



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

---

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОП

Т.А. Никулина

«  »    2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий базовой кафедрой  
«Биоэкономики и продовольственной безопасности»

\_\_\_\_\_ Л.А. Текутьева

14 июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Товароведение потребительских товаров

**Направление подготовки 38.03.01 Экономика**

**Образовательная программа «Торговое дело»**

**Форма подготовки очная**

курс 3 семестр 6

лекции 18 час.

практические занятия 36 час.

лабораторные работы    час.

в том числе с использованием МАО лек.    / пр. 18 / лаб.    час.

всего часов аудиторной нагрузки 54 час.

в том числе с использованием МАО 18 час.

самостоятельная работа 54 час.

в том числе на подготовку к экзамену    час.

контрольные работы (количество)

курсовая работа / курсовой проект    семестр

зачет 6 семестр

экзамен    семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. № 12-13-592.

Рабочая программа обсуждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол № 6 от 14 июня 2019 г.

Заведующий базовой кафедрой: Текутьева Л.А.

Составители: канд. техн. наук, доцент Коршенко Л.О.

канд. техн. наук, профессор Чижикова О.Г.

**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)

## ABSTRACT

**Bachelor's degree in 38.03.01 Economics**

**Educational program:** "Trading Business"

**Course title:** "Merchandising of consumer goods"

**Variable part of Block 1, 3 credits**

**Instructor:** Lyudmila O. Korshenko, Candidate of Technical Sciences, Associate Professor; Olga G. Chizhikova, Candidate of Technical Sciences, professor

**At the beginning of the course a student should be able to:**

- the ability to self-improvement and self-development in the professional activity, to increase the general cultural level;
- readiness to integrate into the scientific, educational, economic, political and cultural space of Russia and the APR;
- the ability to take the initiative and make executive decisions, being aware of responsibility for the results of your professional activity;
- the ability to creatively perceive and use the achievements of science, technology in the professional field in accordance with the needs of the regional and global labor market;
- the ability to use modern methods and technologies (including information) in professional activities;
- the ability to use the basics of economic knowledge in various fields of activity;
- the ability to find the organizational and managerial decisions in their professional activity and readiness to bear responsibility for them.

**Learning outcomes:**

- the ability to collect, analyze and process data necessary for professional applications (GPC-2);
- the ability to analyze and interpret financial, accounting and other information contained in the reports of enterprises of different ownership forms, organizations,

agencies, etc., use the information for management decisions (SPC-5).

**Course description:**

The content of the course “Merchandising of consumer goods” consists of three sections and covers the following range of issues:

1. Theoretical foundations of merchandising: basic concepts, objectives, principles, methods of merchandising, objects and subjects of merchandising activities; classification and range of consumer goods: concept, classification; the formation and management of assortment; quality of goods: concept, range of consumer properties and indicators, the criteria for their choice based on quality assessment; the quality gradation; classification of defects; methods of goods quality control and selection rules from lots; factors shaping and preserving the quality of the goods; product losses, measures for their prevention and mitigation.

2. Merchandising of food commodities: classification and range of food commodities; nutritional value and overall chemical composition; processes occurring during storage of food products, their impact on quality and duration of storage; factors determining the quality of food products; quality requirements, including security one; identifying characteristics of food commodities; quality assessment: techniques, indicators, gradations; defects: types, causes, symptoms, methods of detection; features of packaging, labeling, transportation, sale and storage of food products.

3. Merchandising of non-food products: classification and range of non-food products; factors determining the quality of non-food products; quality requirements, including security one; identifying characteristics of non-food products; quality assessment: techniques, indicators, gradation; defects: types, causes, symptoms, methods of detection; features of packaging, labeling, transportation, sale and storage of non-food products.

**Main course literature:**

1. Asfond'jarova I.V., Illarionova K.V. Teoreticheskie osnovy tovarovedenija i jekspertizy potrebitel'skih tovarov [Theoretical foundations of merchandising and expertise of consumer goods]. Saint Petersburg: Troickij most, 2019. - 150 p. (rus). - Access: <https://e.lanbook.com/book/112326>

2. Eliseeva L.G., Rodina T.G., Ryzhakova A.V. Tovarovedenie odnorodnyh grupp prodovol'stvennyh tovarov [Merchandising of homogeneous groups of foods]. - Moscow: Dashkov i K, 2017. - 930 p. (rus). - Access: <http://znanium.com/catalog/product/511978>
3. Zonova L.N., Mihajlova L.V., Vlasova E.N. Teoreticheskie osnovy tovarovedeniya i jekspertizy [Theoretical foundations of merchandising and expertise]. Moscow: Dashkov i K, 2018. - 192 p. (rus). - Access: <http://znanium.com/catalog/product/510158>
4. Magomedov Sh.Sh. Upravlenie tovarnym assortimentom i zapasami [Management product range and inventory]. Moscow: Dashkov i K, 2019. – 176 p. (rus). - Access: <http://www.iprbookshop.ru/85673.html>
5. Nikolaeva M.A., Kartashova L.V. Tovarnaja informacija [Commodity information]. - Moscow: Jur.Norma, NIC INFRA-M, 2018. - 256 p. (rus). - Access: <http://znanium.com/catalog/product/938033>
6. Rajkova E.Yu. Teoreticheskie osnovy tovarovedeniya i ehkspertizy [Theoretical foundations of merchandising and expertise]. - Moscow: Dashkov i K, 2019. - 412 p. (rus). - Access: <http://www.iprbookshop.ru/85297.html>
7. Chalyh T.I., Pehtasheva E.L., Rajkova E.Ju. i dr. Tovarovedenie odnorodnyh grupp neprodovol'stvennyh tovarov [Merchandising of homogeneous groups of non-food products]. - Moscow: Dashkov i K, 2019. - 760 p. (rus). - Access: <http://www.iprbookshop.ru/85738.html>
8. Lyashko A.A., Hodykin A.P., Voloshko N.I. i dr. Tovarovedenie, ehkspertiza i standartizaciya [Merchandising, expertise and standardization]. - Moscow: Dashkov i K, 2018. - 660 p. (rus). - Access: <http://www.iprbookshop.ru/85733.html>

**Form of final control:** pass-fail exam

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Товароведение потребительских товаров»**

Учебный курс «Товароведение потребительских товаров» предназначен для студентов направления подготовки 38.03.01 Экономика, образовательной программы «Торговое дело».

Дисциплина «Товароведение потребительских товаров» включена в состав вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов, в том числе МАО 18 часов), самостоятельная работа студентов (54 часа). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 6 семестре.

Дисциплина «Товароведение потребительских товаров» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Введение в экономику», «Основы проектной деятельности», «Коммерческая деятельность», «Маркетинг», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Маркетинговые исследования» / «Технологии анализа рынка», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Проектная деятельность», «Управление продажами», «Международный маркетинг» / «Маркетинг по отраслям и сферам применения», «Логистика закупок и транспорта», «Торговый маркетинг», «Логистика складирования запасов» / «Логистика распределения», «Брендинг» / «Мерчандайзинг».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов, сгруппированных в трех разделах:

1. Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, принципы, методы товароведения; объекты и субъекты товароведной деятельности; классификация и ассортимент потребительских товаров: понятие, классификация; 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.

2. Товароведение продовольственных товаров: классификация и ассортимент продовольственных товаров; пищевая ценность и общий химический состав; процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров, их влияние на качество и продолжительность хранения; факторы, определяющие качество продовольственных товаров; требования к качеству, в т.ч. и безопасности; идентифицирующие признаки продовольственных товаров; оценка качества: методы, показатели, градации; дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения; особенности упаковки, маркировки, транспортирования, реализации и хранения продовольственных товаров.

3. Товароведение непродовольственных товаров: классификация и ассортимент непродовольственных товаров; факторы, определяющие качество непродовольственных товаров; требования к качеству, в т.ч. и безопасности; идентифицирующие признаки непродовольственных товаров; оценка качества: методы, показатели, градации; дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения; особенности упаковки, маркировки, транспортирования, реализации и хранения непродовольственных товаров.

**Цель** – усвоение студентами теоретических знаний, формирование умений и практических навыков в области классификации, ассортимента, потребительских свойств, оценки качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров на всех этапах их жизненного цикла, которые помогут будущему специалисту в решении вопросов, связанных с их профессиональной деятельностью.

**Задачи:**

- раскрыть основные понятия по товароведению; дать представление о систематизации, классификации, ассортименте однородных групп

потребительских товаров;

- дать основополагающие товароведные характеристики однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров и их идентификационных признаков;

- сформировать умение управлять ассортиментом различных групп продовольственных и непродовольственных товаров, анализировать номенклатуру их потребительских свойств и показателей качества;

- способствовать развитию навыков [анализа факторов](#), определяющих качество товаров на всех стадиях их жизненного цикла;

- способствовать освоению и владению методами и приемами классификации потребительских товаров, оценки их качества, определения требований к товарам и установления соответствия их качества и безопасности действующей нормативной документации.

Для успешного изучения дисциплины «Товароведение потребительских товаров» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня;

- готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР;

- способность проявлять инициативу и принимать ответственные решения, осознавая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности;

- способность творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда;

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способность использовать основы экономических знаний в различных



сферах деятельности;

- способность находить организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и готовность нести за них ответственность.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-2 способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач	Знает	нормативно-правовую базу в области товароведения
	Умеет	осуществлять поиск и ориентироваться в нормативно-правовой базе, необходимой для товароведной деятельности
	Владеет	навыками работы с нормативно-правовой базой при осуществлении товароведной деятельности
ПК-5 способность анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств и т.д., использовать полученные сведения для принятия управленческих решений	Знает	ассортимент товаров, их потребительские свойства, факторы, определяющие качество товаров, методы определения и оценки качества товаров, градации качества товаров и их дефекты, приемку товаров и их учет; принципы эффективного управления торгово-технологическими процессами на предприятии
	Умеет	управлять ассортиментом и качеством товаров, оценивать их качество, проводить приемку и учет товаров по количеству и качеству; обеспечивать необходимый уровень качества товаров при осуществлении торгово-технологических процессов на предприятии
	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения; навыками управления качеством товаров при осуществлении торгово-технологических процессов на предприятии

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Товароведение потребительских товаров» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: метод ситуационного анализа

(ситуационные задачи), кроссворд.

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

### **Раздел I. Теоретические основы товароведения (4 час.)**

#### **Тема 1. Предмет и основные категории товароведения (0,5 час.)**

Предмет, цели и задачи. Основные понятия, термины и определения товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности.

#### **Тема 2. Классификация и ассортимент товаров (0,5 час.)**

Задачи, цели и значение систематизации товаров на современном этапе.

Классификация товаров, понятие, общие принципы и правила классификации. Классификационные признаки. Фасетный и иерархический методы классификации. Правила применения методов классификации. Классификаторы: понятие, назначение, структура. Уровни и виды классификаторов.

Ассортимент товаров как сложная система и объект управления. Виды ассортимента: промышленный и торговый; развернутый и укрупненный; сложный и простой и т.п. Показатели ассортимента: широта, полнота, глубина, устойчивость, новизна, структура. Понятие ассортиментного перечня. Формирование ассортимента: понятие, принципы, цели. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.

#### **Тема 3. Качество товаров (1 час.)**

Основные понятия в области качества товаров: качество, требование к качеству, свойство, показатель качества. Показатели качества: единичные, комплексные, интегральные, базовые, определяющие. Значения показателей качества: оптимальные, действительные, предельные, относительные, регламентированные.

Номенклатура потребительских свойств и показателей товаров. Свойства назначения: функциональные свойства, свойства социального назначения, свойства классификационного назначения. Свойства надежности:

долговечность, безотказность, ремонтпригодность, сохраняемость. Эргономические свойства: антропометрические, физиологические, психологические, психолого-физиологические. Эстетические свойства: внешний вид, целостность, совершенство производственного исполнения, дизайн, стиль, мода. Свойства безопасности и экологические свойства.

#### **Тема 4. Оценка качества товаров (1 час.)**

Понятие и этапы оценки качества. Градации качества, сортамент товаров. Дефекты и их классификация.

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

Методы определения качества товаров: органолептические, балльная оценка, измерительные, расчетные, экспертные, регистрационные, социологический.

#### **Тема 5. Факторы, определяющие качество товаров (0,5 час.)**

Факторы, формирующие качество товаров: сырье и материалы, рецептура или конструкция, технология производства, коррекция несоответствий.

Факторы, сохраняющие качество товаров: упаковка, условия и сроки хранения и транспортирования, товарная обработка, реализация, послепродажное обслуживание, потребление.

#### **Тема 6. Товарная информация (0,5 час.)**

Виды и формы товарной информации. Требования к товарной информации. Средства товарной информации. Маркировка товаров: понятие, виды, содержание. Информационные знаки: виды, назначение. Товарные знаки. Знаки соответствия или качества. Манипуляционные, предупредительные и эксплуатационные знаки. Экологические знаки.

### **Раздел II. Товароведение продовольственных товаров (7 час.)**

#### **Тема 1. Общие положения продовольственных товаров (3 час.)**

Пищевая ценность: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая, усвояемость. Пищевые продукты как источник пищевых веществ и энергии в рациональном и адекватном питании.

Общий химический состав: неорганические (вода, минеральные вещества, химические загрязнители) и органические (белки, углеводы, липиды, витамины, органические кислоты, красящие и дубильные вещества, ферменты) вещества.

Процессы, происходящие при хранении товаров: физические, химические, биохимические, микробиологические; их влияние на качество и продолжительность хранения продовольственных товаров.

Потери товаров в процессе товародвижения. Виды потерь: количественные (нормируемые) и качественные (активируемые) потери. Меры по предупреждению и снижению потерь.

## **Тема 2. Зерномучные и кондитерские товары (1 час.)**

Крупа, мука, хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия, крахмал, сахар, мед: пищевая ценность, принципы классификации, оценка качества, условия и сроки хранения, дефекты и причины их возникновения.

## **Тема 3. Вкусовые товары, свежие плоды, овощи, грибы и продукты их переработки (1 час.)**

Чай, кофе, алкогольные напитки, пряности, приправы, свежие плоды и овощи: пищевая ценность, принципы классификации, оценка качества, условия и сроки хранения, дефекты и болезни (для свежих плодов и овощей) и причины их возникновения.

## **Тема 4. Молоко и молочные товары, пищевые жиры (1 час.)**

Молоко коровье, кисломолочные продукты, масло коровье, сыры, растительные масла, эмульсионные жировые продукты: пищевая ценность, принципы классификации, оценка качества, условия и сроки хранения, дефекты и причины их возникновения.

## **Тема 5. Мясо и мясные товары. Яйца и продукты их переработки. Товары из рыбы и нерыбных объектов водного промысла (1 час.)**

Мясо убойных животных, мясо птицы, субпродукты, мясные полуфабрикаты, колбасные и солено-копченые изделия, мясные консервы, яйца пищевые, продукты переработки яиц: пищевая ценность, принципы классификации, оценка качества, условия и сроки хранения, дефекты и причины их возникновения.

Яйца пищевые, продукты переработки яиц. Пищевая ценность. Принципы классификации. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Дефекты и причины их возникновения.

Основы систематизации рыбы и нерыбных гидробионтов.

Рыба живая, охлажденная, мороженая, товары из рыбы, икорная продукция и аналоги, продукты из нерыбных объектов водного промысла (морепродукты), консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов: пищевая ценность, принципы классификации, оценка качества, условия и сроки хранения, дефекты и причины их возникновения.

### **Раздел III. Товароведение непродовольственных товаров (7 час.)**

#### **Тема 1. Текстильные и швейно-трикотажные товары (1 час.)**

Потребительские свойства текстильных материалов. Классификация и свойства текстильных волокон. Пряжа и текстильные нити, их качественная характеристика. Ткацкие переплетения и отделка тканей, их влияние на потребительские свойства и качество тканей. Классификация, ассортимент и оценка качества тканей.

Потребительские свойства одежных товаров. Конструирование, моделирование, способы изготовления одежды. Размерная типология для массового производства одежды.

Классификация, ассортимент и свойства трикотажа.

Классификация, ассортимент и оценка качества швейных и трикотажных изделий. Требования, предъявляемые к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению швейно-трикотажных товаров.

#### **Тема 2. Кожевенно-обувные и пушно-меховые товары (1 час.)**

Материалы, применяемые для производства обуви, их классификация. Основы производства натуральной кожи. Характеристика ассортимента натуральных кож для обуви. Искусственные и синтетические обувные материалы.

Кожаная обувь: методы крепления подошвы и их влияние на свойства обуви, отделка обуви, потребительские свойства, классификация и ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.

Резиновая обувь: методы изготовления, классификация и ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.

Пушно-меховое и овчинно-шубное сырье: классификация, строение, качество и свойства. Пушно-меховые полуфабрикаты: потребительские свойства, принципы сортировки.

Пушно-меховые и овчинно-шубные изделия: производство, классификация и ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.

### **Тема 3. Хозяйственные товары (3 час.)**

Силикатные бытовые товары (стеклянные и керамические), их потребительские свойства.

Материалы, применяемые для выработки стеклянных изделий, их состав и свойства. Классификация и ассортимент стеклянных бытовых товаров, требования к качеству, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.

Методы выработки и декорирования керамических изделий. Характеристика разных видов керамики. Классификация и ассортимент керамических бытовых товаров, требования к качеству, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.

Общие сведения о пластмассах и их характеристика. Классификация и ассортимент хозяйственных товаров из пластмасс, требования к качеству, маркировка и хранение.

Характеристика черных и цветных металлов и сплавов на их основе.

Производство металлических изделий, виды защитных покрытий. Классификация и ассортимент металлохозяйственных товаров, требования к качеству, маркировка и хранение.

Классификация и характеристика ассортимента бытовых химических товаров: моющие, клеи, лакокрасочные товары, чистящие, полирующие и др. Маркировка и хранение товаров бытовой химии.

Характеристика материалов, используемых при производстве мебели. Классификация и ассортимент мебели, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.

#### **Тема 4. Электро- и культурно-бытовые товары (1 час.)**

Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента электротехнических бытовых товаров (проводниковые изделия, электроустановочные изделия, световые приборы, нагревательные приборы, бытовые холодильные приборы, машины и приборы для ухода за одеждой и обувью, машины для механизации кухонных работ, бытовые уборочные машины, электроприборы для поддержания микроклимата в помещениях). Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.

Школьно-письменные и канцелярские товары: потребительские свойства, классификация и ассортимент, требования к качеству.

Классификация и характеристика ассортимента игрушек, требования к качеству.

