачи товароведения. Классификация и ассортимент непродовольственных товаров. Семинарское занятие**

1. Предмет и цель товароведения. История и направления развития товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности.

2. На примере конкретной группы однородных товаров выделить общие и частные классификационные признаки. Основываясь на правилах классификации составить схему классификации товаров, используя фасетный метод.

3. Используя иерархический метод классификации, схематично выполнить деление множества на подмножества.

**Лабораторная работа № 11. Объективные способы измерения показателей качества непродовольственных товаров**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)*

1. Ознакомиться с механическими методами измерения, применяемые при проведении экспертизы деформационно-прочностных свойств товаров одежно-обувной группы товаров.

2. Определить прочностные свойства образцов тканей различного состава, образцов кож, применяемых в производстве обуви.

**Лабораторная работа № 12. Физические и химические методы в определении показателей качества непродовольственных товаров**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)*

1. Ознакомиться с правилами и условиями определения показателей физических и химических свойств товаров.

2. Определить значения показателей качества бумаги – оптические (из группы физических свойств), гигроскопичность и степень проклейки (из группы химических свойств).

**Лабораторная работа № 13. Виды и формы товарной информации**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)*

1. Опрос: маркировка товаров, ее функции. Носители маркировки – этикетки, клейма, ленты и другое. Информационные знаки.

2. На примере информационных знаков определить их вид.

3. Расшифровать международные символы, изображаемые на упаковках и этикетках товаров.

4. Разработать этикетку для конкретного вида товара с указанием необходимых показателей и сведений о товаре.

## **Лабораторная работа № 14. Технические документы, содержащие информацию о товаре**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)*

1. Изучить коммерческую информацию товарно-сопроводительных документов (ТСД). Определить назначение конкретных документов. Установить разновидность ТСД.

2. Изучить эксплуатационные документы (ЭД), предназначенные для передачи и хранения информации о правилах эксплуатации технически сложных товаров.

3. Ознакомиться с номенклатурой ЭД: руководства по эксплуатации, паспорта, этикетки.

4. Ознакомиться с назначением и содержанием особой группы ЭД – Паспорта безопасности.

## **Лабораторная работа № 15. Информационные знаки**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)*

1. Опрос: Маркировка как средство товарной информации. Виды информационных знаков, содержание, расшифровка.

2. Расшифровка размерных знаков, эксплуатационных, манипуляционных, предупредительных.

3. Экологические знаки. Предназначение, подгруппы. Экологические знаки Европейского Союза. Расшифровка экологических знаков в маркировке товаров.

## **Лабораторная работа № 16. Качество товаров**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)*

1. Опрос: основные понятия о качестве товаров. Требования к качеству. Свойства

и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей.

2. Дать сравнительный анализ показателей качества одноименных видов товаров разных производителей. Результаты оформить в таблицу с последующим анализом результатов оценки.

3. Определение дефектов на представленном образце.

4. Осуществить контроль качества товаров на примере ювелирных изделий (внешний осмотр).

### **Лабораторная работа № 17. Маркировка, упаковка и хранение товаров**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)*

1. Ознакомление с требованиями к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению конкретного вида товара по нормативно-технической документации.

2. Проведение контроля качества маркировки методом тестирования.

### **Лабораторная работа № 18. Социологические методы в товароведной практике**

*Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)*

1. Составить классификацию структуры ассортимента конкретной группы товаров. Определить цель опроса и этапы его проведения.

2. Разработать рабочий вариант анкеты в соответствии с выбранной целью опроса.

3. Провести письменный опрос контингента опрашиваемых лиц, заполнить анкеты.

### **Лабораторная работа № 19. Табличный метод в анализе результатов социологических опросов**

1. Составить аналитические таблицы на основе рабочей анкеты.

2. Перенести результаты опроса в таблицы и дать анализ результатов опроса.

### **Критерии оценки:**

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные нормативных и технических документов. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные нормативных и технических документов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены нормативные и технические документы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

## Ситуационные задачи

### по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы»

#### Раздел I. Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров

1. Яблоки в среднем содержат (%): воды – 87,0; белков – 0,4; жира – 0,4; моно- и дисахаридов – 9,0; крахмала – 0,8; клетчатки – 0,6; органических кислот в пересчете на яблочную кислоту – 0,8; золы – 0,5. Какова энергетическая ценность 0,5 кг яблок?

2. Капуста белокочанная в среднем содержит (%): воды – 90,0; белков – 1,8; жира – 0,1; моно- и дисахаридов – 4,6; крахмала – 0,1; клетчатки – 1,0; органических кислот в пересчете на яблочную кислоту – 0,3; золы – 0,7. Какова энергетическая ценность 1,2 кг капусты?