#### **Тема 5. Парфюмерно-косметические и ювелирные товары (1 час.)**

Парфюмерно-косметические товары: факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, маркировка и хранение.

Материалы, применяемые для изготовления ювелирных изделий, их основные свойства. Изготовление ювелирных изделий. Классификация и ассортимент ювелирных изделий, маркировка (клеймение) и упаковка.

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

### **Практические занятия**

**(36 час., в том числе 18 час. с использованием методов активного обучения)**

**Занятие 1-2. Формирование ассортимента продовольственных товаров в торговой сети (8 час.)**

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

1. Сбор информации об ассортименте и ценах на продовольственные товары однородной группы или подгруппы отечественного и импортного производства в двух торговых предприятиях.

2. Расчет показателей ассортимента продовольственных товаров (широта, полнота, устойчивость, новизна и рациональность для каждого торгового предприятия).

3. Расчет структуры ассортимента продовольственных товаров.

4. Анализ рациональности ассортимента продовольственных товаров торговых предприятий.

5. Решение ситуационных задач.

**Занятие 3. Потребительские свойства продовольственных товаров (4 час.)**

*Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (2 час.)*

1. Изучение основных терминов по теме «Потребительские свойства продовольственных товаров»:

- полезность пищевых продуктов: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность;



- характеристика основных пищевых веществ продовольственных товаров;
- вредные вещества продуктов питания;
- физические свойства продовольственных товаров.

2. Решение ситуационных задач по теме «Расчет энергетической ценности пищевых продуктов».

#### **Занятие 4. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения (4 час.)**

*Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (2 час.)*

1. Оценка качества крупы, шоколада, чая по органолептическим показателям.
2. Изучение показателей качества свежих овощей и плодов (картофель, морковь, яблоки).
3. Решение ситуационных задач.

#### **Занятие 5. Оценка качества продовольственных товаров животного происхождения (4 час.)**

*Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (2 час.)*

1. Оценка качества молока питьевого:
  - определение органолептических показателей;
  - определение физико-химических показателей (плотность, кислотность).
2. Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям.
3. Изучение основных семейств промысловых рыб.
4. Решение ситуационных задач.

#### **Занятие 6-7. Формирование ассортимента непродовольственных товаров в торговой сети (8 час.)**

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

1. Сбор информации об ассортименте и ценах на непродовольственные товары однородной группы или подгруппы отечественного и импортного производства в двух торговых предприятиях.

2. Расчет показателей ассортимента непродовольственных товаров (широта, полнота, устойчивость, новизна и рациональность для каждого торгового предприятия).

3. Расчет структуры ассортимента непродовольственных товаров.

4. Анализ рациональности ассортимента непродовольственных товаров торговых предприятий.

5. Решение ситуационных задач.

**Занятие 8. Изучение ассортимента кожевенно-обувных товаров (4 час.)**

***Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (2 час.)***

1. Изучение конструктивных особенностей кожаной обуви.

2. Изучение ассортимента кожаной обуви и его характеристика по ассортиментным признакам.

3. Решение ситуационных задач.

**Занятие 9. Изучение ассортимента и номенклатуры показателей качества стеклянных бытовых товаров (4 час.)**

***Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (2 час.)***

1. Изучение ассортимента стеклянных бытовых товаров.

2. Изучение номенклатуры показателей качества стеклянных бытовых товаров.

3. Изучение дефектов стеклянных бытовых товаров.

4. Решение ситуационных задач.

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

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» 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.	Раздел II. Товароведение продовольственных товаров  Раздел III. Товароведение непродовольственных товаров	ОПК-2	знает	Практическое занятие (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-2, 5-16, 18-37, 39-45, 49, 51, 54, 59-62, 64, 66, 68, 70, 72, 74-77, 79, 81-83, 85
			умеет	Практическое занятие (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-2, 5-16, 18-37, 39-45, 49, 51, 54, 59-62, 64, 66, 68, 70, 72, 74-77, 79, 81-83, 85
			владеет	Практическое занятие (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-2, 5-16, 18-37, 39-45, 49, 51, 54, 59-62, 64, 66, 68, 70, 72, 74-77, 79, 81-83, 85

2.	Раздел I. Теоретические основы товароведения	ПК-5	знает	Собеседование (УО-1) Реферат (ПР-4) Кроссворд	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-85
	Раздел II. Товароведение продовольст- венных товаров		умеет	Практическое занятие (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-85
	Раздел III. Товароведение непродовольст- венных товаров		владеет	Практическое занятие (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-85

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. Асфондьярова И.В. Теоретические основы товароведения и экспертизы потребительских товаров: учебное пособие / И.В. Асфондьярова, К.В. Илларионова. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. - 150 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/112326>

2. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978>

3. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебное пособие для бакалавров / Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/510158>

4. Магомедов Ш.Ш. Управление товарным ассортиментом и запасами: учебник для бакалавров / Магомедов Ш.Ш. - М.: Дашков и К, 2019. - 176 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85673.html>

5. Николаева М.А. Товарная информация: Учебник / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/938033>

6. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / Е.Ю. Райкова. - М.: Дашков и К, 2019. - 412 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85297.html>

7. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова [и др.]; ред. Чалых Т.И., Умалёновой Н.В. - М.: Дашков и К, 2019. - 760 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85738.html>

8. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс]: учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко [и др.]. - М.: Дашков и К, 2018. - 660 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85733.html>

### **Дополнительная литература**

*(печатные и электронные издания)*

1. Асфондьярова И.В. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров: учебное пособие / Асфондьярова И.В., Шевченко В.В. - СПб.: Троицкий мост, 2018. - 140 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70893.html>

2. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Вилкова С.А., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. - М.: Дашков и К, 2019. - 498 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85299.html>

3. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей / Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В. - 3-е изд. -

М.: Дашков и К, 2018. - 374 с. - Режим доступа:  
<http://znanium.com/catalog/product/512009>

4. Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации / Заикина В.И. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 166 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415346>

5. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов / Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С. - 6-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 328 с. - Режим доступа:  
<http://znanium.com/catalog/product/430491>

6. Киладзе А.Б. Товароведение и экспертиза животного сырья: учебное пособие / Киладзе А.Б. - СПб.: Проспект Науки, 2017. - 184 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35794.html>

7. Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей / Колобов С.В., Памбухчиянц О.В. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 400 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415542>

8. Криштафович В.И. Физико-химические методы исследования / Криштафович В.И. - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с. - Режим доступа:  
<http://znanium.com/catalog/product/513811>

9. Левкин Г.Г. Товароведение рыбы и рыбных товаров: конспект лекций / Левкин Г.Г. - Саратов: Вузовское образование, 2018. - 212 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70755.html>

10. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 464 с. - Режим доступа:  
<http://znanium.com/catalog/product/987302>

11. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров. 5-е изд. / Петрище Ф.А. - 5-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 508 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/354038>

12. Петрище Ф.А. Товарный менеджмент и экспертиза строительных товаров / Петрище Ф.А., Черная М.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 424 с. - Режим

доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513910>

13. Пехташева Е.Л. Биоповреждения непродовольственных товаров / Пехташева Е.Л., Неверов А.Н. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 332 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415276>

14. Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. Часть 1. Товароведение и экспертиза свежих плодов и овощей: учебное пособие / Пилипенко Т.В., Нилова Л.П. - СПб.: Троицкий мост, 2018. - 122 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70680.html>

15. Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. Часть 2. Товароведение и экспертиза переработанных плодов и овощей: учебное пособие / Пилипенко Т.В., Нилова Л.П. - СПб.: Троицкий мост, 2018. - 91 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70681.html>

16. Славнова Т.П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров / Славнова Т.П. - М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 168 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/83151.html>

17. Страхова С.А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Лабораторный практикум / Страхова С.А., Зачесова И.А. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/947717>

18. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: словарь-справочник / С.А. Вилкова, О.А. Голубенко, Н.В. Еремеева [и др.]; ред. Вилковой С.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 264 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85735.html>

19. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Дзахмишева И.Ш., Балаева С.И., Блиева М.В. [и др.]. - М.: Дашков и К, 2019. - 345 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85321.html>

20. Ходыкин А.А. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров /

А.А. Ходыкин, А.П. Ходыкин. - М.: Дашков и К, 2018. - 350 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85235.html>

21. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза качества сырья и продукции из морских объектов промысла: учебное пособие / Шевченко В.В., Асфондьярова И.В. - СПб.: Троицкий мост, 2018. - 130 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70679.html>

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

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. Режим доступа: <http://libgost.ru/>

2. ГОСТ ЭКСПЕРТ: Единая база ГОСТов РФ. Режим доступа: <http://gostexpert.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. Открытая база ГОСТов. Режим доступа: <http://standartgost.ru/>

6. Товароведение и экспертиза товаров: Форум товароведов. Статьи по товароведению, экспертизе товаров, стандартизации, сертификации, торговле. Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>

7. Codex Alimentarius. International Food Standards. Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>

### **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. Справочная система «Кодекс». Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>



4. Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

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

Реализация дисциплины «Товароведение потребительских товаров» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, практические занятия, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Освоение дисциплины «Товароведение потребительских товаров» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех практических работ с обязательным предоставлением отчета о работе, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» является зачет, который проводится в виде тестирования.

В течение учебного семестра обучающимся 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 «Товароведение потребительских товаров» при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» для аттестации на зачете следующие: 61-100 баллов – «зачтено», 60 и менее баллов – «не зачтено».

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 практических работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Подготовку к выполнению практических работ необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам. В случае пропуска занятия, необходимо предоставить письменную разработку пропущенной практической 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 практическим занятиям, решение ситуационных задач и кроссвордов, 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 практических занятий.

Приступая к подготовке к практическим занятиям, прежде всего, необходимо ознакомиться с планом занятия, изучить соответствующую литературу, нормативную и техническую документацию. По каждому вопросу практического занятия 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 практическим занятиям 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 «Товароведение потребительских товаров» 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.

Особое 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, написание рефератов, решение кроссвордов, подготовку к выполнению и защите практических работ и промежуточной аттестации – зачету.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите практических работ и сдаче зачета 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 которых невозможно формирование специалиста, способного решать профессиональные задачи в современных рыночных условиях.

Для развития профессиональных навыков и личности студента в качестве методов активного обучения целесообразно использовать методы ситуационного обучения, представляющие собой описание деловой ситуации, которая реально возникала или возникает в процессе деятельности.

Реализация такого типа обучения по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» 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 практических 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 увеличивающимся и постоянно обновляющимся потоком информации в области товароведения и оценки качества товаров, связанного с изменяющейся рыночной ситуацией и применением законодательной базы;
- высказывать и отстаивать свою точку зрения четкой, уверенной и грамотной речью;
- 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 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.

### **Рекомендации по подготовке к зачету**

Подготовка к зачету и его результативность также 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 зачету позволит систематизировать изученный материал и глубже его усвоить.

Подготовку к зачету 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 зачету.

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

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» необходимы:

- учебная аудитория с мультимедийным проектором и экраном;
- лаборатории базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», оснащенные приборами и материалами для оценки качества однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров (аналитические и технические весы, конические и мерные колбы, цилиндры, термометры, химические реактивы и др.);
- нормативная и техническая документация (ТР ТС, ГОСТы, ТУ и др.);
- образцы продовольственных и непродовольственных товаров;
- наглядные пособия по изучению ассортимента и дефектов 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, видеоувеличителем 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.

Приложение 1



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

---

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
по дисциплине «Товароведение потребительских товаров»

**Направление подготовки 38.03.01 Экономика**  
**Образовательная программа «Торговое дело»**  
**Форма подготовки очная**



г. Владивосток  
2019

## План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата / сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1.	8 неделя	Выполнение реферата	20	Защита реферата
	14 неделя			
2.	10 неделя	Решение кроссворда	7	Защита кроссворда
	16 неделя			
3.	В течение семестра	Подготовка к практическим занятиям	18	Устный опрос
4.	4 неделя	Подготовка к зачету	9	Тестирование
	6 неделя			
	9 неделя			
	12 неделя			
	15 неделя			
18 неделя				
ИТОГО			54	

### 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 «Товароведение потребительских товаров» предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, решение кроссвордов, подготовку к выполнению и защите практических работ и промежуточной аттестации – зачету.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите практических работ и сдаче зачета 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 баллов – 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.

### **Тематика рефератов**

1. Современные направления формирования ассортимента продовольственных товаров.
2. Основные направления повышения биологической ценности продовольственных товаров.
3. Сравнительная характеристика потребительских свойств тропических и субтропических плодов.
4. Сокращение потерь плодоовощной продукции от сбора до потребителя.
5. Признаки идентификации качества меда.
6. Формирование ассортимента и оценка качества пряностей и приправ на российском рынке.
7. Современные методы и подходы обеспечения стабильности качества и безопасности пищевых продуктов.
8. Сравнительная характеристика ассортимента и качества растительных масел.
9. Сравнительная характеристика ассортимента и качества сыров отечественного и зарубежного производства.
10. Основные направления совершенствования ассортимента и качества мясных продуктов.
11. Анализ состояния рынка мясных продуктов на российском рынке.
12. Потребительские свойства нерыбных водных продуктов.
13. Анализ отечественного рынка молока и молочных продуктов.

14. Классификация и характеристика ассортимента сычужных сыров.
15. Товароведная характеристика и ассортимент спредов.
16. Отечественный рынок растительных масел.
17. Товароведная характеристика перепелиных яиц.
18. Продукты переработки яиц. Требования к качеству. Дефекты.
19. Классификация и ассортимент нерыбных объектов водного промысла.
20. Новые тенденции ассортимента круп, реализуемых в торговой сети.
21. Новые тенденции ассортимента макаронных изделий.
22. Новые тенденции в производстве и расширении ассортимента хлебобулочных изделий.
23. Новые направления в технологии хранения и упаковывания хлебобулочных изделий.
24. Основные тенденции развития рынка кондитерских изделий в России и за рубежом.
25. Товароведная характеристика, ассортимент и методы идентификации меда.
26. Упаковка, маркировка и хранение кондитерских изделий.
27. Новые тенденции в ассортименте мучных кондитерских изделий и их товароведная характеристика.
28. Технология производства, ассортимент и оценка качества жевательных резинок.
29. Анализ тенденций в развитии рынка натуральных вин.
30. Международная система классификации и маркировки алкогольных напитков.
31. Международная классификация и маркировка чая.
32. Товароведная характеристика ботанических сортов кофе.
33. Международная классификация и маркировка кофе.
34. Современные технологии хранения плодов и овощей.
35. Перспективные технологии упаковки и транспортировки свежих плодов и овощей.

36. Основные тенденции развития ассортимента и резервы повышения качества тканей.
37. Характеристика ассортимента современных видов шерстяных волокон.
38. Характеристика ассортимента современных видов искусственных волокон.
39. Характеристика ассортимента современных видов синтетических волокон.
40. Характеристика ассортимента нетканых материалов.
41. Классификация и характеристика ассортимента верхней швейной одежды пальтовой подгруппы.
42. Классификация и характеристика ассортимента верхней швейной одежды костюмной подгруппы.
43. Классификация и характеристика ассортимента легкой швейной одежды.
44. Классификация и характеристика ассортимента бельевых швейных изделий, относящихся к одежде.
45. Классификация и характеристика ассортимента бельевых швейных изделий, не относящихся к одежде.
46. Классификация и характеристика ассортимента швейных головных уборов.
47. Классификация и характеристика ассортимента верхних трикотажных изделий.
48. Классификация и характеристика ассортимента трикотажного белья.
49. Классификация и характеристика ассортимента трикотажных головных уборов и платочно-шарфовых изделий.
50. Классификация и характеристика ассортимента трикотажных перчаточных изделий.
51. Классификация и характеристика ассортимента трикотажных чулочно-носочных изделий.



52. Характеристика современного ассортимента кожаной обуви.
53. Преимущества и недостатки обуви различных методов крепления.
54. Характеристика ассортимента кожаной обуви для детей ясельного возраста.
55. Характеристика ассортимента модельной кожаной обуви.
56. Современный ассортимент резиновой и резинотекстильной клееной обуви.
57. Современный ассортимент специальной резиновой обуви.
58. Современный ассортимент специальной обуви из пластмассы.
59. Характеристика ассортимента верхней меховой одежды.
60. Характеристика ассортимента меховых головных уборов.
61. Характеристика ассортимента овчинно-шубных изделий.
62. Характеристика ассортимента женских меховых уборов.
63. Характеристика ассортимента меховых полуфабрикатов зимних видов.
64. Характеристика ассортимента меховых полуфабрикатов весенних видов.
65. Ассортимент и свойства современных моющих средств.
66. История развития производства мыла в России в прошлом и настоящем.
67. Торговая марка «Гжель», история развития.
68. Современный ассортимент стеклянной посуды для приготовления пищи.
69. Пути расширения ассортимента и повышение качества изделий из пластмасс.
70. Ассортимент плетеной мебели, применение, развитие.
71. Товароведная характеристика ассортимента мягкой мебели различных производителей (по материалам специализированных магазинов).
72. Трансформируемая мебель, перспективы использования.
73. Достоинства и недостатки металлокерамики.

74. Требования к посуде, предназначенной для приготовления пищи на электрических плитах и перспективы развития ассортимента.

75. Характеристика конструктивных особенностей и принципа действия различных типов стиральных машин.

### **Методические указания к решению кроссворда**

Кроссворд – игра-задача, в которой фигура из рядов пустых клеток заполняется перекрещивающимися словами со значениями, заданными по условиям игры.

Кроссворды содержат игровую (разгадывание) и учебную (овладение определенными знаниями, умениями и навыками) задачи, из чего следует, что достоинство данного дидактического средства заключается в том, что кроссворды вносят в познавательный процесс игровой элемент, активизируют умственную деятельность, стимулируют сознательный поиск в изучаемой области.

Решение кроссворда предполагает дачу правильных ответов на поставленные вопросы и требует от студента умения работать со справочной и учебной литературой, нормативными и техническими документами, что способствует развитию личностных качеств, способность сопоставлять, побуждает к расширению и углублению знаний, тренирует память, расширяет кругозор, стимулирует интерес к изучаемой теме и к дисциплине в целом.

### **Порядок сдачи кроссворда и его оценивание**

Кроссворд выполняется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

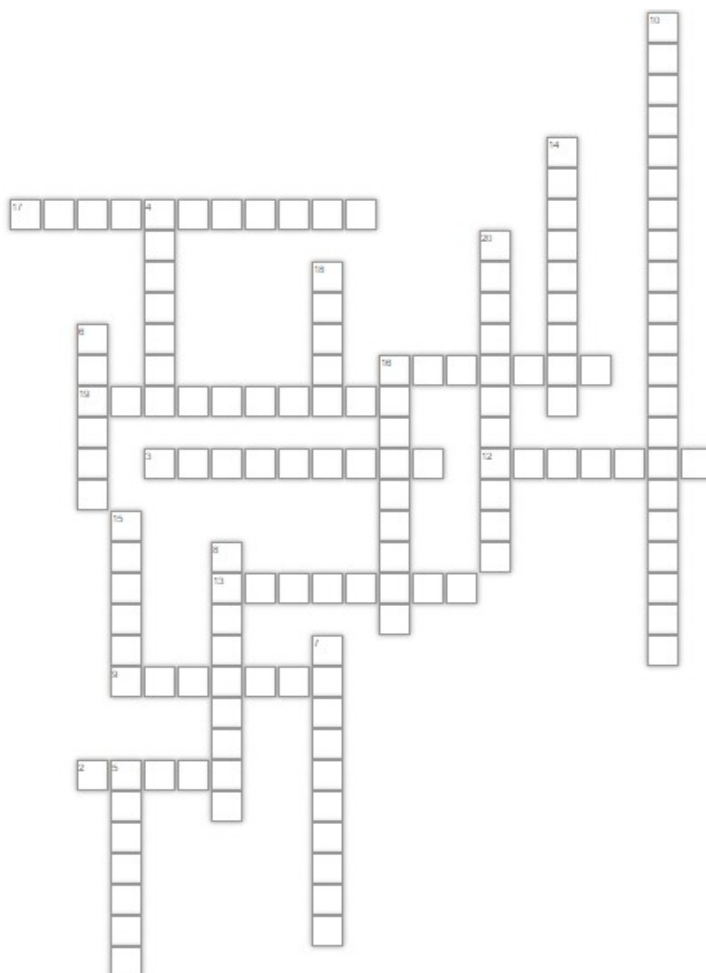
При оценке решения кроссворда учитывается количество правильных данных ответов на поставленные вопросы.

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

### Критерии оценки кроссворда

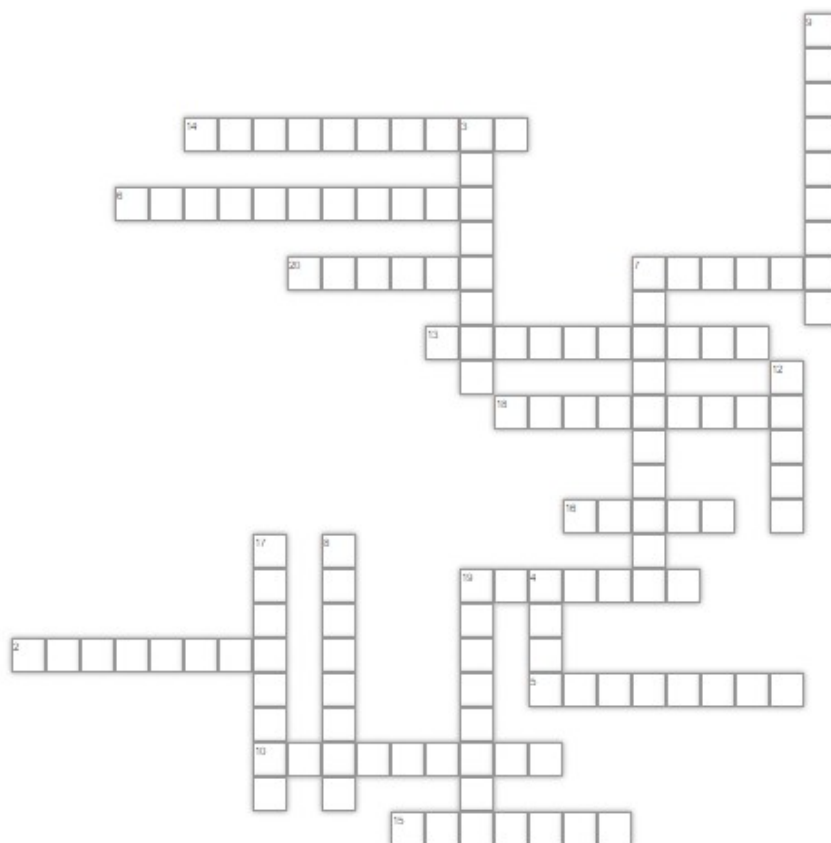
- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент дал правильные ответы на все поставленные в кроссворде вопросы;
- 85-76 баллов – не более 2 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы;
- 75-61 баллов – 3-4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы;
- 60-50 баллов – более 4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы.

### Варианты кроссвордов



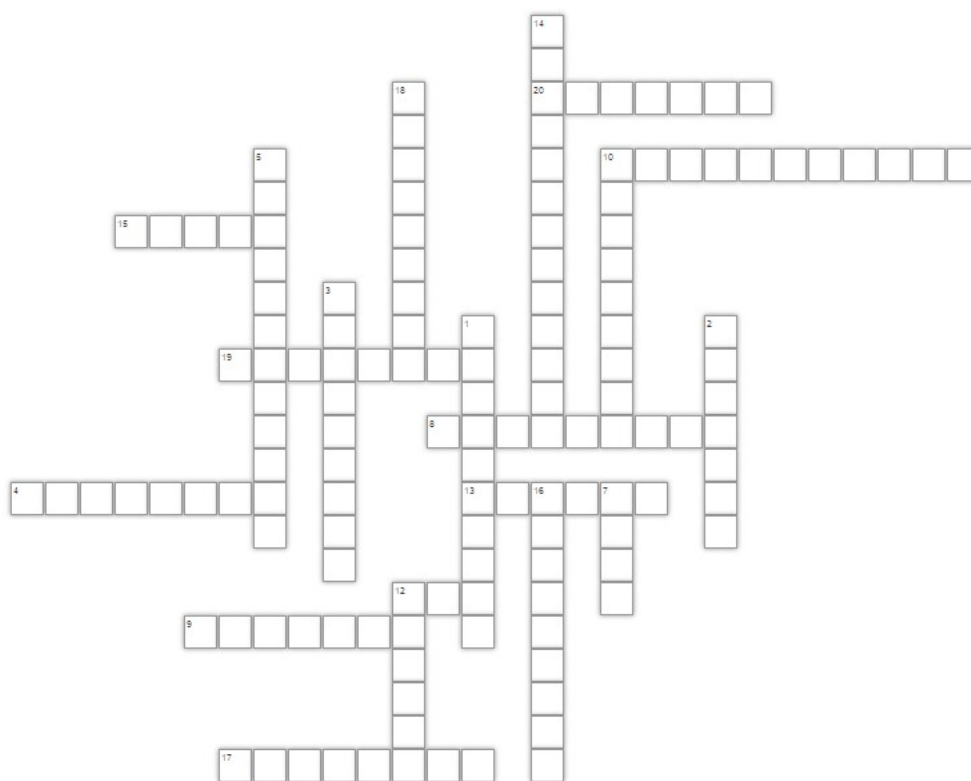
1. Слизистые вещества, увеличивающие водопоглотительную способность крупы при варке и обуславливающие вязкую консистенцию каши.

2. Продукт, полученный из зерна путем освобождения от покровных тканей.
3. Физико-химический показатель качества манной крупы.
4. Крупинки перловой или ячневой крупы с остатками цветковых пленок.
5. Вид крупы, выделяющейся среди других видов круп высоким содержанием крахмала.
6. Примесь в крупе, состоящая из тонкоизмельченных частиц зерна.
7. Показатель качества пшеничной муки, обуславливающий объем и пористость хлеба.
8. Вид крупы, выделяющийся среди других видов круп высоким содержанием белка.
9. Углевод, преобладающий во всех видах круп.
10. Разновидность гречневой крупы.
11. Показатель качества муки, служащий для установления сорта.
12. Сорт пшеничной хлебопекарной муки.
13. Сорт ржаной муки.
14. Тип макаронных изделий.
15. Крупное бараночное изделие.
16. Вид хлеба по способу выпечки.
17. Дефект, возникающий при повышенной влажности макаронных изделий.
18. Аминокислота, дефицитная для пшеничного хлеба.
19. Изменение, происходящее в хлебе при хранении.
20. Показатель качества макаронных изделий.



1. Вредитель семечковых плодов.
2. Показатель качества плодов.
3. Дефект яблок.
4. Представитель семечковых плодов.
5. Косточковые плоды с высоким содержанием провитамина А.
6. Кислота, благодаря которой малину используют в качестве лечебного средства при простудных заболеваниях.
7. Вещество абрикосов, благодаря которому плоды используются для производства мармелада.
8. Персики, в которых косточка плотно прирастает к мякоти.
9. Персики, не имеющие пушка на поверхности плодов.
10. Кислота, благодаря которой клюква отличается хорошей сохраняемостью.
11. Углевод, в значительных количествах присутствующий в зеленых бананах.
12. Сладкий картофель.
13. Болезнь картофеля, проявляющаяся на клубнях в виде темных пятен, под которыми мякоть окрашивается в коричневый цвет.

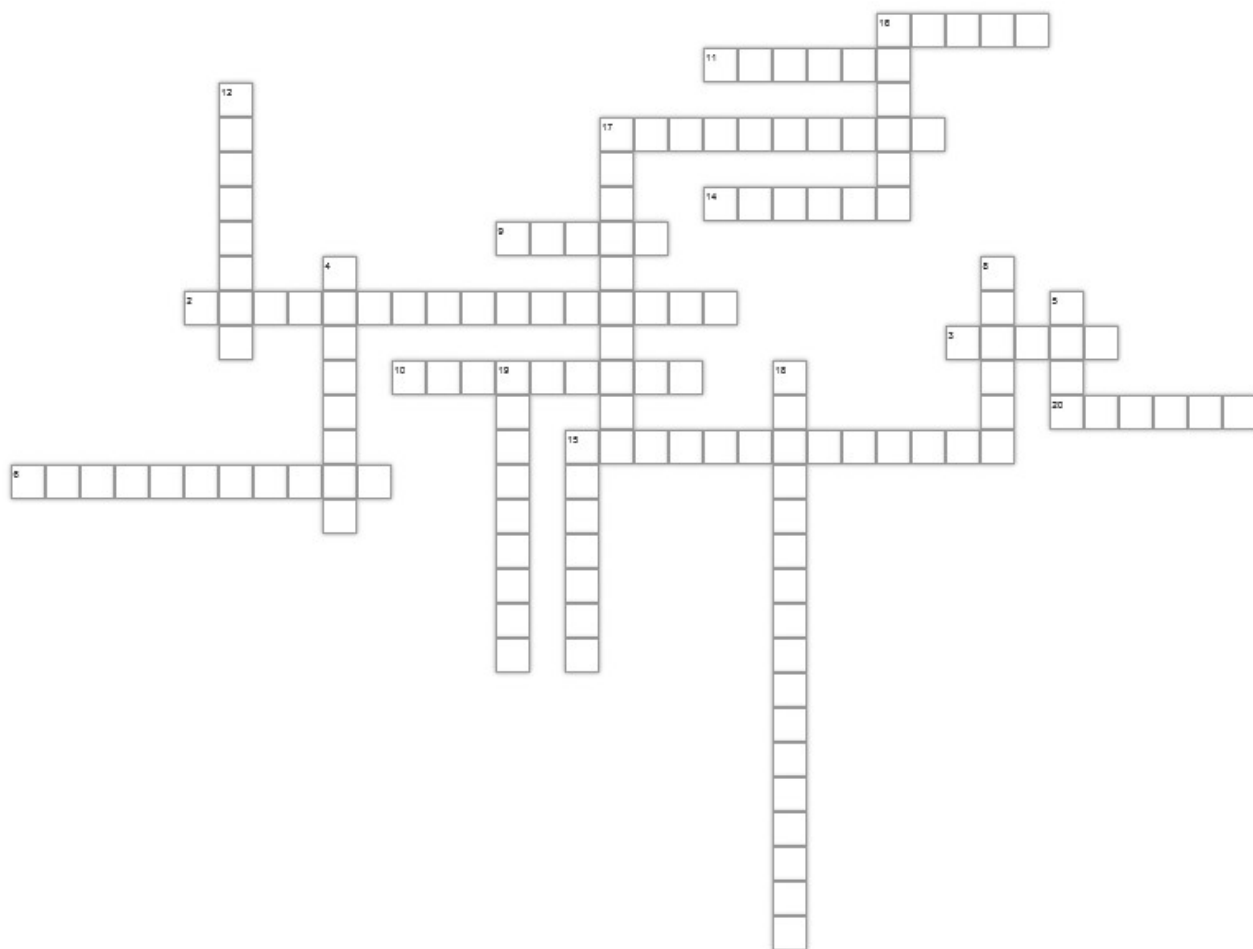
14. Земляная груша.
15. Капуста, представляющая собой нераспустившиеся соцветия.
16. Болезнь плодов и овощей, которая портит их внешний вид, но не передается от больных объектов к здоровым.
17. Капуста, относящаяся к стеблевым овощам.
18. Ягода, богатая аскорбиновой кислотой.
19. Распространенный способ консервирования свежих овощей, основанный на жизнедеятельности молочнокислых бактерий.
20. Высокосахаристый корнеплод, используемый для производства сахара.



1. Физико-химический показатель качества печенья.
2. Вид меда, который вырабатывается пчелами из пади.
3. Показатель качества меда, характеризующий степень его зрелости.
4. Основной углевод, входящий в состав сахара.
5. Начинка из необжаренных орехов растертых с сахаром.
6. Разновидность леденцовой карамели.
7. Желирующее вещество, получаемое из водорослей.
8. Дефект конфет, глазированных шоколадом.
9. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, состоящие из сахарного

сиропа и плодов, сохранивших форму при уваривании.

10. Мед, полученный преимущественно с цветов одного вида растений.
11. Мармелад, вырабатываемый из абрикосового пюре.
12. Студнеобразователь, содержащийся во фруктово-ягодном сырье.
13. Основной источник получения натурального пчелиного меда.
14. Недопустимый дефект, возникающий в процессе хранения фруктово-ягодных изделий.
15. Разновидность пастилы.
16. Твердая, легко отделяемая оболочка, покрывающая снаружи какао-бобы.
17. Дефект меда, возникающий в результате жизнедеятельности дрожжей.
18. Алкалоид, содержащийся в какао-порошке и оказывающий возбуждающее действие на центральную нервную систему и сердечную мышцу.
19. Вид пряников, которые готовятся с предварительной заваркой муки.
20. Вид печенья с высоким содержанием сахара, сливочного масла и яиц.



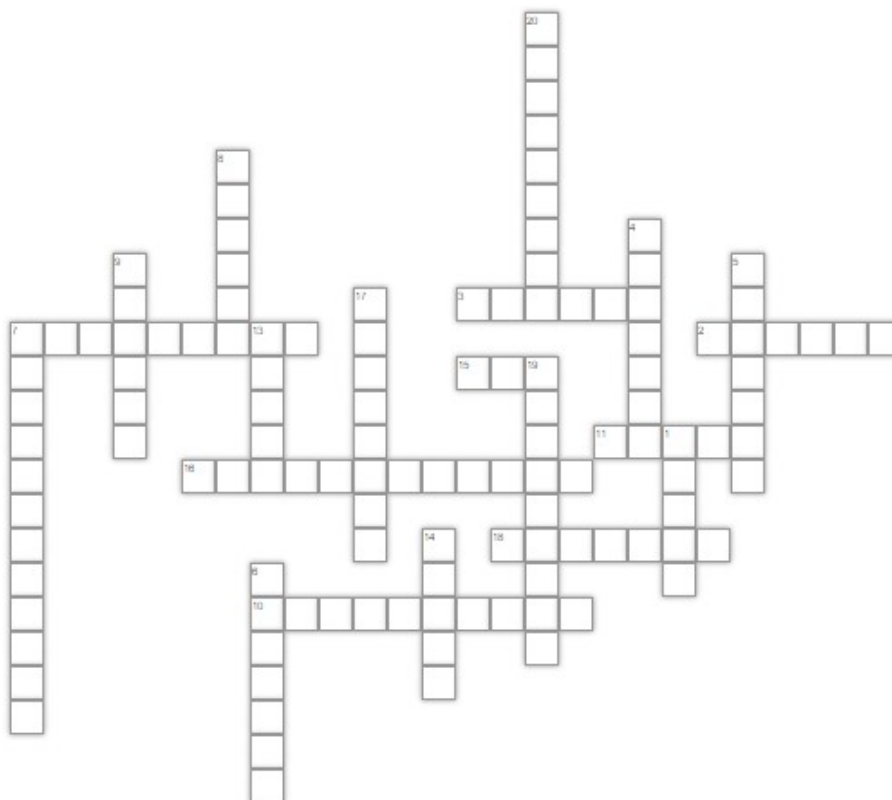
1. Пряность (стручки) коричневого цвета с сильным специфическим

запахом ванилина.

2. Чай, представляющий собой сухой [экстракт](#) зеленого или черного чая, получаемый путем выпаривания из готового чайного настоя.
3. Сырье пивоваренного производства, сообщающее пиву характерную горечь.
4. Важнейший процесс, происходящий при изготовлении вина.
5. Верхушка чайного растения, состоящая из почки и двух-трех нежных листочков.
6. Технологическая операция при производстве черного чая.
7. Показатель качества пива.
8. Сырье, которое используют в производстве кофейных напитков.
9. Приправа, полученная биохимическим способом.
10. Пряность (орех) со смолистым, пряным, слегка горьковатым специфическим вкусом.
11. Органолептический показатель качества байхового чая.
12. Высушенные нераскрывшиеся почки с пряным запахом.
13. Дефект вина, вызванный содержанием железа и его взаимодействием с дубильными и красящими веществами вина.
14. Высушенные корневища серовато-желтого цвета из тропического дерева.
15. Сырье для производства пищевого спирта.
16. Алкогольный напиток, изготавливаемый путем смешивания спирта с водой.
17. Дефект пива.
18. Виноградные вина, в состав которых входят настои из трав.
19. Спирт, из которого изготавливают коньяк.
20. Пряность, которая используется как красящее вещество в производстве кондитерских и хлебобулочных изделий.



1.



Эмульсионный жировой продукт пластичной консистенции с массовой долей общего жира не менее 39%.

2. Молочный продукт, изготавливаемый из молока, представляющий собой эмульсию «жир в молочной плазме», с массовой долей жира не менее 9,0%.

3. Вид молока, которое в 4 раза калорийнее коровьего.

4. Молочный продукт, изготавливаемый сквашиванием сливок.

5. Вид молока, не подвергавшееся регулированию составных частей молока.