3. Карамель с ореховой начинкой в среднем содержит (%): воды – 2,6; белков – 3,1; жира – 7,3; моно- и дисахаридов – 76,8; крахмала – 9,8; золы – 0,4. Какова энергетическая ценность 5 карамелей, каждая из которых весит по 10 г?

4. Шоколад десертный без добавок в среднем содержит (%): воды – 0,8; белков – 5,4; жира – 35,3; моно- и дисахаридов – 47,2; крахмала – 5,4; клетчатки – 3,9; органических кислот – 0,9; золы – 1,1. Какова энергетическая ценность 100 г шоколада?

5. Бублики из пшеничной муки первого сорта в среднем содержат (%): воды – 26,0; белков – 9,0; жира – 1,1; моно- и дисахаридов – 2,6; крахмала – 55,4; клетчатки – 0,2; органических кислот – 0,3; золы – 1,9. Какова энергетическая ценность 1 бублика массой 50 и 100 г?

6. Сыр Российский в среднем содержит (%): воды – 41,0; белков – 23,0; жира – 29,0; органических кислот в пересчете на молочную кислоту – 2,0; золы – 4,6. Какова энергетическая ценность 250 г сыра?

7. Масло коровье в среднем содержит (%): воды – 16,0; белков – 0,5; жира – 82,5; усвояемых углеводов – 0,8; органических кислот в пересчете на

молочную кислоту – 0,03; золы – 0,2. Какова энергетическая ценность 120 г масла?

8. Водка крепостью 40 об/%; ликер крепостью 35 об/% с содержанием сахара 25 г / 100 см<sup>3</sup> и органических кислот в пересчете на лимонную кислоту 0,5 %; шампанское сладкое крепостью 10,5 об/% с содержанием сахара 8 г / 100 см<sup>3</sup>. Какова энергетическая ценность 50 см<sup>3</sup> вышеперечисленных напитков?

9. Пиво «Жигулевское» содержит (%): воды - 92,0; белков - 0,6; усвояемых углеводов - 4,8; золы - 0,2; органических кислот - 0,1; этилового спирта - 2,3. Какова энергетическая ценность 200 см<sup>3</sup> пива?

10. Яйцо куриное в среднем содержит (%): воды – 74,0; белков – 17,7; жира – 11,5; углеводов усвояемых – 0,7; золы – 1,0. Какова энергетическая ценность десятка яиц (масса одного яйца 40 г)?

10. На оптовую базу с крупозавода поступило 800 мешков пшена шлифованного. Дайте заключение о качестве и сорте крупы по следующим данным анализа: цвет крупы бледно-желтый, запах и вкус, свойственные пшенице; содержание (%): сорной примеси – 0,4; испорченных ядер – 0,5; нешелушенных зерен – 1,0. Какие из приведенных показателей могут быть использованы для ассортиментной идентификации пшена.

11. На оптовую базу с крупозавода поступила партия крупы кукурузной – 20 мешков. Дайте заключение о качестве крупы по следующим данным анализа: крупа желтого цвета, запах и вкус, свойственные кукурузной крупе, без посторонних привкусов и запахов; содержание (%): влажность – 15,1; зольность – 0,9; семян растений – 0,24; песка – 0,36; испорченных ядер кукурузы – 0,04; зародышей – 0,9. Предложите алгоритм квалитетической идентификации образца.

12. На оптовую базу поступила партия перловой крупы расфасованной в бумажные пакеты по 2 кг и упакованного в ящики (50 ящиков). Дайте заключение о качестве крупы по следующим данным анализа: цвет крупы белый с желтоватыми и зеленоватыми оттенками; вкус, свойственный ячменной крупе, с кисловатым привкусом; запах, свойственный ячменной

крупы; содержание (%): частиц колосков, оболочек – 0,2; песка и шлака – 0,03; семян дикорастущих растений – 0,02; обуглившихся ядер – 0,04; ядер с остатками цветочных пленок вне бороздки на половине поверхности ядра – 0,2; мучели – 0,1. Выявлена ли фальсификация у образца?

13. На оптовую базу поступила партия риса расфасованного в целлофановые пакеты, массой нетто 1 кг. При проверке фактическая масса нетто составила 980 г. Непосредственно на упаковку нанесена маркировка на английском и русском языках. Маркировка содержит следующую информацию: наименование продукта – рис длиннозерный; производитель и его адрес; энергетическая ценность – 330 ккал; пищевая ценность, г на 100 г продукта: белок – 9, жир – 1, углеводы – 75,8; ГОСТ 6992 – 93; масса нетто – 1 кг; способ приготовления; штрих код 4600002730019.