6. Кисломолочный продукт, изготавливаемый из топленого молока с использованием заквасочных микроорганизмов.

7. Тепловая обработка продукта при температуре выше 100°C, с целью подавления термостойких микроорганизмов, в том числе спорообразующих.

8. Кисломолочный продукт с общим содержанием заквасочных микроорганизмов в конце срока годности не менее  $10^7$  КОЕ в 1 г продукта.

9. Кисломолочный продукт, изготавливаемый из молока с использованием заквасочных микроорганизмов с коагуляцией белков и последующим удалением сыворотки.

10. Кисломолочный продукт, изготавливаемый из молока с использованием заквасочных микроорганизмов.

11. Молочный продукт, преобладающей частью которого является

молочный жир.

12. Побочный продукт переработки молока, полученный при производстве творога из коровьего молока.

13. Продукт смешенного молочнокислого и спиртового брожения, изготавливаемый сквашиванием пастеризованного кобыльего молока.

14. Продукт смешенного молочнокислого и спиртового брожения, изготавливаемый сквашиванием пастеризованного коровьего молока.

15. Продукт, изготавливаемый из молока путем коагуляции белков, обработки полученного белкового сгустка с последующим созреванием сырной массы.

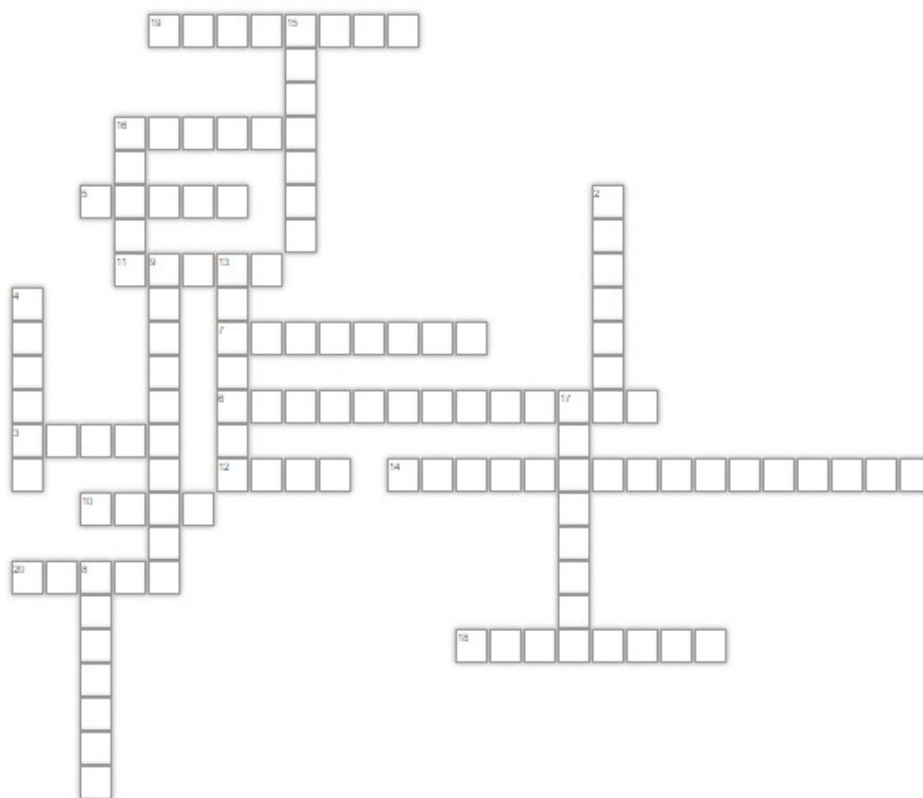
16. Тепловая обработка продукта при температуре ниже 100°C, с целью подавления некоторых видов микроорганизмов с невысокой термостойкостью.

17. Эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 20%.

18. Тонкодисперсный, однородный эмульсионный продукт, изготавливаемый из рафинированного дезодорированного растительного масла, воды и яичных продуктов.

19. Процесс очистки растительных масел от сопутствующих им примесей.

20. Вид растительного масла.



1. Швейный или трикотажный головной убор без полей круглой или овальной формы.
2. Плотная ворсовая хлопчатобумажная ткань с уточным ворсом, вырабатываемая из сравнительно тонкой пряжи; на лицевой стороне имеются ворсовые рубчики, идущие вдоль нитей основы.
3. Легкая ткань, выработанная сатиновым переплетением нитей из хлопчатобумажных или химических нитей, имеющая гладкую, шелковистую поверхность, на которой преобладают уточные нити.
4. Тонкая, легкая полупрозрачная льняная или хлопчатобумажная ткань полотняного переплетения, обычно подвергается мерсеризации.
5. Текстильная нить, изготовленная из штапельных волокон обычно путем скручивания.
6. Способность текстильных материалов образовывать мягкие округлые складки (фалды).
7. Швейная или трикотажная поясная мужская и для мальчиков одежда, покрывающая нижнюю часть туловища и ноги до ступней, каждую в отдельности, надеваемая непосредственно на тело.
8. Мягкая легкая хлопчатобумажная или шерстяная ткань с начесанным ворсом; вырабатывается полотняным или саржевым переплетением нитей.
9. Швейная или трикотажная одежда, состоящая из лифа с рукавами и брюк, шорт, рейтуз, трусов, объединенных в одно целое.
10. Хлопчатобумажная плотная ткань полотняного переплетения. Вырабатывается из кордной пряжи; на ощупь плотнее и грубее ситца.
11. Изделия, образованные в процессе ткачества переплетением взаимно перпендикулярных систем нитей основы (продольных) и утка (поперечных).
12. Прозрачная кружевная ткань, вязанье, плетенье, вышивка в виде сквозного рисунка.
13. Швейная или трикотажная плечевая одежда свободной формы без рукавов и пройм, разновидностью которой является пелерина.
14. Ткань, вырабатываемая из пряжи, содержащей 100% хлопкового

волокна или хлопкового волокна с вложением не более 10% вискозного или вискозного высокомолекулярного волокна.

15. Очень тонкая жесткая прозрачная ткань, выработанная мелкозорчатым переплетением.

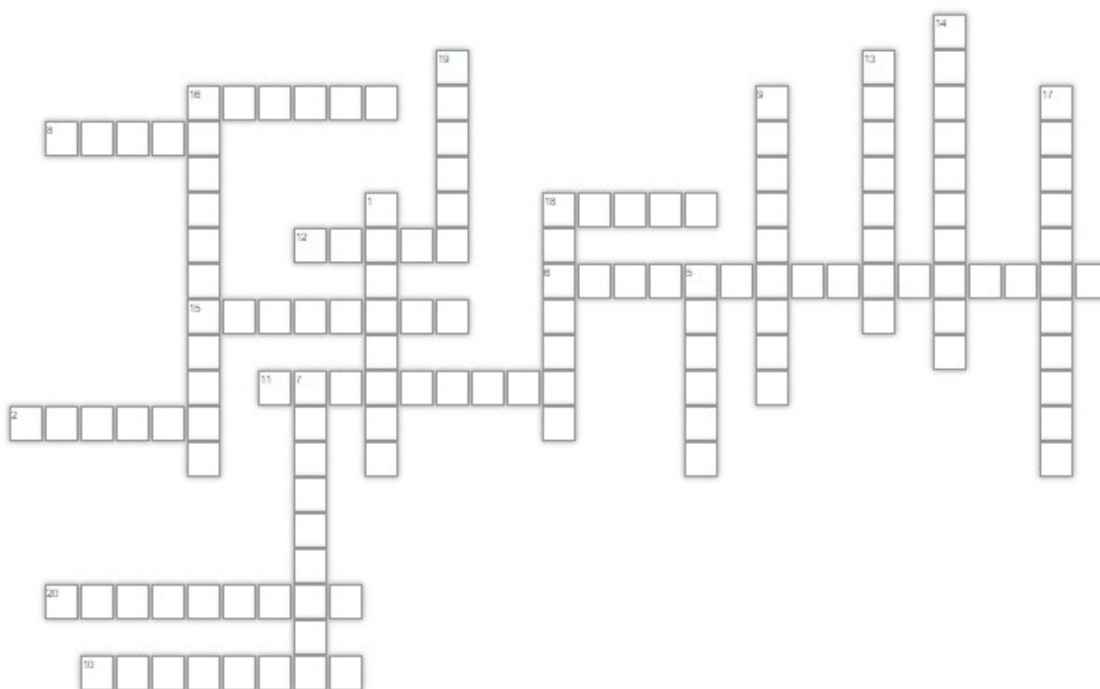
16. Швейная или трикотажная плечевая женская или для девочек одежда, покрывающая туловище и частично бедра.

17. Вид химических синтетических волокон группы полиуретановых, обладающих высокой эластичностью и достаточной устойчивостью к светопогоде и химическим реагентам, однако прочность их невелика.

18. Общее название прядильно-ткацких изделий (ткань, трикотаж, нетканые полотна, нитки, сетки и пр.).

19. Вязаное изделие, полученное из одной или многих нитей путем образования петель и взаимного их переплетения на трикотажной машине или вручную.

20. Тонкая легкая хлопчатобумажная или шелковая ткань.



1. Совокупность сервизов, наборов или комплектов, объединенных единым стилевым решением.

2. Жидкий или пастообразный пигментированный лакокрасочный

материал, имеющий в качестве пленкообразующего вещества олифу различных марок или водную дисперсию синтетических полимеров и образующий при нанесении на окрашиваемую поверхность непрозрачное лакокрасочное покрытие.

3. Разновидность керамической посуды, отличительной особенностью которой является окрашенный или светложгущийся пористый, утолщенный черепок, покрытый глушеными или прозрачными цветными глазурями.

4. Мебель для обустройства (обстановки) различных помещений в городском, загородном или сельском жилище, в том числе на открытом воздухе.

5. Столовая, чайная или кофейная посуда, содержащая обязательные ее виды для определенного числа человек.

6. Мебель, конструкция которой позволяет путем взаимного пространственного перемещения ее элементов-деталей и (или) частей менять ее функциональное назначение.

7. Небольшое полое керамическое изделие различной формы с отверстиями в верхней части, предназначенное для молотого перца.

8. Полое керамическое изделие восточного ассортимента, без ручки, круглой формы, расширяющееся кверху, вместимостью до 0,5 л, предназначенное для питья.

9. Разновидность керамической посуды, отличительной особенностью которой является пористый белый черепок, покрытый бесцветной прозрачной или цветной глазурями.

10. Мебель, предназначенная для постоянного использования, которая для уменьшения ее габаритов может быть при необходимости сложена путем изменения взаимного пространственного положения частей.

11. Пастообразный или жидкий лакокрасочный материал, который наносят на окрашиваемую поверхность перед окрашиванием для выравнивания незначительных неровностей и/или получения гладкой ровной поверхности.

12. Жидкий или пастообразный пигментированный лакокрасочный материал, имеющий лакокрасочную среду в виде раствора пленкообразующего

вещества в органических растворителях и образующий при нанесении на окрашиваемую поверхность непрозрачное лакокрасочное покрытие.

13. Клей для герметизации швов и зазоров.

14. Многоярусная ваза в форме конуса, состоящая из керамического или металлического стержня, на котором закреплен ряд тарелок (блюд) одного или разных диаметров, для конфет, печенья, фруктов и т.д., предназначенная для сервировки стола.

15. Полое керамическое изделие с ручкой, носиком и крышкой, высота которого преимущественно больше диаметра, предназначенное для подачи к столу кофе.

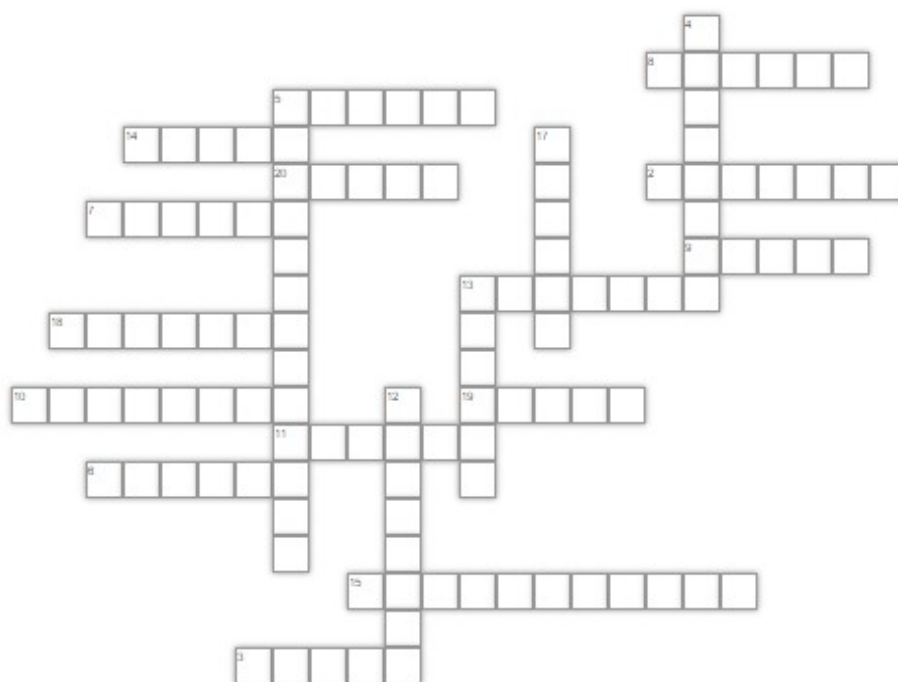
16. Мебель для сидения и лежания с обитыми сиденьем, спинкой и подлокотниками, толщина настила которых превышает 20 мм.

17. Изделия, издающие длительное мелодичное звучание при ударе о край.

18. Плоское керамическое изделие, преимущественно круглой или овальной формы, с приподнятыми или развернутыми краями, предназначенное для сервировки стола.

19. Одно- или многокрасочный рисунок, который наносится на керамические изделия с помощью переводных картинок.

20. Керамические изделия, украшенные ручной росписью синего цвета.



1. Весенний вид пушно-мехового полуфабриката.
2. Краткая условная характеристика обуви, которая содержит главные признаки технологии, конструкции, применяемых материалов, определяет назначение изделия и может быть обозначена цифрами.
3. Наружная деталь верха обуви, закрывающая тыльную поверхность пяточно-геленочной части стопы, иногда в части голени.
4. Меховая накидка без рукавов.
5. Наружная деталь верха обуви, закрывающая тыльную поверхность плюсны стопы.
6. Наружная деталь верха ботинок или полуботинок, расположенная под передней частью берцев, для предохранения стопы от повреждения блочками и давления шнурками.
7. Женский меховой убор, на котором могут быть головка, лапки и хвост зверя.
8. Слой шкуры (подкожная жировая клетчатка, прирезки мяса, сала, куски сухожилий), отделяемый от дермы в процессе выделки кожи.
9. Ворсовая кожа хромового дубления с подшлифованной.
10. Изделие мелкой кожгалантереи для бумажных денег и монет.
11. Обувь, голенище которой закрывает икру.

12. Обувь, заготовка верха которой представляет конструктивное единство со стелькой или ее носочно-пучковой частью и имеет овальную вставку.

13. Внутренняя деталь обуви, расположенная под всей плантарной поверхностью стопы.

14. Обувь, берцы которой ниже лодыжки, при этом заготовка верха не полностью закрывает тыльную поверхность стопы.

15. Способ раскроя меховых шкурок.

16. Искусственная кожа с комплексом улучшенных гигиенических свойств.

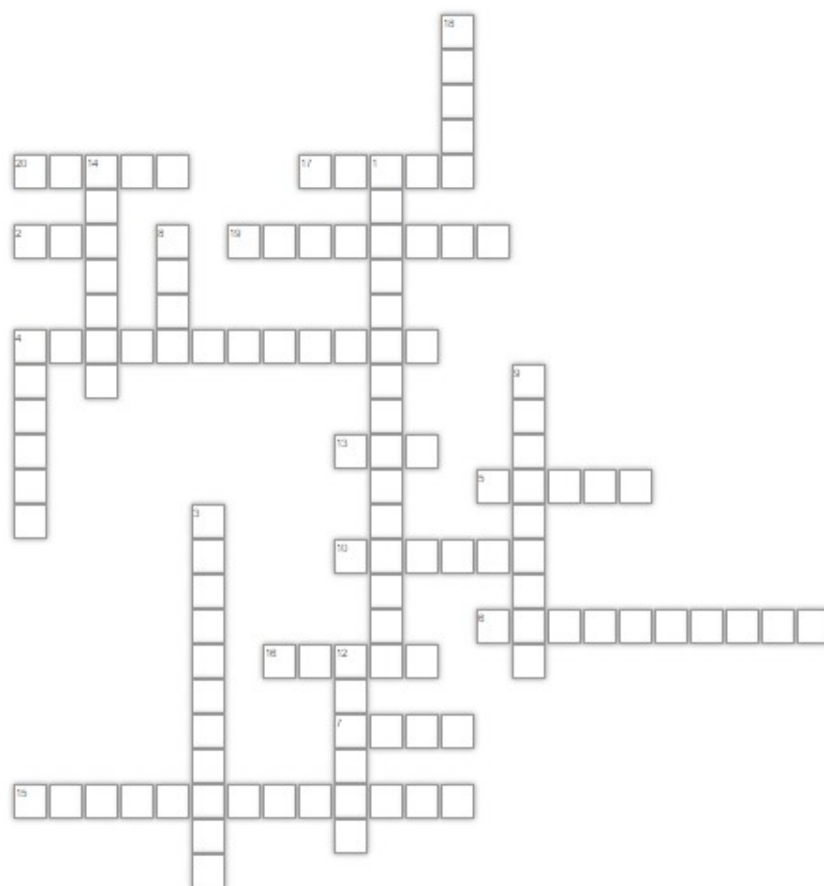
17. Кожа хромового дубления для верха обуви и галантерейных изделий, выработанная из овчины.

18. Обувь с берцами, закрывающими лодыжку или доходящими до начала икры.

19. Кожа алюминиевого дубления, выделяемая из овчины, козлины и шкур собак; обладает высокой тягучестью и мягкостью; применяется для изготовления перчаток, верха некоторых моделей обуви и т.д.

20. Зимний вид пушно-мехового полуфабриката.





1. Функциональное свойство стиральных машин.
2. Настенный светильник.
3. Спиртовые, спиртоводные или водно-спиртовые жидкости многокомпонентных смесей душистых веществ.
4. Основное сырье для производства бумаги и картона.
5. Самый твердый драгоценный камень.
6. Набор чертежных инструментов в специальном футляре.
7. Парфюмерно-косметическая продукция в разовой потребительской мягкой таре.
8. Камень минерального происхождения.
9. Изделие, изготовленное из сплавов драгоценных металлов, с использованием различных видов художественной обработки, со вставками из драгоценных, полудрагоценных, поделочных цветных камней.
10. Напольный светильник.
11. Игрушки, знакомящие детей с элементами науки и техники.

12. Ароматизированный водно-спиртовой раствор кислот, настоев трав и других функциональных добавок, предназначенный для смягчения и очистки кожи лица и рук.
13. Декоративная косметика для волос.
14. Благородный металл.
15. Эргономическое свойство игрушек.
16. Ювелирное изделие, характеризующееся композицией центральной части, в которой расположены наиболее крупные детали.
17. Содержание драгоценного металла в весовых частях.
18. Средство для окраски волос природного происхождения.
19. Вещества, используемые при производстве парфюмерно-косметических товаров.
20. Полудрагоценный камень.

### **Вопросы для самоконтроля**

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

## **Раздел I. Теоретические основы товароведения**

### **Тема 1. Предмет и основные категории товароведения**

1. Возникновение и развитие товароведения. Этапы развития товароведения.
2. Предмет, цели и задачи товароведения.
3. Что является объектом и предметом товароведения?
4. Что является субъектом товароведения?
5. Основные категории товароведения.
6. Потребительная стоимость (ценность) товаров. Сущность потребительной стоимости.

7. Методы товароведения и экспертизы.
8. Роль товароведных знаний в квалификационной характеристике товароведов-экспертов.
9. Дайте определение терминам «товар» и «товар народного потребления».
10. Что делает товар полезным для людей? На чем основана способность товара удовлетворять потребности человека?
11. Пищевые продукты как источник пищевых веществ и энергии в рациональном и адекватном питании.
12. Товар как объект коммерческой деятельности.
13. С какими дисциплинами взаимосвязано товароведение?
14. В каких отраслях народного хозяйства работают специалисты с товароведными знаниями?

## **Тема 2. Классификация и ассортимент товаров**

1. Понятие классификации как метода товароведения.
2. Почему классификации товаров придается большое значение?
3. Значение классификации товаров в учебной производственной и торговой практике.
4. Как осуществляется классификация товаров?
5. Назовите признаки классификации товаров.
6. Какие существуют системы классификации товаров?
7. Сущность и особенность иерархического метода классификации. Преимущества и недостатки.
8. Применение фасетного метода классификации, его преимущества и недостатки.
9. Практическое использование иерархического и фасетного методов классификации.
10. Классификаторы, их структура и категории.
11. Структура классификатора ОКП.

12. Для чего предназначены ОКП и ТН ВЭД?
13. Что такое ассортимент товаров и какими свойствами он характеризуется?
14. Определите понятия «ассортимент» и «товарная номенклатура», укажите различия между ними.
15. Рассмотрите классификацию ассортимента товаров.
16. Перечислите и охарактеризуйте основные виды ассортимента.
17. В чем заключается различие между сложным и укрупненным ассортиментом?
18. Что означает широта ассортимента?
19. Что характеризует полнота ассортимента?
20. Поясните понятия устойчивость, новизна и структура ассортимента.
21. Что такое ассортиментный минимум?
22. От каких показателей зависит рациональность ассортимента?
23. Влияние отдельных показателей ассортимента на результаты коммерческой деятельности.
24. Формирование ассортимента: понятие, этапы и влияющие факторы.
25. Пути совершенствования ассортимента товаров.

### **Тема 3. Качество товаров**

1. Дайте определения понятий «качество товаров», «требования к качеству», «свойства и показатели качества».
2. Приведите классификацию свойств и показателей качества.
3. Дайте определение понятию «потребительские свойства».
4. Рассмотрите номенклатуру потребительских свойств товаров и разберите отдельные их группы и подгруппы.
5. Какие потребительские свойства характеризуют продовольственные товары?
6. Какие потребительские свойства характеризуют непродовольственные товары?

7. Что характеризуют показатели назначения товара, какие подгруппы показателей назначения существуют? Приведите примеры показателей назначения потребительских товаров.

8. Приведите примеры функциональных показателей, показателей конструкции, состава структуры потребительских товаров.

9. Дайте определение понятию «надежность товара».

10. Опишите факторы, оказывающие влияние на долговечность товара.

11. Охарактеризуйте долговечность товаров, какие показатели долговечности существуют, какие факторы влияют на долговечность товаров?

12. Охарактеризуйте эргономические показатели товаров.

13. Как влияют антропометрические и физиологические показатели на удобство пользования товаром. Приведите конкретные примеры.

14. Какие показатели товаров относятся к гигиеническим? Приведите примеры гигиенических показателей товаров.

15. Охарактеризуйте эстетические показатели. Какова значимость эстетических показателей товаров?

16. Приведите примеры эстетических показателей товаров.

17. Дайте определение термина «безопасность товара» и разберите виды безопасности.

18. Назовите основные причины химической опасности товаров. Перечислите показатели химической безопасности.

19. Приведите примеры товаров, которые обладают химической опасностью.

20. Чем обуславливается биологическая опасность товаров?

21. Какие факторы обуславливают механическую опасность?

22. Приведите примеры показателей электрической безопасности.

23. Какие товары являются источником электромагнитной опасности?

24. Какие товары обладают риском термической и пожарной безопасности?

#### **Тема 4. Оценка качества товаров**

1. Что такое градации качества товара? Какие принципы градации по качеству существуют?
2. Какие товары считаются пригодными, а какие непригодными?
3. Что такое дефекты? Какие группы и виды дефектов существуют?
4. В чем различия между критическим, значительным и малозначительным дефектами?
5. Дайте определение понятия «сортамент товара»?
6. Какие товары делятся на сорта, марки, номера?
7. Приведите примеры деления потребительских товаров на сорта в зависимости от наличия дефектов.
8. Рассмотрите виды контроля товаров по количеству и качеству. Дайте их характеристику.
9. Как осуществляется выборочный контроль качества товарных партий?
10. Какие виды проб и выборок отбираются из товарных партий? Назовите требования, предъявляемые к ним, и методы отбора.
11. Правила и порядок отбора проб.
12. Что такое приемочное и браковочное числа?
13. Как классифицируются методы определения качества товаров?
14. В чем сущность органолептического метода определения качества товаров?
15. Какие товары и показатели исследуются с помощью органолептического метода?
16. Какие преимущества и недостатки характерны для органолептического метода определения качества товаров?
17. Измерительный метод определения показателей качества изделий. Математико-статистическая обработка результатов измерений.
18. В чем сущность расчетного метода определения показателей качества товаров?
19. В чем сущность экспертного метода определения показателей

качества товаров? Какие достоинства и недостатки имеет этот метод?

20. В чем сущность социологического метода определения показателей качества товаров?

### **Тема 5. Факторы, определяющие качество товаров**

1. Какие группы факторов влияют на качество товара?
2. Рассмотрите формирующие факторы качества и соответствующие им этапы и стадии технологического цикла товародвижения.
3. Укажите этапы производства товаров и их значимость для формирования качества.
4. Назовите сохраняющие факторы товаров и дайте их определение.
5. Какие факторы, сохраняющие качество, характерны для непродовольственных товаров?
6. Какие факторы, сохраняющие качество, характерны для продовольственных товаров?
7. Как влияет на сохранение непродовольственных и продовольственных товаров упаковка и хранение?
8. Как влияет транспортировка товаров на сохранение товарного вида?
9. Дайте определения понятиям тара и упаковка.
10. Укажите составные элементы и функции упаковки товаров.
11. Какова цель использования упаковки товаров?
12. Как влияет на сохранение товаров упаковка?
13. По каким признакам классифицируется упаковка товаров?
14. По каким признакам определяют вид и тип тары?
15. Приведите примеры типов и видов тары.
16. Чем отличается потребительская упаковка от транспортной?
17. Какие виды упаковки существуют в зависимости от их механической устойчивости и прочности?
18. Какие материалы используются для изготовления упаковки товаров?
19. Какие предъявляются требования к упаковке товаров?

20. Какие требования определяют выбор упаковки в зависимости от ее назначения?

21. Назовите наиболее важные критерии выбора упаковки?

22. Приведите примеры современных комбинированных упаковочных материалов, дайте им характеристику.

23. Достоинства и недостатки тары, изготовленной из разных материалов.

## **Тема 6. Товарная информация**

1. Дайте определение термина «товарная информация».

2. Укажите виды и формы товарной информации, их назначение.

3. Какие требования предъявляются к товарной информации?

4. Перечислите средства товарной информации и охарактеризуйте их.

5. Какие элементы включает основополагающая, коммерческая и потребительская информация?

6. В каких пределах должен колебаться удельный вес текста, рисунка и информационных знаков?

7. Дайте понятие различным носителям товарной информации.

8. Что такое «маркировка», каково ее назначение?

9. Разберите нормативно-правовую базу товарной маркировки.

10. Укажите составные элементы маркировки и требования к ним.

11. Назовите группы и виды информационных знаков, укажите их значение и месторасположение на маркировке.

12. Каково назначение товарных, манипуляционных, предупредительных и эксплуатационных знаков.

13. Что такое «эко-знаки» и для чего они предназначены?

## **Раздел II. Товароведение продовольственных товаров**

### **Тема 1. Общие положения 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. Какие пищевые вещества обладают наибольшей энергетической ценностью?

3. Какие продукты обладают физиологической ценностью?

4. Какие вредные вещества могут попасть из окружающей среды в продукты питания? Укажите пути проникновения.

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

6. Классификация веществ (неорганические, органические), входящих в состав продуктов.

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

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

9. Углеводы. Классификация и свойства углеводов пищевых продуктов их пищевая ценность и общее содержание в продуктах. Клетчатка и пектиновые вещества. Их краткая характеристика и значение в питании человека.

10. Липиды. Классификация липидов, их пищевая ценность, нормы потребления и содержание в продуктах питания. Строение и свойства жиров (термический распад, гидрогенизация, гидролиз, окисление, омыление), влияние на пищевую ценность продуктов.

11. Белки. Содержание в пищевых продуктах, аминокислотный состав, пищевая ценность, полноценные и неполноценные белки, суточная потребность. Строение и свойства белков, растворимость, набухаемость. Изменение свойств белков при хранении продовольственных товаров (синерезис, денатурация, коагуляция, гидролитическое расщепление и т.д.).

12. Пищевые органические кислоты. Влияние органических кислот на изменение пищевой ценности продуктов питания. Кислотность как

показатель качества продовольственных товаров.

13. Витамины. Классификация, влияние на организм человека, содержание в пищевых продуктах.

14. Ферменты. Общая характеристика и классификация ферментов. Роль ферментов, в биологических процессах, протекающих при производстве и хранении пищевых продуктов. Общие свойства ферментов. Факторы, влияющие на активность ферментов.

15. Ароматообразующие летучие вещества пищевых продуктов.

16. Красящие вещества (естественные и синтетические).

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

18. Физические процессы, их влияние на качество товаров. Кристаллизация. Старение белков и коллоидов. Механические повреждения.

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

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

21. Меланоидинообразование и качество пищевых продуктов.

22. Накопление олова и других токсичных металлов в консервах. Способы предохранения продуктов от порчи.

23. Биохимические процессы при хранении, роль ферментов.

24. Дыхание: аэробное и анаэробное.

25. Дозревание, созревание плодов и овощей.

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

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

28. Брожение (спиртовое, молочнокислое, маслянокислое, уксуснокислое, пропионовокислое). Положительная и отрицательная роли

при производстве и хранении продуктов.

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

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

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

32. Характеристика пищевых заболеваний. Отличия пищевых инфекций от пищевых отравлений.

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

34. Естественная убыль пищевых продуктов.

35. Нормируемые предреализационные потери.

36. Активируемые потери (нормированные – бой; ненормированные – порча, лом, хищения).

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

38. Рассмотрите процессы, вызывающие естественную убыль товаров.

39. Назовите процессы и операции, вызывающие качественные потери.

40. Укажите мероприятия по сокращению потерь.

## **Тема 2. Зерномучные и кондитерские товары**

1. Какие принципы положены в основу классификации круп?

2. Почему крупы из гречихи отличаются между собой по цвету?

3. Какие крупы отличаются сравнительно высоким содержанием каротиноидов?

4. Каковы отличительные особенности химического состава и пищевой ценности соевой муки?

5. Какие показатели пшеничной муки характеризуют её хлебопекарные свойства?

6. Какова роль клейковины пшеничной муки в формировании качества

хлеба?

7. Каковы причины появления посторонних запахов при хранении муки?

8. Укажите дефекты вкуса хлеба и объясните возможные причины повышенной кислотности.

9. Назовите дефекты внешнего вида хлеба и причины их возникновения.

10. Назовите дефекты структуры мякиша хлеба и причины их возникновения.

11. Какова причина крошковатости мякиша хлеба?

12. Каковы условия и сроки хранения хлебобулочных изделий?

13. Объясните процессы, происходящие в хлебе при хранении.

14. Какие бывают болезни хлеба и назовите причины их возникновения.

15. Пищевая ценность макаронных изделий.

16. Каковы возможные причины темного цвета макаронных изделий?

17. Каковы возможные причины повышенного содержания крошки и лома в макаронных изделиях?

18. Сроки хранения макаронных изделий и причины различий в сроках хранения.

19. Чем отличаются бублики, баранки и сушки?

20. По каким показателям оценивается качество сухарных изделий?

21. Основной углевод сахара-песка?

22. Как определить вид крахмала?

23. По каким показателям качества определяют сорт крахмала?

24. Какой показатель служит для определения ферментативной активности меда?

25. По каким показателям определяют подвергался ли мед нагреванию?

26. По каким показателям определяется степень созревания меда?

27. По каким показателям отличаются варенье и джем?

28. Студнеобразователь во фруктово-ягодном сырье?

29. Какое вещество содержится в шоколаде и какао-порошке, оказывающее возбуждающее действие на центральную нервную систему?

30. Каковы причины поседения шоколада?
31. Сырье, используемое в качестве антикристаллизатора при производстве карамельной массы?
32. Дефект карамели, возникающий вследствие повышенного содержания редуцирующих сахаров?
33. Конфетная масса, получаемая из растертых необжаренных орехов путем смешивания их с сахарной пудрой?
34. Вид печенья, имеющий проколы на поверхности?
35. Сроки и условия хранения тортов.

### **Тема 3. Вкусовые товары, свежие плоды, овощи, грибы и продукты их переработки**

1. Какие части чайного куста используются для производства чая?
2. Основная технологическая операция при производстве черного чая?
3. Какие вещества чая оказывают тонизирующее действие на организм человека?
4. Какие дефекты чая обусловлены нарушением режима ферментации?
5. Какое сырье используют для производства кофе жаренного в зернах?
6. Основное сырье для производства пива.
7. Классификация виноградных вин.
8. От каких солей освобождается питьевая вода при использовании ее в производстве водок?
9. Какие пряности относятся к плодовым?
10. Массовая доля какого вещества преобладает в поваренной соли?
11. Какие вещества количественно преобладают в плодах и овощах?
12. Какие вещества придают овощам горький вкус?
13. Какие вещества в плодах и овощах относятся к пищевым волокнам?
14. Какие вещества вызывают потемнение мякоти овощей?
15. Какие овощи богаты витамином С?
16. Какие вещества в плодах и овощах обладают А-витаминной

активностью?

17. Какие свежие плоды отличаются высоким содержанием жира?

18. Какие вещества расходуются в первую очередь при дыхании плодов и овощей?

19. Какое вещество выделяется в процессе аэробного дыхания свежих плодов и овощей?

20. Какие овощи относятся к клубнеплодам?

21. Какие овощи относятся к корнеплодам?

22. Какой температурный режим рекомендуется при хранении картофеля?

23. Способы консервирования плодов и овощей.

24. Что является основным консервантом при квашении овощей и плодов?

25. Дефекты консервированных плодов и овощей и причины их возникновения.

#### **Тема 4. Молоко и молочные товары, пищевые жиры**

1. Химический состав и пищевая ценность коровьего молока.

2. Назовите ассортимент молока в зависимости от жирности.

3. Какие требования предъявляются к качеству молока?

4. Физико-химические показатели молока.

5. Дефекты молока и причины их возникновения.

6. Пищевая ценность кисломолочных продуктов.

7. Как получают сливки?

8. Классификация сыра по содержанию жира.

9. Чем отличается масло сливочное Традиционное от других видов сливочного масла?

10. Дефекты масла сливочного и причины их возникновения.

11. Какие ненасыщенные жирные кислоты входят в состав жира продуктов?

12. Какими способами модифицируют растительные масла?

13. Способы рафинации растительных масел.

14. Какие признаки лежат в основе деления растительных масел на сорта?

15. Какие продукты относятся к эмульсионным жировым продуктам?
16. Классификация спредов и смесей топленых.
17. Чем отличается майонез от майонезного соуса?
18. Пищевая ценность пищевых жиров.
19. Основные дефекты пищевых жиров и причины их возникновения.
20. Условия хранения пищевых жиров.

## **Тема 5. Мясо и мясные товары. Яйца и продукты их переработки.**

### **Товары из рыбы и нерыбных объектов водного промысла**

1. Какие признаки лежат в основе классификации мяса убойных животных?
2. Классификация мяса по термическому состоянию.
3. Как отличаются по пищевой ценности ткани мяса убойных животных?
4. По каким признакам определяют степень свежести мяса?
5. Классификация мяса кур
6. Органолептическая оценка мяса кур
7. Какие субпродукты относятся к I категории?
8. Каковы требования к качеству колбасных изделий?
9. Классификация мясных консервов.
10. Дефекты мясных консервов, и какие причины их вызывают.
11. Чем отличаются яйца диетические от столовых?
12. По какому признаку яйца подразделяют на категории?
13. Какова пищевая ценность яиц?
14. Требования, предъявляемые к качеству яиц.
15. Какие бывают пороки яиц?
16. Требования, предъявляемые к упаковке и маркировке яиц.
17. Условия и сроки хранения яиц.
18. Что представляет собой яичный меланж?
19. Условия и сроки хранения яичного порошка.
20. Почему при хранении яичного порошка регламентируется относительная влажность воздуха?

21. Каково строение тела рыбы?
22. Особенности химического состава и пищевой ценности рыбы.
23. Основные семейства промысловых рыб, их отличительные признаки.
24. Классификация рыбы по термическому состоянию и условия хранения.
25. Какие признаки лежат в основе классификации рыбы соленой?
26. Какие признаки лежат в основе классификации рыбы копченой?
27. Виды и пищевая ценность икры лососевых и осетровых.
28. Каково основное отличие рыбных консервов от пресервов?
29. Дефекты консервов и пресервов и причины их возникновения?
30. Что относят к нерыбным объектам водного промысла?