Пользуясь ГОСТ на представленный вид продукции: определите, соответствует ли масса нетто требованиям НД; рассчитайте теоретическую энергетическую ценность и сравните с данными маркировки; проведите информационную идентификацию; расшифруйте штрих-код.

14. В магазин поступила партия фасованной по 2 кг пшеничной муки высшего сорта, в количестве 150 ящиков по 20 пакетов. При анализе объединенной пробы было обнаружено: зольность - 73 %, проход через сито 43 - 80 %, количество сырой клейковины - 28 %. Рассчитайте массу объединенной и средней пробы и проведите квалитетическую идентификацию продукта.

15. При приемке в магазине в ящике массой 20 кг с развесными макаронами из муки высшего сорта диаметром 4 мм обнаружено: 1 кг макарон длиной 10-13 см, 0,5 кг- 3,4 см. Идентифицируйте вид и качество данных макарон. Достоверно ли заключение о качестве, если качество определялось в одном случайно выбранном ящике из партии, состоящей из 25 ящиков макарон?

16. В магазин поступил картофельный крахмал экстра, фасованный в пачки по 250 гр. При оценке качества в объединенной пробе, состоящей из 2-х пачек, обнаружено: цвет белый с кристаллическим блеском; золы, не



растворимой в 10 %-ной соляной кислоте – 0,3 %; масса одной пачки - 245 гр., другой - 247 гр. Дайте заключение о качестве крахмала. Каковы причины возникновения пересортицы?

17. В магазин поступила партия пива в количестве 70 ящиков по 20 бутылок в каждом. При оценке качества было обнаружено: солодовый привкус, высота пены - 21 мм, пеностойкость - 2,5 мм, содержание спирта – 4%, прозрачная с легким дрожжевым осадком, наблюдается легкая опалесценция. Идентифицируйте вид и дайте заключение о качестве согласно действующему нормативному документу.

18. Идентифицируйте тип Советского Шампанского, имеющего концентрацию сахара 4,3 г/100 см<sup>3</sup>. При оценке качества данного шампанского были установлены следующие показатели: шампанское прозрачное, светло-соломенного цвета, вкус характерный для шампанского с привкусом дрожжей. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную партию?

19. В магазин поступила партия яблок сорта Панировка в ящиках по 25 кг. Масса партии 1 т. В сопроводительных документах значилось качество: стандарт - 96 %, не стандарт - 4 %. При приемочном контроле в объединенной пробе обнаружено наличие 3 кг яблок неоднородных по форме; 0,5 кг плодов с нажимами площадью 1,5-2 см; 1,5 кг плодов поврежденных плодовой жоркой; 0,5 кг загнивших плодов. Рассчитайте фактическое качество (% стандартной, нестандартной продукции и отхода) и идентифицируйте товарный сорт яблок.

20. В магазине на реализации находятся мясные консервы «Фарш колбасный любительский», расфасованные в металлические банки №8 массой нетто 325 г. Консервы имеют следующие характеристики: вкус и запах - приятные, с ароматом пряностей и чеснока; консистенция - сочная. На разрезе фарш розового цвета, без серых пятен, без заметных частичек соединительной ткани, содержит кусочки шпика белого цвета. Консистенция

плотная, не крошливая. Массовая доля соли 2,4%, массовая доля крахмала 3,4%, массовая доля влаги 66,5%. Фактическая масса нетто составила 315 г.

Определите, соответствуют ли находящиеся на реализации консервы указанному в сопроводительной документации ассортиментному наименованию или имеет место фальсификация. Предложите алгоритм идентификации данного вида консервов.

22. На оптовую базу "Огонек" поступила партия муки хлебопекарной в холщовых мешках по 50 кг, общий вес 10 т. По результатам проведённой экспертизы были получены следующие результаты: цвет белый с кремовым оттенком; массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,48%; массовая доля сырой клейковины – 45%; число падения – 190. Определите товарный сорт партии муки. Составьте объединённую пробу и среднюю пробу для проведения анализа.

23. На плодоовощной склад доставили партию картофеля, по сопроводительным документам соответствующего первому классу в количестве 2 т, в мешках по 50 кг. Клубни целые, чистые, без излишней внешней влажности, с плотной кожурой. Запах и вкус соответствуют данному сорту. Разница между наименьшим и наибольшим поперечными диаметрами клубней 35 мм, подмороженные клубни 2%, содержание клубней с механическими повреждениями 5%. Дайте заключение о качестве партии картофеля, как вы поступите в данной ситуации. Определите объём выборки для данной партии. Как должна проводиться транспортировка картофеля свежего?