### **Раздел III. Товароведение непродовольственных товаров**

#### **Тема 1. Текстильные и швейно-трикотажные товары**

1. Что такое волокно, пряжа, нить?
2. Дайте классификацию и охарактеризуйте ассортимент текстильных волокон.
3. Опишите строение и свойства натуральных волокон.
4. Каковы основные свойства натуральных волокон?
5. Какими достоинствами и недостатками обладают искусственные и синтетические волокна?
6. Какие существуют способы получения пряжи и нитей?
7. Охарактеризуйте ассортимент пряжи и нитей.
8. Какие существуют этапы и виды отделки тканей?
9. Какие внешние отличительные признаки и свойства тканей простых, сложных, мелкозорчатых и крупнозорчатых (жаккардовых) переплетений?
10. Как классифицируются ткани по назначению?
11. Дайте классификацию и охарактеризуйте ассортимент хлопковых тканей.
12. Дайте классификацию и охарактеризуйте ассортимент льняных тканей.
13. Дайте классификацию и охарактеризуйте ассортимент шерстяных тканей.



14. Дайте классификацию и охарактеризуйте ассортимент шелковых тканей.
15. Какие требования предъявляются к качеству тканей?
16. Какие требования предъявляются потребителями к одежде и чем они определяются?
17. Что называется моделированием одежды? На какие потребительские свойства влияет модель?
18. Каковы основные размерные признаки мужской и женской фигуры?
19. Какие внешние отличительные признаки и свойства трикотажа?
20. Опишите виды, свойства и применение поперечновязанных трикотажных полотен.
21. Опишите виды, свойства и применение основовязанных трикотажных полотен.
22. В чем заключаются особенности моделирования и конструирования изделий из трикотажа?
23. Охарактеризуйте ассортимент швейных и трикотажных изделий.
24. Охарактеризуйте ассортимент верхних трикотажных изделий.
25. Охарактеризуйте ассортимент бельевых трикотажных изделий.
26. Охарактеризуйте ассортимент чулочных трикотажных изделий.
27. Охарактеризуйте ассортимент головных уборов и платочно-шарфовых трикотажных изделий.
28. Охарактеризуйте ассортимент верхней одежды.
29. Охарактеризуйте ассортимент нательного белья.
30. Какие требования предъявляются к качеству, маркировке, упаковке, транспортированию и хранению швейно-трикотажных изделий?

## **Тема 2. Кожевенно-обувные и пушно-меховые товары**

1. Как классифицируют кожевенно-обувные материалы?
2. Опишите ассортимент, свойства и применение натуральных кож.
3. Какие основные этапы производства натуральной кожи?
4. Рассмотрите современные методы крепления низа обуви.

5. Опишите ассортимент, свойства и применение искусственных кож.
6. Опишите ассортимент, свойства и применение синтетических кож.
7. Как классифицируют кожаную обувь?
8. Какие требования предъявляются к качеству кожаной обуви?
9. Назовите оптимальные условия хранения кожаной обуви.
10. Назовите материалы, применяемые в производстве резиновой обуви.
11. Охарактеризуйте способы изготовления резиновой обуви.
12. Дайте классификацию и охарактеризуйте ассортимент резиновой обуви.
13. Какие требования предъявляются к качеству резиновой обуви?
14. Как маркируется резиновая обувь?
15. Назовите оптимальные условия хранения резиновой обуви.
16. Дайте определение пушно-мехового сырья, полуфабриката.
17. Как классифицируется пушно-меховое сырье и полуфабрикаты?
18. Укажите товарные группы пушного полуфабриката. На какие группы подразделяют пушно-меховые изделия по функциональному назначению?
19. Укажите принципы сортировки пушного полуфабриката.
20. Что понимают под кряжем, сортом, группой пороков пушно-меховых полуфабрикатов?
21. Как определяется сорт пушного полуфабриката?
22. Охарактеризуйте ассортимент и принципы сортировки каракулево-мерлушечного полуфабриката.
23. Опишите основные процессы производства пушно-меховых товаров.
24. Дайте классификацию и охарактеризуйте ассортимент пушно-меховых изделий.
25. Охарактеризуйте ассортимент женских меховых уборов (украшений).
26. Дайте классификацию и охарактеризуйте ассортимент овчинно-шубных товаров.
27. В чем отличие овчинно-шубных изделий от овчинно-меховых?

28. Каковы принципы определения качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров?

29. Как определяется сорт готовых меховых изделий?

30. Каковы правила упаковки меховых и овчинно-шубных изделий и их оптимальные условия хранения?

### **Тема 3. Хозяйственные товары**

1. Какие факторы формируют потребительские свойства силикатных товаров?

2. Дайте определение стеклу и перечислите его основные виды.

3. В чем отличие хрусталя от обычного стекла?

4. Охарактеризуйте основные виды декорирования стеклянных бытовых товаров.

5. Перечислите признаки классификации стеклянных бытовых товаров.

6. Как стеклянные бытовые товары подразделяют по назначению?

7. С какой целью стеклотовары подразделяют по форме и размеру?

8. Приведите классификацию и охарактеризуйте дефекты стеклянных бытовых товаров.

9. Какие изделия называют керамикой?

10. В чем отличительные особенности основных видов керамики?

11. По каким признакам классифицируют керамические товары?

12. Какие дефекты внешнего вида присущи изделиям из фаянса?

13. Дайте определение пластмасс, какие компоненты входят в их состав?

14. Какими способами вырабатывают изделия из пластмасс?

15. Как классифицируются изделия из пластмасс?

16. Какие сведения включает в себя маркировка хозяйственных товаров из пластмасс?

17. Назовите основные достоинства и недостатки изделий из пластмасс.

18. Дайте определение металлам. Какие металлы относят к черным, а какие – к цветным?

19. Дайте классификацию и охарактеризуйте основные виды защитно-декоративных покрытий металлотоваров.

20. Как классифицируют металлическую посуду?

21. Каковы основные требования к качеству металлохозяйственных товаров?

22. Как подразделяется ассортимент мебели по эксплуатационному назначению.

23. Как группируется мебель по функциональному назначению?

24. Какие показатели потребительских свойств формируют качество мебели?

25. Какие требования предъявляются к качеству мебели?

#### **Тема 4. Электро- и культурно-бытовые товары**

1. Назовите основные группы электробытовых товаров.

2. Охарактеризуйте основные группы потребительских свойств электробытовых товаров.

3. Какие показатели определяют безопасность и безвредность электротоваров.

4. Какие показатели включают в маркировку электротоваров?

5. Дайте характеристику ассортимента проводниковых изделий по признакам классификации.

6. Охарактеризуйте ассортимент установочных изделий.

7. Каковы основные требования к качеству проводниковых и установочных изделий?

8. Охарактеризуйте ассортимент, достоинства и недостатки источников света. Перечислите преимущества люминесцентных ламп по сравнению с лампами накаливания.

9. Как по назначению классифицируют ассортимент электронагревательных приборов?

10. По каким признакам и как подразделяют ассортимент стиральных

машин?

11. Какие показатели потребительских свойств стиральных машин важны при выборе их покупателями?

12. По каким признакам и как подразделяют ассортимент холодильников?

13. Какие показатели потребительских свойств холодильников важны при выборе их покупателями?

14. По каким признакам и как подразделяют ассортимент пылесосов?

15. Какие показатели потребительских свойств пылесосов важны при выборе их покупателями?

16. Какие виды сырья используют для изготовления бумаги и картона?

17. Перечислите виды бумаг для письма и их отличительные особенности.

18. Перечислите виды бумаг для рисования и черчения, в чем их отличие?

19. Каков ассортимент изделий из бумаги и картона?

20. На какие виды подразделяются автоматические ручки?

21. Какое значение имеют игрушки в воспитании детей.

22. Назовите и охарактеризуйте эргономические свойства игрушек.

23. По каким признакам и как классифицируются игрушки?

24. Перечислите требования, предъявляемые к качеству и безопасности игрушек.

25. Требования, предъявляемые к маркировке игрушек.

## **Тема 5. Парфюмерно-косметические и ювелирные товары**

1. В чем состоят особенности потребительских свойств парфюмерных товаров?

2. Какие материалы применяются при производстве парфюмерных товаров?

3. В чем отличие одеколонов, духов и туалетных вод?

4. По каким признакам подразделяют ассортимент парфюмерных товаров?

5. Каковы особенности хранения парфюмерных товаров?
6. Перечислите особенности потребительских свойств косметических товаров.
7. Какие факторы формируют потребительские свойства косметических товаров?
8. По каким признакам группируют ассортимент косметических товаров?
9. Как маркируются косметические товары?
10. В чем отличие туалетного мыла от хозяйственного?
11. В чем особенности потребительских свойств ювелирных товаров?
12. Какие металлы и сплавы применяют в производстве ювелирных товаров?
13. Какие существуют системы проб сплавов драгоценных металлов?  
Каково соотношение между различными системами проб?
14. Какие пробы сплавов драгоценных металлов установлены в России?
15. Дайте классификацию и характеристику ювелирных камней.
16. Какими способами производят огранку ювелирных камней?
17. В чем особенности клеймения ювелирных изделий?
18. По каким признакам подразделяют ассортимент ювелирных изделий?
19. Каков порядок контроля качества ювелирных изделий?
20. Укажите особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения ювелирных товаров.

Приложение 2



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

**«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДФУ)**

---

---

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по дисциплине «Товароведение потребительских товаров»

**Направление подготовки 38.03.01 Экономика**  
**Образовательная программа «Торговое дело»**  
**Форма подготовки очная**

г. Владивосток  
2019

**Паспорт фонда оценочных средств**

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ОПК-2 способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения	Знает	нормативно-правовую базу в области товароведения
	Умеет	осуществлять поиск и ориентироваться в

профессиональных задач		нормативно-правовой базе, необходимой для товароведной деятельности
	Владеет	навыками работы с нормативно-правовой базой при осуществлении товароведной деятельности
ПК-5 способность анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств и т.д., использовать полученные сведения для принятия управленческих решений	Знает	ассортимент товаров, их потребительские свойства, факторы, определяющие качество товаров, методы определения и оценки качества товаров, градации качества товаров и их дефекты, приемку товаров и их учет; принципы эффективного управления торгово-технологическими процессами на предприятии
	Умеет	управлять ассортиментом и качеством товаров, оценивать их качество, проводить приемку и учет товаров по количеству и качеству; обеспечивать необходимый уровень качества товаров при осуществлении торгово-технологических процессов на предприятии
	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения; навыками управления качеством товаров при осуществлении торгово-технологических процессов на предприятии

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Раздел II. Товароведение продовольственных товаров Раздел III. Товароведение непродовольственных товаров	ОПК-2	знает	Практическое занятие (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-2, 5-16, 18-37, 39-45, 49, 51, 54, 59-62, 64, 66, 68, 70, 72, 74-77, 79, 81-83, 85
			умеет	Практическое занятие (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-2, 5-16, 18-37, 39-45, 49, 51, 54, 59-62, 64, 66, 68, 70, 72, 74-77, 79, 81-83, 85
			владеет	Практическое занятие (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-2, 5-16, 18-37, 39-45, 49, 51, 54, 59-62, 64, 66, 68, 70, 72, 74-77, 79, 81-83, 85



2.	Раздел I. Теоретические основы товароведения	ПК-5	знает	Собеседование (УО-1) Реферат (ПР-4) Кроссворд	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-85
	Раздел II. Товароведение продовольст- венных товаров		умеет	Практическое занятие (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-85
	Раздел III. Товароведение непродовольст- венных товаров		владеет	Практическое занятие (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к зачету: 1-85

### Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ОПК-2 способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач	знает (пороговый уровень)	нормативно-правовую базу в области товароведения	знание правовых, нормативных и технических документов (законодательные и нормативные акты РФ, классификаторы, стандарты, сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения и др.), необходимых для осуществления товароведной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность перечислить и охарактеризовать правовые акты, регламентирующие товароведную деятельность;</li> <li>- способность перечислить и охарактеризовать нормативные и технические документы, регламентирующие требования к количеству и качеству товаров и товародвижению;</li> <li>- способность перечислить требования нормативных и технических документов, предъявляемых к количеству и качеству товаров и товародвижению</li> </ul>
	умеет (продвинутый)	осуществлять поиск и ориентироваться в нормативно-правовой базе, необходимой для товароведной деятельности	умение осуществлять поиск и ориентироваться в правовых, нормативных и технических документах (законодательные и нормативные акты РФ,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность осуществлять поиск в специализированных информационных справочных системах правовые, нормативные и технические документы, необходимые для решения профессиональных задач;</li> <li>- способность</li> </ul>

			классификаторы, стандарты, сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения и др.), необходимых для осуществления товароведной деятельности	ориентироваться в нормативных и технических документах при оценке качества товаров, их приемке по количеству и качеству; - способность ориентироваться в нормативных и технических документах для регулирования товародвижения
	владеет (высокий)	навыками работы с нормативно-правовой базой при осуществлении товароведной деятельности	владение навыками работы с правовыми, нормативными и техническими документами (законодательные и нормативные акты РФ, классификаторы, стандарты, сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения и др.), необходимыми для осуществления товароведной деятельности	- способность самостоятельно использовать и правильно интерпретировать правовые акты для осуществления товароведной деятельности; - способность самостоятельно использовать и правильно интерпретировать требования нормативных и технических документов при оценке качества товаров, их приемке по количеству и качеству; - способность самостоятельно использовать и правильно интерпретировать требования нормативных и технических документов для регулирования товародвижения
ПК-5 способность анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств и т.д., использовать полученные сведения для принятия управленческих	знает (пороговый уровень)	ассортимент товаров, их потребительские свойства, факторы, определяющие качество товаров, методы определения и оценки качества товаров, градации качества товаров и их дефекты, приемку товаров и их учет; принципы эффективного управления торгово-технологическим	знание комплекса товароведных характеристик потребительских товаров; факторов, определяющих качество потребительских товаров в процессе их товародвижения (транспортирования, хранения, приемки, реализации)	- способность назвать и охарактеризовать виды, показатели ассортимента товаров, факторы, его формирующие; - способность дать классификацию и номенклатуру потребительских свойств однородных групп потребительских товаров; - способность перечислить показатели потребительских свойств товаров, их назначение; - способность перечислить и охарактеризовать факторы, формирующие и сохраняющие качество

решений				<p>товаров на всех этапах их жизненного цикла;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность перечислить методы определения и оценки качества товаров, их сущность, особенности применения и взаимозаменяемость;</li> <li>- способность назвать существующие градации качества товаров, охарактеризовать дефекты и пороки товаров, указать причины их возникновения;</li> <li>- способность перечислить правила и особенности приемки товаров по количеству и качеству;</li> <li>- способность знать правила упаковывания, маркирования, транспортирования и реализации товаров;</li> <li>- способность знать сроки годности и условия хранения товаров;</li> <li>- способность знать правила товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении товаров;</li> <li>- способность знать процессы предреализационной подготовки товаров и их утилизации;</li> <li>- способность знать правила мерчандайзинга и особенности выкладки товаров в местах их продажи;</li> <li>- способность назвать виды товарных потерь, причины их возникновения</li> </ul>
	умеет (продвинутый)	управлять ассортиментом и качеством товаров, оценивать их качество, проводить приемку и учет товаров по количеству и	умение анализировать ситуацию и самостоятельно определять основные направления формирования эффективной структуры	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность анализировать ассортимент товаров и управлять им;</li> <li>- способность грамотно описывать потребительские свойства товаров и формировать их номенклатуру;</li> <li>- способность анализировать факторы и</li> </ul>

		<p>качеству; обеспечивать необходимый уровень качества товаров при осуществлении торгово-техно- логических процессов на предприятии</p>	<p>ассортимента товаров, осуществлять контроль качества товаров, работать с претензиями; устанавливать соответствие качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам на послепроизводст- венных стадиях, учитывать и списывать товарные потери</p>	<p>устанавливать законо- мерности, определяющие качество товаров; - способность выбирать наиболее эффективные и точные методы контроля качества товаров, оценивать их эффективность и рациональность применения; - способность анализи- ровать и интерпретировать результаты оценки качества товаров; - способность определять категории качества товаров; - способность диагности- ровать дефекты товаров; - способность осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; - способность соблюдать правила упаковывания, маркирования, транспортирования и реализации товаров; - способность соблюдать условия хранения товаров и сроки их годности; - способность соблюдать правила товарного соседства и формиро- вания товарных партий при транспортировании и хранении товаров; - способность применять знания при соблюдении сроков и условий хранения, транспортирования и реализации товаров; - способность применять и предоставлять результаты по выкладке товаров в местах их продаж согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии; - способность выявлять товарные потери и устанавливать естест- венную убыль товаров; - способность устанавливать причины возникновения товарных</p>
--	--	---	---	---

				потерь
	владеет (высокий)	способами, методами и средствами управления ассортиментом товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения; навыками управления качеством товаров при осуществлении торгово-технологических процессов на предприятии	владение способами, методами и средствами определения и сохранения товароведных характеристик товаров, навыками разработки мероприятий, направленных на обеспечение качества товаров и их сохранение; организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением высокого качества товаров при их товародвижении на послепроизводственных стадиях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность владеть методами определения эффективной структуры ассортимента товаров;</li> <li>- способность владеть современными методами контроля качества товаров, их приемки по количеству и качеству;</li> <li>- способность владеть методами и средствами анализа влияния сырья и материалов, конструкции, технологии производства, упаковки и хранения на качество товаров;</li> <li>- способность владеть навыками установления категорий качества и дефектности товаров;</li> <li>- способность разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения дефектов и пороков товаров;</li> <li>- способность владеть инновационными способами сохранения качества товаров;</li> <li>- способность осуществлять оптимизацию основных технологических операций на этапах транспортирования и реализации товаров;</li> <li>- способность управлять процессами предреализационной подготовки товаров и их утилизации;</li> <li>- способность регулировать процессы хранения товаров;</li> <li>- способность организовывать работу складского хранения и сбыта товаров;</li> <li>- способность разрабатывать мероприятия по снижению товарных потерь и их предупреждению</li> </ul>

### Зачетно-экзаменационные материалы

### Оценочные средства для промежуточной аттестации

### Тестовые задания

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

- 1) суточное потребление основных веществ, в г
- 2) соотношение усвояемых и не усвояемых пищевых веществ
- 3) энергетическую, биологическую, физиологическую, органолептическую