24. В адрес оптовой плодоовощной базы автотранспортом поступила партия лука репчатого в количестве 500 кг в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует первому классу. При приёмке товара было обнаружено, что 3 мешка были повреждены и часть лука высыпалась на дно фургона. Было принято решение провести экспертизу качества данной партии лука, которая установила: луковицы вызревшие, непроросшие, без повреждений вредителями, без постороннего

запаха и привкуса, размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру от 3,8 см, 10% луковиц имеют высушенную шейку более 5 см, у 3% луковиц отсутствуют сухие чешуйки более чем на 1/3 поверхности. Соответствует данная партия лука классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах? Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии лука.

25. В гипермаркет поступила партия соусов томатных в индивидуальных упаковках по 310 г, общая партия 150 шт. По заявке гипермаркета была проведена экспертиза качества соуса, показавшая: соус представляет собой однородную консистенцию, вкус с хорошо выраженным ароматом томатов, цвет красный, массовая доля сухих веществ 18%, массовая доля жира 16%, массовая доля хлоридов 2,3%. Дайте заключение о качестве данной партии томатных соусов. Каков срок хранения томатных соусов?

26. На оптовую базу "Калач" поступила автотранспортом партия крахмала картофельного. По договору крахмал должен соответствовать сорту "Экстра". Общий объём партии составил 2,5 т, партия была расфасована в холщовые мешки по 50 кг каждый. В ходе приёмки товара был обнаружен надрыв мешка, а взвешивание показало массу мешка крахмала 45 кг. Было принято решение о проведении экспертизы качества, которая показала: крахмал белый, массовая доля влаги 18%, массовая доля золы 0,35%, кислотность 7,6%, количество крапин на 1 дм<sup>2</sup> поверхности крахмала 89 шт. Дайте заключение о соответствии данной партии крахмала заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией крахмала? Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

27. В магазин поступила партия липового мёда от частного фермерского хозяйства. Мёд был упакован в стеклянные банки по 250 г. Всего 150 банок, на этикетках была нанесена следующая информация: наименование продукта, ботаническое происхождение, год сбора, данные изготовителя, масса нетто, данные об энергетической ценности, дата упаковки, указан ГОСТ 19792–2001. Экспертиза качества показала следующее: аромат без

постороннего запаха, вкус слегка приторный, без пыльцовых зёрен, массовая доля влаги 21,3%, массовая доля редуцирующих веществ 79%, массовая доля сахарозы 6,7%. Дайте заключение о соответствии данной партии мёда заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией мёда? Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы. Какие данные должен указывать производитель на этикетке?

28. В магазин обратилась покупательница с жалобой на качество купленной сметаны, так как в пределах срока годности сметана имела горький вкус, неоднородную консистенцию. Проведённая экспертиза качества также установила: содержание жира 12,3%, белка 3,6%, СОМО 1,5%. Дайте заключение о качестве сметаны. Каковы должны быть действия продавца? Каковы условия хранения и транспортировки сметаны?

29. Рассчитать убыль массы при хранении 900кг гороховой крупы в течение 12 месяцев, если при хранении 1 кг крупы за 1 месяц в результате аэробного дыхания выделилось 14 г диоксида углерода. Сравнить убыль массы с нормами естественной убыли и сделать соответствующие выводы.

30. Рассчитать убыль массы при хранении 400 кг крупы Артек в течение 5 месяцев, если при хранении 1 кг крупы за 1 месяц в результате аэробного дыхания выделилось 10 г диоксида углерода.

31. Рассчитать убыль массы при хранении 600 кг гречневой крупы в течение 10 месяцев, если при хранении 1 кг крупы за 1 месяц в результате анаэробного дыхания выделилось 5 г диоксида углерода. Сравнить убыль массы с нормой естественной убыли.

32. Рассчитать убыль массы при хранении 2,8 т рисовой крупы в течение 2 месяцев (дыхание аэробное и анаэробное), если при хранении количество израсходованного сахара на дыхание за 1 месяц хранения составляло 1 % от массы крупы. Сравнить убыль массы с нормой естественной убыли и сделать соответствующие выводы.

33. Рассчитать убыль массы при хранении 3,0 т пшеничной муки в течение 5 месяцев (дыхание аэробное и анаэробное), если при хранении количество

израсходованного сахара на дыхание за 1 месяц хранения составляло 0,5 % от массы крупы.

34. В магазин «Хлеб» поступила партия нарезных батончиков, выработанных из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта. Дата выработки - 26.08.2016. В накладной, выданной на данную партию, не было проставлено время выемки из печи. Количество батончиков в партии – 200 шт. Масса нетто, указанная в маркировке - 500 г. Фактическая масса нетто каждого батончика в среднем образце составила - 490 г. Товаровед отказался принимать данную партию нарезных батончиков. При оценке качества нарезных батончиков установлено: поверхность гладкая, без трещин и надрывов, с шестью неглубокими, четко выраженными косыми надрезами; корки батончиков имеют неравномерную окраску от светло-коричневой до коричневой; в мякише обнаружены следы непромеса; вкус пересоленный; на зубах ощущался хруст; влажность мякиша - 45,8%; кислотность мякиша - 3,1 град; пористость мякиша – 65,4%.

Указать правила отбора и размеры проб для определения органолептических и физико-химических показателей качества нарезных батончиков. Дать обоснованное заключение о качестве данной партии нарезных батончиков. Почему товаровед отказался принимать данную партию нарезных батончиков?

35. В магазин «Продукты» поступила партия куриных яиц в количестве 25 ящичков. В каждом ящичке - 12 прокладок по 30 яиц. Маркировка: СО. Дата расфасовки не указана. При оценке качества установлено: высота воздушной камеры – 8 мм; желток прочный, малозаметный, перемещающийся от центрального положения; белок недостаточно плотный, светлый, прозрачный; в среднем образце масса десяти яиц составила 680 г. Однако в среднем образце были обнаружены куриные яйца массой по 64 г в количестве 20 шт. Определите вид и категорию куриных яиц по маркировке. Установите объем выборки и размер среднего образца от данной партии куриных яиц. Дайте заключение о качестве данной партии куриных яиц.

## **Раздел II. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров**

1. . Сделайте заключение о качестве пары женских кожаных модельных туфель с верхом из лицевого хрома клеевого метода крепления, если при осмотре было обнаружено: в правой полупаре – сваливание строчки с края детали с повторным креплением 4 мм; слабовыраженная царапина на задинке; в левой полупаре – слабовыраженная стяжка на союзке. Можно ли данное изделие реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения, влияние на качество.

2. Сделайте заключение о качестве круглого прессованного блюда из хрусталя с рисунком под алмазную грань. Диаметр блюда 260 см<sup>3</sup>. При осмотре было обнаружено: разнотолщинность стенок в крае 16%; прорезанные грани; шероховатая торцевая поверхность верхнего края изделия. Можно ли данное изделие реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения и влияние на качество.

3. Сделайте заключение о качестве партии мужских ботинок с верхом из лицевого хрома клеевого метода крепления. Размер партии 100 пар. При проверке качества (сплошной контроль) было обнаружено: умеренно выраженная отдушистость на союзке в пяти парах; замины на подкладке в двух парах; разная ширина задних наружных ремней 3 мм в трех парах. Можно ли данную партию принять и реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения, влияние на качество.

4. Сделайте заключение о качестве партии детских ботинок с верхом из лицевого хрома полусандального метода крепления. Размер партии 290 пар. При проверке качества (сплошной контроль) было обнаружено: деформация ранта 15 мм в четырех парах; осыпание красителя в двух парах; разная длина между берцами 2 мм в шести парах. Возможно ли принять и реализовать данную партию? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения, влияние на качество.

5. В магазин поступила партия салатников порционных из стекла

выдувного способа производства. Диаметр салатника 125 мм Размер партии 900 штук. При приемке по качеству в выборке было обнаружено: инородные включения, имеющие вокруг себя трещины и посечки в одном изделии; недоведение и удлинение линий рисунка, не портящие товарный вид, в пяти изделиях; инородное включение размером 1,5 мм, не имеющее вокруг себя трещин и посечек, в двух изделиях. Сделайте заключение о возможности приемки партии по качеству. Возможно ли данную партию реализовать? Приемочный уровень дефектности 4%. Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения, влияние на качество.

6. В магазин поступила партия ваз для цветов из стекла выдувного способа производства. Высота вазы 300 мм. Размер партии 400 штук. При приемке по качеству в выборке было обнаружено: одно изделие имеет высоту 290 мм; разнотолщинность стенок в крае изделий 35% в двух изделиях; непрочное закрепление элементов декоративного оформления в одном изделии. Сделайте заключение о возможности приемки партии по качеству. Можно ли данную партию реализовать? Приемочный уровень дефектности 4%. Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения, влияние на качество.