ценность, безопасность продукта

**2. Какие вещества не обладают энергетической ценностью?**

- 1) органические кислоты
- 2) этиловый спирт
- 3) крахмал
- 4) вода

**3. Укажите, к каким веществам относятся ферменты:**

- 1) липиды
- 2) белки
- 3) углеводы
- 4) витамины

**4. Что представляет собой формула сбалансированного питания:**

- 1) нормы предельно допустимых концентраций пищевых добавок
- 2) таблица суточной потребности человека в пищевых веществах и энергии
- 3) рекомендации по консервированию продукта
- 4) перечень продуктов, запрещённых к применению

**5. Что такое «безопасность продукта»:**

- 1) физиологическая норма потребления продукта, кг, на человека в год
- 2) содержание в продукте биологически активных добавок
- 3) отсутствие токсического, канцерогенного и мутагенного влияния

продукта на организм человека

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

- 1) экологичность продукции
- 2) надёжность продукции
- 3) эстетичность продукции
- 4) безотказность продукции

**7. Свойства социального назначения характеризуют:**

- 1) соответствие товара своему назначению
- 2) соответствие товаров требованиям нормативно-технической документации
- 3) соответствие товаров общественно необходимым потребностям
- 4) соответствие товара международным стандартам

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

- 1) эргономические
- 2) функциональные
- 3) технологические
- 4) эстетические

**9. Для установления предпочтений потребителей и их удовлетворенности товаром используется:**

- 1) регистрационный метод определения качества
- 2) экспертный метод определения качества
- 3) социологический метод определения качества
- 4) балльная оценка

**10. Градациями качества товара не являются:**

- 1) товарные сорта
- 2) группы сложности
- 3) эталоны
- 4) марки, номера

**11. Какие вещества пшеничной муки образуют клейковину:**

- 1) крахмал
- 2) белки
- 3) клетчатка
- 4) пектин

**12. Какую крупу вырабатывают из зерна проса:**

- 1) пшено
- 2) полтавскую
- 3) перловую
- 4) ядрицу

**13. Дефект макаронных изделий, обусловленный высокой**

**температурой в процессе сушки:**

- 1) темный цвет
- 2) повышенное содержание крошки
- 3) посторонний запах
- 4) кислый вкус

**14. Показатель качества печенья:**

- 1) щелочность
- 2) содержание редуцирующих сахаров
- 3) зольность
- 4) кислотность

**15. Вещество, содержащееся в какао-порошке и оказывающее возбуждающее действие на центральную нервную систему:**

- 1) танин
- 2) теобромин
- 3) сапонин
- 4) тиамин

**16. Студнеобразователь, содержащийся во фруктово-ягодном сырье:**

- 1) сахароза
- 2) пектин
- 3) клетчатка
- 4) органическая кислота

**17. Основное сырье для производства пива:**

- 1) пшеница
- 2) рис
- 3) ячмень
- 4) просо
- 5) овес

**18. Какие вещества количественно преобладают в плодах и овощах:**

- 1) клетчатка
- 2) пектиновые вещества



- 3) вода
- 4) гемицеллюлозы

**19. Какие пряности относятся к корневым:**

- 1) ваниль
- 2) горчица
- 3) шафран
- 4) имбирь

**20. Какие овощи относятся к корнеплодам:**

- 1) батат
- 2) батун
- 3) кольраби
- 4) брюква

**21. Вид сахара, содержащего в молоке:**

- 1) сахароза
- 2) стахиоза
- 3) мальтоза
- 4) лактоза

**22. Топленое молоко – это молоко, которое подвергалось:**

- 1) пастеризации
- 2) стерилизации
- 3) термической обработке в течение 3 часов
- 4) термической обработке в течение 3-5 секунд

**23. Образование «штаффа» сливочного масла возникает в результате:**

- 1) гидролиза жира
- 2) поверхностного окисления жира
- 3) плохой промывки масляного зерна

**24. Маргарин отличается от сливочного масла по:**

- 1) содержанию жира
- 2) температуре плавления

- 3) содержанию влаги
- 4) по составу сырья

**25. Удаление свободных жирных кислот из растительных масел**

**проводится путем:**

- 1) отстаивания
- 2) гидратации
- 3) нейтрализации
- 4) дезодорации

**26. Майонез – это продукт, приготовленный на основе:**

- 1) рафинированных, дезодорированных растительных масел
- 2) модифицированных растительных масел
- 3) нерафинированных растительных масел

**27. Какое яйцо относится к первой категории:**

- 1) масса одного яйца 80 г
- 2) масса одного яйца 65 г
- 3) масса одного яйца 55 г
- 4) масса одного яйца более 50 г

**28. Дополнительное сырье, оказывающее влияние на окраску**

**колбасных изделий:**

- 1) перец
- 2) нитриты
- 3) соль поваренная
- 4) сахар

**29. Какой вид мясных консервов относится к мясорастительным:**

- 1) говядина тушеная
- 2) горох со свиной
- 3) курица в собственном соку
- 4) в классификации консервов такого вида нет

**30. Недопустимые дефекты рыбных консервов:**

- 1) бомбаж
- 2) помутнение бульона

- 3) суховатость мяса
- 4) легкая разваренность

**31. Какие натуральные органические волокна растительного происхождения получают из семян растений:**

- 1) лен, пенька, джут, кенаф
- 2) хлопок
- 3) шелк
- 4) шерсть

**32. Искусственным волокном является:**

- 1) капрон
- 2) вискоза
- 3) полиэстер
- 4) нитрон

**33. Основным фактором формирования качества трикотажного полотна является:**

- 1) вид используемого текстильного волокна
- 2) вид используемой текстильной нити
- 3) переплетение
- 4) плотность вязания

**34. Какое свойство синтетических тканей может оказать отрицательное воздействие на человека:**

- 1) гигроскопичность
- 2) электризуемость
- 3) теплопроводность
- 4) термостойкость

**35. Для маркировки швейных и трикотажных изделий используют:**

- 1) клеймо
- 2) товарный ярлык
- 3) клеймо и товарный ярлык
- 4) контрольную ленту и товарный ярлык

**36. Размер одежды определяется:**

- 1) половиной величины обхвата груди типовой фигуры
- 2) половиной величины обхвата талии типовой фигуры
- 3) половиной величины обхвата бедер типовой фигуры
- 4) величиной роста типовой фигуры

**37. Как называется кожа с очень низким едва различимым ворсом:**

- 1) замша
- 2) шлифованная
- 3) нубук
- 4) велюр

**38. По сезону носки выделяют следующие группы кожаной обуви:**

- 1) зимняя, летняя, весенне-осенняя, круглосезонная
- 2) зимняя, летняя, весенне-осенняя
- 3) зимняя, летняя, весенне-осенняя, демисезонная, круглосезонная
- 4) зимняя, летняя, весенне-осенняя, демисезонная

**39. Важными свойствами надежности кожаной обуви являются:**

- 1) комфортность, теплозащитность, влагозащитность
- 2) долговечность, ремонтпригодность, сохраняемость
- 3) информационная выразительность, рациональность формы, целостность композиции
- 4) механическая безопасность, химическая безопасность, биологическая безопасность

**40. Наибольшей износостойкостью обладает мех:**

- 1) каракуля
- 2) соболя
- 3) зайца
- 4) бобра

**41. Факторы, формирующие эргономические свойства меховых изделий:**

- 1) теплозащитные свойства меха

- 2) износостойкость меха
- 3) количество дефектов
- 4) масса меха

**42. Фасонные овчинно-шубные изделия («дубленки») отличаются от нагольных:**

- 1) более мягкой кожаной тканью
- 2) более жесткой кожаной тканью
- 3) большей высотой волосяного покрова
- 4) имеют только светлую окраску

**43. Меховая накидка без рукавов – это:**

- 1) пелерина
- 2) полупелерина
- 3) палантин
- 4) горжет

**44. При определении сорта стеклянных бытовых товаров учитываются:**

- 1) вид дефекта, его размеры, количество и месторасположение
- 2) вид дефекта и его размеры
- 3) вид дефекта и его месторасположение
- 4) только вид дефекта

**45. Длительное мелодичное звучание при ударе о край издают изделия из:**

- 1) обыкновенного стекла
- 2) хрустального стекла
- 3) ситаллового стекла
- 4) боросиликатного стекла

**46. По функциональному использованию мебель делят на (указать неверный ответ):**

- 1) для общественных помещений и офисов

- 2) для приготовления и приема пищи
- 3) для культурно-массовых нужд
- 4) для сидения и лежания

**47. К какой группе эксплуатационных показателей стиральных машин относится отстирываемость белья:**

- 1) экономические
- 2) функциональные
- 3) эргономические
- 4) эстетические

**48. К игрушкам, способствующим умственному развитию детей, относят:**

- 1) конструкторы
- 2) настольные игры
- 3) спортивно-моторные игрушки
- 4) игрушки-забавы

**49. Для каких жидких парфюмерных товаров согласно действующей нормативной документации не нормируется показатель «стойкость запаха»:**

- 1) духи
- 2) парфюмерная вода
- 3) туалетная вода
- 4) душистая вода

**50. Каратная проба содержит:**

- 1) 16 весовых частей драгоценного металла
- 2) 24 весовых частей драгоценного металла
- 3) 1000 весовых частей драгоценного металла
- 4) 96 весовых частей драгоценного металла

### **Вопросы к зачету**

1. Крупа: классификация, пищевая ценность, оценка качества.

2. Мука: классификация, пищевая ценность, оценка качества.
3. Процессы, протекающие при хранении крупы и муки.
4. Дефекты крупы и муки и причины их возникновения.
5. Хлебобулочные изделия: классификация, пищевая ценность, оценка качества, процессы, протекающие при хранении, дефекты и болезни хлеба.
6. Макароны изделия: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.
7. Сахар: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.
8. Крахмал: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.
9. Мед: классификация, образование, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.
10. Фруктово-ягодные кондитерские изделия классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.
11. Карамель и конфеты: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.
12. Шоколад и какао-порошок: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.
13. Печенье и пряники классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.
14. Торты, пирожные: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.
15. Плоды свежие: классификация, пищевая ценность, хранение, процессы, протекающие при хранении, оценка качества дефекты и болезни.
16. Свежие овощи: классификация, пищевая ценность, хранение, процессы, протекающие при хранении, оценка качества дефекты и болезни.
17. Способы консервирования свежих плодов и овощей.
18. Этиловый спирт, водка, ликероводочные изделия: классификация, характеристика сырья, оценка качества, дефекты и причины их

возникновения, хранение.

19. Виноградные вина: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

20. Чай: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

21. Кофе и кофейные напитки: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

22. Пряности: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

23. Приправы: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

24. Пиво: характеристика сырья, классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

25. Растительные масла: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

26. Эмульсионные жировые продукты: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

27. Молоко коровье: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

28. Кисломолочные продукты: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

29. Сыры: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

30. Мороженое: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

31. Яйцо и продукты их переработки: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

32. Мясо убойных животных: классификация мяса, пищевая ценность, клеймение и маркировка мяса, оценка качества, хранение.

33. Мясо птицы: классификация, пищевая ценность, оценка качества,



дефекты и причины их возникновения, хранение.

34. Субпродукты: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

35. Мясные полуфабрикаты: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

36. Колбасные изделия: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

37. Мясные консервы: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

38. Пищевая ценность и безопасность рыбы и нерыбных объектов водного промысла.

39. Живая товарная рыба: пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

40. Рыба охлажденная и мороженая: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

41. Рыбные полуфабрикаты: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

42. Рыба соленая, пряная, маринованная, копченая: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

43. Рыбные консервы и пресервы: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

44. Икорная продукция и аналоги: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

45. Продукты из нерыбных объектов водного промысла (морепродукты) виды, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

46. Потребительские свойства, классификация и свойства текстильных волокон.

47. Ткацкие переплетения и отделка тканей, их влияние на потребительские свойства и качество тканей.

48. Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.
49. Потребительские свойства и показатели качества тканей.
50. Конструирование, моделирование, способы изготовления одежды.
51. Потребительские свойства и показатели качества одежды.
52. Классификация и ассортимент швейных изделий.
53. Классификация и ассортимент трикотажных изделий.
54. Требования, предъявляемые к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению швейно-трикотажных товаров.
55. Материалы, применяемые для производства обуви, их классификация.
56. Искусственные и синтетические обувные материалы.
57. Формирование потребительских свойств кожаной обуви в процессе производства.
58. Методы крепления подошвы и их влияние на свойства обуви. Отделка обуви.
59. Классификация и ассортимент кожаной обуви. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.
60. Резиновая обувь. Методы производства резиновой обуви. Классификация и ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.
61. Классификация пушно-мехового сырья и полуфабриката. Основные свойства и показатели качества.
62. Классификация и ассортимент готовых меховых изделий. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.
63. Материалы, применяемые для выработки стеклянных изделий, их состав и свойства.
64. Классификация и ассортимент стеклянных бытовых товаров. Требования к качеству, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.
65. Методы выработки и декорирования керамических изделий.

Характеристика разных видов керамики.

66. Ассортимент изделий из фарфора, фаянса, полуфарфора. Требования к качеству, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.

67. Общие сведения о пластических массах и их характеристика.

68. Классификация и ассортимент хозяйственных товаров из пластмасс, требования к качеству, маркировка и хранение.

69. Характеристика черных и цветных металлов и сплавов на их основе. Производство металлических изделий, виды защитных покрытий.

70. Классификация и ассортимент металлохозяйственных товаров, требования к качеству, маркировка и хранение.

71. Классификация и характеристика ассортимента бытовых химических товаров.

72. Оценка качества, упаковка, маркировка и хранение бытовых химических товаров.

73. Классификация и характеристика ассортимента мебели.

74. Оценка качества, маркировка, упаковка и хранение мебели.

75. Ассортимент и показатели качества бытовых светильников и осветительной арматуры.

76. Бытовые электрические машины. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.

77. Холодильники, их классификация, устройство, принцип действия, характеристика ассортимента и оценка качества.

78. Классификация, устройство, принцип действия, технико-экономические показатели стиральных машин.

79. Школьно-письменные и канцелярские товары: потребительские свойства, классификация и ассортимент, требования к качеству.

80. Потребительские свойства телевизоров. Классификация и ассортимент телевизоров.

81. Классификация и характеристика ассортимента игрушек, требования к качеству.

82. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Требования, предъявляемые к качеству, маркировке и хранению.

83. Классификация и ассортимент косметических товаров. Требования, предъявляемые к качеству, маркировке и хранению.

84. Материалы, применяемые для изготовления ювелирных изделий, их основные свойства.

85. Классификация и ассортимент ювелирных изделий, маркировка (клеймение) и упаковка.

## **Оценочные средства для текущей аттестации**

### **Вопросы для собеседования**

#### **по дисциплине «Товароведение потребительских товаров»**

#### **Раздел I. Теоретические основы товароведения**

1. Что является предметом изучения товароведения?
2. Из каких групп терминов складывается понятийно-терминологический аппарат товароведения.
3. Что такое ассортимент товаров и какими свойствами он характеризуется?
4. Что означает широта ассортимента?
5. Что характеризует полнота ассортимента?
6. Поясните понятия устойчивость, новизна и структура ассортимента.
7. Что такое рациональность ассортимента?
8. Формирование ассортимента: понятие, этапы и влияющие факторы.
9. Общие и отличительные особенности ассортимента и товарной номенклатуры.
10. Направления в области формирования ассортимента.
11. Что такое иерархический метод классификации товаров?
12. Что такое фасетный метод классификации товаров?
13. Пути совершенствования ассортимента товаров.
14. Дайте определение интегральному показателю качества товаров и как он рассчитывается?

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

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

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

18. Назовите показатели безопасности товаров.

19. Что подразумевается под условиями хранения?

20. Какими показателями характеризуется режим хранения?

## **Раздел II. Товароведение продовольственных товаров**

1. Какие вещества обладают наибольшей энергетической ценностью?

2. Какие вещества пищевых продуктов обуславливают их биологическую ценность?

3. Какие процессы происходят при хранении пищевых продуктов?

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

5. Как классифицируется рисовая крупа в зависимости от способа обработки?

6. На какие сорта делится мука пшеничная хлебопекарная?

7. По каким показателям определяется сорт муки?

8. На какие группы делятся макаронные изделия?

9. Каковы условия хранения шоколада?

10. Отличительные особенности сахарного и затяжного печенья.

11. Что лежит в основе классификации чая?

12. Как формируются товарные сорта кофе натурального молотого с добавлениями и без добавлений?

13. Сортоотличительные признаки свежих овощей и плодов.

14. Ассортимент молока питьевого.

15. Классификация сыров, какие признаки положены в основу их классификации?

16. Пищевые жиры: значение в питании, состав, свойства и классификация.
17. Что является основным компонентом маргарина и как этот компонент получают?
18. Допустимые и недопустимые дефекты колбасных изделий. Причины их возникновения.
19. Мясные консервы, их классификация в зависимости от сырья, способа обработки, режима термической обработки, вида тары, назначения.
20. Характеристика основных семейств промысловых рыб (отличительные признаки, основные представители, кулинарное назначение).

### **Раздел III. Товароведение непродовольственных товаров**

1. Укажите признаки классификации швейных товаров.
2. Укажите отличительные особенности видового ассортимента швейных изделий.
3. Укажите разницу между стандартной и торговой классификациями трикотажных товаров.
4. Какие маркировочные знаки применяются для маркировки швейных и трикотажных изделий?
5. Какие существуют символы по уходу за швейными и трикотажными изделиями?
6. Что обозначают знаки и символы на упаковке чулочно-носочных изделий?
7. Охарактеризуйте различные виды пушно-мехового полуфабриката по основным товароведным признакам.
8. Что характеризует сорт меховых изделий?
9. Дайте классификацию готовых меховых изделий.
10. Чем различаются пальто, полупальто и пиджак?
11. Какие факторы учитывают при формировании ассортимента детской меховой одежды?
12. Укажите признаки классификации натуральных кож.
13. По каким признакам различаются велюр, замша, нубук, спиллок?

14. Назовите основные виды обуви и их конструктивные особенности.
15. Что относится к моющим средствам?
16. Охарактеризуйте важнейшие потребительские свойства мыла и СМС.
17. Как классифицируют хозяйственное мыло?
18. Какие признаки являются основными для группировки ассортимента стеклянных бытовых товаров?
19. На какие группы подразделяются дефекты внешнего вида стеклянных бытовых товаров?
20. Каковы требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению стеклянных бытовых товаров?