7. Сделайте заключение о качестве партии детских сандалий с верхом из лицевого хрома сандаального метода крепления. Размер партии 200 пар. При проверке качества (сплошной контроль) было обнаружено: укороченный рант 2 мм в семи парах; поверхностные повреждения на союзке в четырех парах; умеренно выраженная отдушистость на носках в трех парах. Можно ли данную партию принять и реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения, влияние на качество.

8. Сделайте заключение о качестве партии женских туфель летних открытых с верхом из искусственной кожи клеевого метода крепления. Размер партии 140 пар. При проверке качества (сплошной контроль) было обнаружено: отклонение ходовой поверхности каблука в левой полупаре от горизонтальной плоскости 1,5 мм в восьми парах; разная длина союзки 3 мм

в пяти парах; разная высота каблучков 2 мм в шести парах. Можно ли данную партию принять и реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения, влияние на качество.

9. Сделайте заключение о качестве партии женских туфель с верхом из натуральной кожи клеевого метода крепления. Размер партии 210 пар. При проверке качества (сплошной контроль) было обнаружено: слабовыраженная царапина на носке правой полупары в трех парах; нарушение ниточного шва, соединяющего детали верха в двух парах; разная высота между полупарами 2 мм в семи парах. Возможно ли данную партию принять и реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения, влияние на качество.

10. Сделайте заключение о качестве салатника круглого с вырезным краем из хрусталя выдувного способа производства. Диаметр салатника 160 мм. При осмотре было обнаружено: овальность края 1,5%; непараллельность края плоскости дна 5,0 мм; пузырь круглый размером 4,5 мм на внешней поверхности. Возможно ли данное изделие реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения и влияние на качество. Ваши действия как торгового агента при выявлении несоответствия? Ответ аргументируйте.

11. Сделайте заключение о качестве партии женских модельных туфель с верхом из натуральной кожи клеевого метода крепления. Размер партии 300 пар. При проверке качества (сплошной контроль) было обнаружено: слабовыраженная отдушистость на передней части союзки в двух парах; сваливание строчки с края детали с повторным креплением 4 мм в трех парах; хорошо заделанные поверхностные повреждения в пяти парах. Можно ли данную партию принять и реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения, влияние на качество.

12. В магазин поступила партия детских сапожек с верхом из лицевого хрома клеевого метода крепления. Размер партии 800 пар. При приемке по качеству в выборке было обнаружено: хорошо заделанные поверхностные



повреждения на голенищах в трех парах; разная высота между полупарами 4 мм в пяти парах; местная не приклейка подошвы в двух парах. Сделайте заключение о возможности приемки партии по качеству. Возможно ли данную партию реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения, влияние на качество.

13. В магазин поступила партия стаканов для вина из стекла выдувного способа производства. Вместимость стакана 150 см<sup>3</sup>. Размер партии 1500 штук. При приемке по качеству в выборке было обнаружено: непараллельность края плоскости дна 3,5 мм в двух изделиях; разнотолщинность стенок в крае изделий 32% в одном изделии; разнотолщинность стенок в крае изделий 25% в четырех изделиях. Сделайте заключение о возможности приемки партии по качеству. Можно ли данную партию реализовать? Приемочный уровень дефектности 4%. Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения, влияние на качество

14. В магазин поступила партия мужских сапог с верхом из лицевого хрома клеевого метода крепления. Размер партии 400 пар. При приемке по качеству в выборке было обнаружено: разная длина союзок 4 мм в трех парах; клеевая пленка на боковой поверхности союзки правой полупары 1 мм в одной паре; замины на стельке в двух парах. Сделайте заключение о возможности приемки партии по качеству. Можно ли данную партию реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения, влияние на качество.

15. В магазин поступила партия женских ботинок с верхом из лицевого хрома клеевого метода крепления. Размер партии 500 пар. При приемке по качеству в выборке было обнаружено: слабовыраженные молочные линии на союзке правой полупары в трех парах; повторный шов на передней части союзки правой полупары 5 мм в двух парах; перекося союзки левой полупары в одной паре. Сделайте заключение о возможности приемки партии по качеству. Можно ли данную партию реализовать? Проведите диагностику

дефектов: укажите причины возникновения, влияние на качество.

16. Сделайте заключение о качестве фужера из хрусталя выдувного способа производства, с толщиной стенок 0,8 мм, на высокой ножке. Вместимость фужера 250 см<sup>3</sup>. При осмотре было обнаружено: разнотолщинность стенок в крае 0,4 мм; несимметричность спая ножки и доньшка, не портящая товарный вид; непараллельность края плоскости дна 3,0 мм. Можно ли реализовать данное изделие? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения и влияние на качество.

17. В магазин поступила партия женских туфель с верхом из натуральной лаковой кожи клеевого метода крепления. Размер партии 300 пар. При приемке по качеству в выборке было обнаружено: слабовыраженная лизуха на союзке в левой полупаре в шести парах; неправильное комплектование пар обуви в одной паре; липкая покровная пленка в правой полупаре в двух парах. Сделайте заключение о возможности приемки партии по качеству. Можно ли данную партию реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения, влияние на качество. Определите действия торгового агента при выявлении несоответствия. Ответ аргументируйте.

18. В магазин поступила партия туфель с верхом из натуральной кожи ниточного метода крепления. Размер партии 200 пар. При приемке по качеству в выборке было обнаружено: разная высота каблуков 2 мм в четырех парах; плохо заделанные поверхностные повреждения на деталях верха в одной паре; умеренно выраженная царапина на передней части союзки левой полупары в двух парах. Сделайте заключение о возможности приемки партии по качеству. Возможно ли реализовать данную партию? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения, влияние на качество.

19. Сделайте заключение о качестве графина для вина из стекла выдувного способа производства. Вместимость графина 800 см<sup>3</sup>. При осмотре было обнаружено: непараллельность края плоскости дна 5,0 мм; поверхностные посечки, не портящие товарный вид; заметное качание пробки в горловине изделия. Можно ли данное изделие реализовать?

Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения и влияние на качество.

20. Сделайте заключение о качестве партии ваз для конфет из стекла. Высота вазы 95 мм, диаметр – 170 мм. Размер партии 290 штук. При приемке по качеству (сплошной контроль) было обнаружено: разнотолщинность стенок в крае изделий 25% в шестнадцати изделиях; обработанные сколы, портящие товарный вид, в семи изделиях; шероховатая торцевая поверхность верхнего края изделия в восьми изделиях. Можно ли данную партию принять и реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения, влияние на качество.

21. Сделайте заключение о качестве пары детских кожаных сапожек с верхом из лицевого хрома клеевого метода крепления, если при осмотре было обнаружено: умеренно выраженная отдушистость на союзке в левой полупаре; не разглаженный шов в правой полупаре; разная высота между полупарами – 4 мм. Возможно ли реализовать данное изделие? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения, влияние на качество.

22. Сделайте заключение о качестве партии мужских туфель с верхом из лицевого хрома клеевого метода крепления. Размер партии 250 пар. При проверке качества (сплошной контроль) было обнаружено: слабовыраженные молочные линии на передней части союзки левой полупары в двух парах; разная ширина союзки 2 мм в трех парах; неправильное комплектование пар обуви в одной паре. Можно ли данную партию принять и реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения, влияние на качество.

23. Сделайте заключение о качестве партии блюд с вырезным краем из стекла выдувного способа производства. Диаметр блюда 420 см. Размер партии 100 штук. При приемке по качеству (сплошной контроль) было обнаружено: непараллельность края плоскости дна 7,0 мм в двадцати изделиях; подтеки краски, портящие товарный вид, в пяти изделиях; сколы в

трех изделиях. Можно ли данную партию принять к реализации? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения, влияние на качество.

24. Сделайте заключение о качестве вазы для цветов с круглым краем из хрусталя выдувного способа производства. Высота вазы 220 мм. При осмотре было обнаружено: следы полировки, не портящие товарный вид; фактическая высота изделия 213 мм; два инородных включения размером 1,7 мм, не имеющих вокруг себя трещин и посечек. Возможна ли реализация данного изделия? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения и влияние на качество

25. Сделайте заключение о качестве подноса с гладким краем из хрусталя выдувного способа производства. Диаметр подноса 320 мм. При осмотре было обнаружено: пузырь круглый размером 4,5 мм на внешней поверхности; инородное включение, имеющее вокруг себя трещины и посечки; волнистость поверхностей граней, портящая товарный вид. Возможно ли данное изделие реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения и влияние на качество. Определите действия торгового агента при выявлении несоответствия. Ответ обоснуйте.

26. В магазин поступила партия детских ботинок с верхом из натуральной кожи клеевого метода крепления. Размер партии 380 пар. При приемке по качеству в выборке было обнаружено: замины на подкладке в двух парах; разная длина берца 2 мм в четырех парах; умеренно выраженная отдушистость на носке левой полупары в одной паре. Сделайте заключение о возможности приемки партии по качеству. Возможно ли реализация данной партии? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения, влияние на качество.

**Критерии оценки:**

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив

ее содержание и составляющие. Приведены данные нормативных и технических документов. Студент знает и владеет навыком самостоятельной работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные нормативных и технических документов. Продемонстрированы практические умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены нормативные и технические документы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

### **Тематика рефератов**

#### **по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы»**

1. Краткая история развития товароведения.
2. Роль товароведных знаний в квалификационной характеристике товароведов–экспертов.
3. Межпредметные связи товароведения с другими научными дисциплинами.
4. Потребительная стоимость продовольственных товаров.

5. Товар как объект коммерческой деятельности.
6. Закон РФ «О защите прав потребителей», его влияние на требования к продукции потребительского назначения.
7. Международные стандарты ИСО 9000, их значение для повышения конкурентоспособности производства.
8. Система менеджмента качества (СМК) как фактор конкурентоспособности предприятий.
9. Классификация и кодирование продукции. Штриховое кодирование продукции. Его значение для сферы обращения.
10. Пищевые продукты как источник пищевых веществ и энергии в рациональном питании.
11. Пищевые продукты как источник пищевых веществ и энергии в адекватном питании.
12. Основные направления повышения биологической ценности продовольственных товаров.
13. Современные методы и подходы обеспечения стабильности качества и безопасности пищевых продуктов.
14. Прослеживаемость как новое направление в программе безопасности потребительских товаров.
15. Роль минеральных веществ в организме человека и их содержание в пищевых продуктах.
16. Небелковые азотистые соединения: аминокислоты, амиды аминокислот, аммиачные соединения, нитрозоамины, нитраты, нитриты, производные ксантина (кофеин и теобромин), алкалоиды, нуклеотиды, РНК, ДНК и т.д. Их влияние на пищевую ценность.
17. Витаминоподобные биологически активные вещества. Антибиотики. Их роль в питании человека.
18. Красящие вещества (естественные и синтетические). Характеристика отдельных групп.

19. Дубильные вещества. Их влияние на органолептические показатели качества и сохраняемость пищевых продуктов.
20. Роль ферментов при производстве и хранении продуктов.
21. Проблема витаминизации пищевых продуктов.
22. Гигиенические и общие требования к упаковке и таре для продовольственных товаров.
23. Производственная и товарная маркировки как источники для идентификации продукции.
24. Современные технологии защиты этикеток и упаковки от фальсификации.
25. Безопасность товаров народного потребления.
26. Эстетические свойства непродовольственных товаров, их характеристика.
27. Экологические свойства продукции.
28. Пути повышения экономической эффективности хранения.
29. Экспертные методы оценки качества продукции.
30. Опасные соединения, образующиеся при приготовлении и хранении пищевых продуктов

#### **Критерии оценки реферата:**

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки

при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

**Критерии оценки презентации (в форме презентаций):**

– 100-86 - проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы. Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы технологии (Power Point и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений

– 85-76 баллов – Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Использованы технологии Power Point. Не более 2 ошибок в представляемой информации. Ответы на вопросы полные и/или частично полные.

– 75-61 балл - Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Представляемая информация не



систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина. Использованы технологии Power Point частично. 3-4 ошибки в представляемой информации. Только ответы на элементарные вопросы.

– 60-50 баллов – Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы. Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины. Не использованы технологии Power Point. Больше 4 ошибок в представляемой информации. Нет ответов на вопросы.

### **Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины**

**Текущая аттестация студентов.** Текущая аттестация студентов по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы» проводится в форме контрольных мероприятий (собеседование, выполнение лабораторных работ, решение ситуационных задач, написание рефератов) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);
- степень усвоения теоретических знаний (собеседование);
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (выполнение лабораторных работ, решение ситуационных задач);
- результаты самостоятельной работы (написание рефератов).

**Промежуточная аттестация студентов.** Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы» предусмотрен экзамен в виде тестирования.

**Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства.** В результате посещения лекций, выполнения и защиты лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы, студент последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает вопросы, предназначенные для подготовки к промежуточной аттестации (экзамену). Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации, а также критерии их оценки представлены в соответствующих структурных элементах Фонда оценочных средств.

**Критерии выставления оценки студенту на экзамене  
по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы»**

<b>Баллы (рейтинговой оценки)</b>	<b>Оценка экзамена (стандартная)</b>	<b>Требования к сформированным компетенциям</b>
86-100	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
85-76	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

75-61	«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
60-0	«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.