**Критерии оценки:**

- 100-86 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 баллов – 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 практических занятий**

#### **по дисциплине «Товароведение потребительских товаров»**

#### **Занятие 1-2. Формирование ассортимента продовольственных товаров в торговой сети**

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

1. Сбор информации об ассортименте и ценах на продовольственные товары однородной группы или подгруппы отечественного и импортного производства в двух торговых предприятиях.

2. Расчет показателей ассортимента продовольственных товаров (широта, полнота, устойчивость, новизна и рациональность для каждого торгового предприятия).

3. Расчет структуры ассортимента продовольственных товаров.

4. Анализ рациональности ассортимента продовольственных товаров торговых предприятий.

5. Решение ситуационных задач.

#### **Занятие 3. Потребительские свойства продовольственных товаров**

*Метод активного обучения – метод ситуационного анализа*



*(ситуационные задачи)*

1. Изучение основных терминов по теме «Потребительские свойства продовольственных товаров»:

- полезность пищевых продуктов: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность;
- характеристика основных пищевых веществ продовольственных товаров;
- вредные вещества продуктов питания;
- физические свойства продовольственных товаров.

2. Решение ситуационных задач по теме «Расчет энергетической ценности пищевых продуктов».

**Занятие 4. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения**

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

1. Оценка качества крупы, шоколада, чая по органолептическим показателям.
2. Изучение показателей качества свежих овощей и плодов (картофель, морковь, яблоки).
3. Решение ситуационных задач.

**Занятие 5. Оценка качества продовольственных товаров животного происхождения**

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

1. Оценка качества молока питьевого:
  - определение органолептических показателей;
  - определение физико-химических показателей (плотность, кислотность).

2. Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям.

3. Изучение основных семейств промысловых рыб.

4. Решение ситуационных задач.

### **Занятие 6-7. Формирование ассортимента непродовольственных товаров в торговой сети**

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

1. Сбор информации об ассортименте и ценах на непродовольственные товары однородной группы или подгруппы отечественного и импортного производства в двух торговых предприятиях.

2. Расчет показателей ассортимента непродовольственных товаров (широта, полнота, устойчивость, новизна и рациональность для каждого торгового предприятия).

3. Расчет структуры ассортимента непродовольственных товаров.

4. Анализ рациональности ассортимента непродовольственных товаров торговых предприятий.

5. Решение ситуационных задач.

### **Занятие 8. Изучение ассортимента кожевенно-обувных товаров**

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

1. Изучение конструктивных особенностей кожаной обуви.

2. Изучение ассортимента кожаной обуви и его характеристика по ассортиментным признакам.

3. Решение ситуационных задач.

### **Занятие 9. Изучение ассортимента и номенклатуры показателей качества стеклянных бытовых товаров**

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

1. Изучение ассортимента стеклянных бытовых товаров.
2. Изучение номенклатуры показателей качества стеклянных бытовых товаров.
3. Изучение дефектов стеклянных бытовых товаров.
4. Решение ситуационных задач.

**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 баллов – 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 «Товароведение потребительских товаров»**

#### **Раздел I. Теоретические основы товароведения**

#### **Тема 2. Классификация и ассортимент товаров**

1. В ассортименте магазина в наличии имеется 40 наименований товаров, в т.ч. 6 видов печенья однородной группы. 14 видов обладают способностью постоянно удовлетворять устойчивый спрос покупателей. В течение месяца в ассортименте магазина появилось 7 видов новых продуктов. Рассчитать коэффициент рациональности и степень обновления ассортимента, если  $Ш_{\text{б}} = 100$ ;  $П_{\text{б}} = 20$ ;  $K_{\text{вш}} = 0,3$ ;  $K_{\text{вп}} = 0,2$ ;  $K_{\text{ву}} = 0,2$ ;  $K_{\text{вн}} = 0,3$ .

2. В новом универсальном магазине необходимо сформировать рациональный ассортимент продовольственных товаров с  $K_{\text{р}} = 16\%$ . Базовая широта по каталогу составляет 1000, фактически на момент открытия было заведено 500 наименований продуктов.  $K_{\text{у}} = 60\%$ ;  $K_{\text{н}} = 15\%$  (определен по нормативным документам). Рассчитать коэффициент полноты и показатель устойчивости ассортимента ( $K_{\text{вш}} = 0,4$ ;  $K_{\text{вп}} = 0,2$ ;  $K_{\text{ву}} = 0,3$ ;  $K_{\text{вн}} = 0,1$ ).

3. В ассортименте магазина имеются сыры – Швейцарский, Голландский, Российский, Эдамский, Рокфор, Чеддер, Виола. Первые 4 наименования относятся к группе твердых сычужных сыров. В российских стандартах предусмотрено 20 наименований таких сыров, еще 5 наименований поступает по импорту. Рассчитать коэффициент полноты ассортимента твердых сычужных сыров.

4. Рассчитать коэффициент полноты ассортимента по следующим данным:

- в магазинах реализовано 10 моделей телевизоров при плане (согласно

договору поставки) – 20;

- в стране выпускается 17 тысяч наименований игрушек, тогда как 100 тысяч наименований;

- в продаже в течение месяца находилось 3 модели женских сапог, тогда как ассортиментный перечень предусматривал 5 моделей.

Результаты представьте по следующей форме:

Вид товара	Фактическая полнота (число разновидностей)	Базовая полнота	Коэффициент полноты
Телевизоры			
Игрушки			
Обувь			

5. На основе информации о фактической широте ассортимента велосипедов ( $Ш_{\phi}$ ) в магазинах «Спорт А» и «Спорт Б» рассчитайте коэффициент широты ( $К_{ш}$ ) ассортимента, полноту.

Результаты представьте по следующей форме:

Признаки	Фактическая широта ( $Ш_{\phi}$ )			Коэффициент широты ( $К_{ш}$ )	
	Производится отраслью	Магазин А	Магазин Б	Магазин А	Магазин Б
Половозрастное назначение велосипеда					
Взрослый мужской	10	7	9		
Взрослый женский	10	5	7		
Подростковый для мальчиков	5	3	4		
Подростковый для девочек	5	3	4		
Детский для мальчиков	4	2	3		
Детский для девочек	4	1	1		

## Раздел II. Товароведение продовольственных товаров

### Тема 1. Общие положения 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. 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?

3. 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 200 г капусты?

4. Мороженое пломбир в среднем содержит (%): воды – 71,0; белков – 3,2; жиров – 3,5; сахара – 15,5; органических кислот в пересчете на молочную кислоту – 0,19; золы – 0,8. Какова энергетическая ценность 200 г пломбира?

5. Карамель леденцовая в среднем содержит (%): воды – 3,6; белков – следы; жира – 0,1; моно- и дисахаридов – 83,3; органических кислот – 0,7; золы – 0,1. Какова энергетическая ценность 200 г карамели?

## **Тема 2. Зерномучные и кондитерские товары**

1. На оптовую базу с крупозавода поступило 800 мешков пшена шлифованного. Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для установления качества крупы? 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.

2. На оптовую базу с крупозавода поступила партия овсяной недробленной крупы – 200 мешков. Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для установления качества крупы? Дайте заключение о качестве и сорте крупы по следующим данным анализа: цвет

крупы серовато-желтый, запах, свойственный овсяной крупе, без посторонних запахов, вкус, свойственный крупе, со слабым привкусом горечи; содержание (%): семян растений и оболочек – 0,7; нешелушенных зерен – 0,5; дробленого ядра – 2; испорченных ядер – 0,04.

3. На оптовую базу поступила партия риса шлифованного, расфасованного в бумажные пакеты по 1 кг и упакованного в ящики (120 ящиков). Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для установления качества крупы? Дайте заключение о качестве и возможности использования данной крупы для производства детского питания по следующим данным анализа: цвет крупы белый; запах и вкус, свойственные рисовой крупе, без посторонних запахов и привкусов; содержание (%): дробленых ядер – 6,5; пожелтевших – 0,1; клейких – 1,4; нешелушенных – 0,26; семян дикорастущих растений – 0,1; испорченных ядер – 0,01; наличие мертвых долгоносиков – 4 шт. в 1 кг.

4. На оптовую базу с крупозавода поступила партия крупы кукурузной – 20 мешков. Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для установления качества крупы? 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.

5. На оптовую базу с крупозавода поступила партия крупы ячневой – 60 мешков. Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для установления качества крупы? Дайте заключение о качестве крупы по следующим данным анализа: крупа белого цвета с зеленоватым оттенком; вкус и запах, свойственный нормальной ячневой крупе, без посторонних привкусов и запахов; влажность – 14,8%; амбарные вредители отсутствуют; в 10 г крупы установлено наличие 0,085 г крупы с остатками цветочных пленок, явно выступающих за края крупинки; содержание (%): семян растений – 0,3; частиц земли и шлака – 0,08; испорченных ядер – 0,02; мучели – 0,15.

### **Раздел III. Товароведение непродовольственных товаров**

#### **Тема 2. Кожевенно-обувные и пушно-меховые товары**

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. Ваши действия как торгового агента при выявлении несоответствия? Ответ аргументируйте.

2. 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. Определите действия торгового агента при выявлении несоответствия. Ответ аргументируйте.

3. 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. Определите действия торгового агента при выявлении несоответствия. Ответ аргументируйте.

4. 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. Ваши



действия как торгового агента при выявлении несоответствия? Ответ обоснуйте.

5. 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. Ваши действия как торгового агента при выявлении несоответствия? Ответ аргументируйте.

### **Тема 3. Хозяйственные товары**

1. Сделайте заключение о качестве вазы для варенья (с крышкой на ножке) из стекла выдувного способа производства. Высота вазы 250 мм, диаметр – 150 мм. При осмотре было обнаружено: «мошка», редко расположенная, не портящая товарный вид; пузыри круглые на внешней поверхности размером 2 мм в количестве 8 штук; непараллельность края плоскости дна 4,0 мм. Можно ли данное изделие реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения и влияние на качество. Ваши действия как торгового агента? Ответ аргументируйте.

2. Сделайте заключение о качестве масленки из стекла выдувного способа производства. Вместимость масленки 200 см<sup>3</sup>. При осмотре было обнаружено: обработанные сколы, не портящие товарный вид; пузырь круглый размером 3 мм на внешней поверхности; прилипшие кусочки стекла. Возможно ли данное изделие реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения и влияние на качество. Ваши действия как торгового агента? Ответ аргументируйте.

3. Сделайте заключение о качестве круглой тарелки из стекла, полученной методом прессования. Диаметр тарелки 300 мм. При осмотре было обнаружено: царапины, не портящие товарный вид; разнотолщинность стенок в крае изделия 18%; сколы. Можно ли данное изделие реализовать?

Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения и влияние на качество. Определите действия торгового агента. Ответ аргументируйте.

4. Сделайте заключение о качестве стакана для минеральной воды из стекла выдувного способа производства. Вместимость стакана 300 см<sup>3</sup>. При осмотре было обнаружено: пузырь круглый размером 2,8 мм на внешней поверхности; пузырь круглый размером 4 мм на внешней поверхности; переоплавление края, не портящее товарный вид. Возможна ли реализация данного изделия? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения и влияние на качество. Определите действия торгового агента. Ответ обоснуйте.

5. 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. Определите действия торгового агента. Ответ аргументируйте.

#### **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 баллов – 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 «Товароведение потребительских товаров»**

1. Современные направления формирования ассортимента продовольственных товаров.

2. Сравнительная характеристика потребительских свойств тропических и субтропических плодов.

3. Признаки идентификации качества меда.

4. Формирование ассортимента и оценка качества пряностей и приправ на российском рынке.

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

6. Сравнительная характеристика ассортимента и качества сыров отечественного и зарубежного производства.

7. Основные направления совершенствования ассортимента и качества

мясных продуктов.

8. Анализ отечественного рынка молока и молочных продуктов.
9. Отечественный рынок растительных масел.
10. Товароведная характеристика перепелиных яиц.
11. Классификация и ассортимент нерыбных объектов водного промысла.
12. Новые тенденции ассортимента круп, реализуемых в торговой сети.
13. Новые тенденции в производстве и расширении ассортимента хлебобулочных изделий.
14. Основные тенденции развития рынка кондитерских изделий в России и за рубежом.
15. Перспективные технологии упаковки и транспортировки свежих плодов и овощей.
16. Основные тенденции развития ассортимента и резервы повышения качества тканей.
17. Классификация и характеристика ассортимента верхней швейной одежды пальтовой подгруппы.
18. Классификация и характеристика ассортимента трикотажных головных уборов и платочно-шарфовых изделий.
19. Классификация и характеристика ассортимента трикотажных чулочно-носочных изделий.
20. Преимущества и недостатки обуви различных методов крепления.
21. Современный ассортимент специальной обуви из пластмассы.
22. Характеристика ассортимента овчинно-шубных изделий.
23. История развития производства мыла в России в прошлом и настоящем.
24. Торговая марка «Гжель», история развития.
25. Современный ассортимент стеклянной посуды для приготовления пищи.
26. Ассортимент плетеной мебели, применение, развитие.
27. Товароведная характеристика ассортимента мягкой мебели различных производителей (по материалам специализированных магазинов).
28. Трансформируемая мебель, перспективы использования.
29. Достоинства и недостатки металлокерамики.

30. Характеристика конструктивных особенностей и принципа действия различных типов стиральных машин.

**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 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;

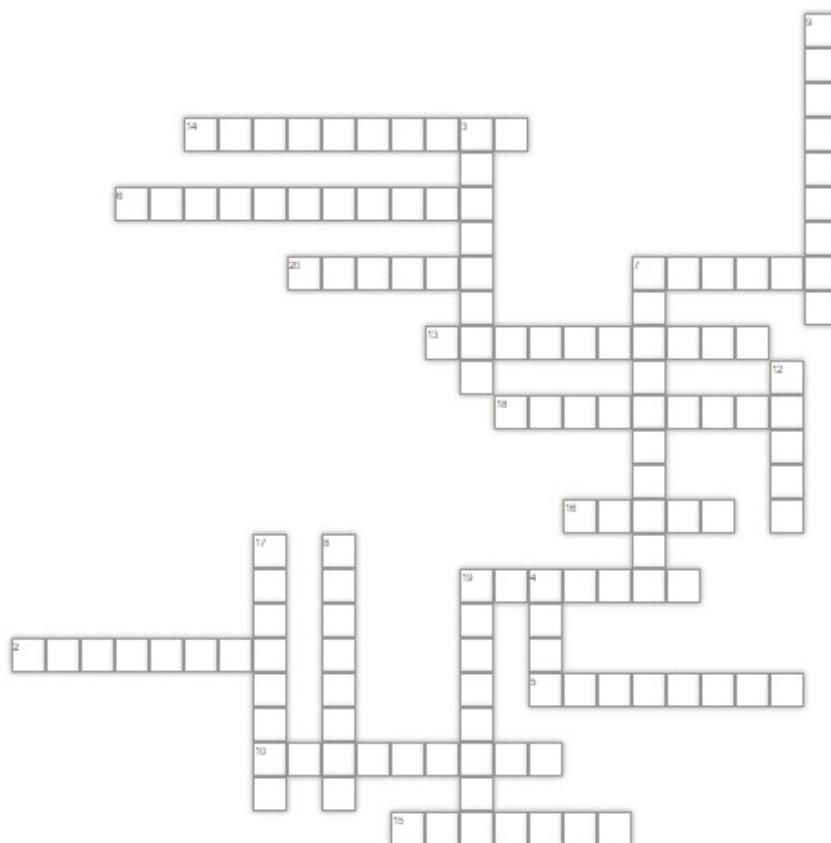
- 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки.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

- 75-61 баллов – 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.

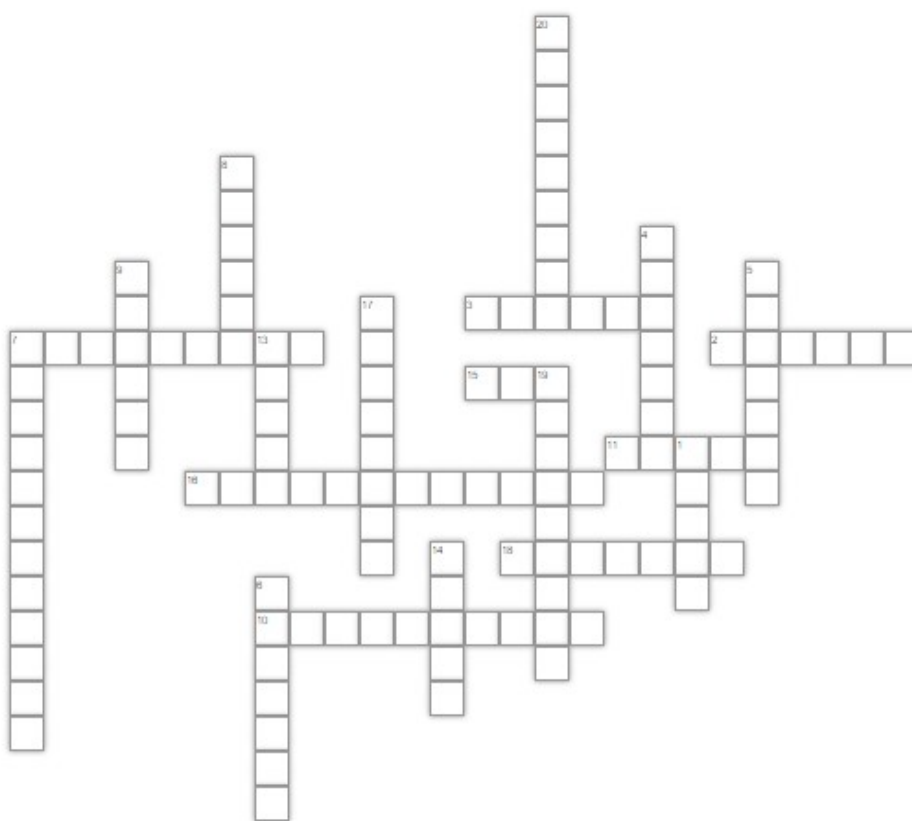
**Кроссворды**

**по дисциплине «Товароведение потребительских товаров»**



1. Вредитель семечковых плодов.
2. Показатель качества плодов.
3. Дефект яблок.
4. Представитель семечковых плодов.
5. Косточковые плоды с высоким содержанием провитамина А.
6. Кислота, благодаря которой малину используют в качестве лечебного средства при простудных заболеваниях.
7. Вещество абрикосов, благодаря которому плоды используются для производства мармелада.
8. Персики, в которых косточка плотно прирастает к мякоти.
9. Персики, не имеющие пушка на поверхности плодов.
10. Кислота, благодаря которой клюква отличается хорошей сохраняемостью.
11. Углевод, в значительных количествах присутствующий в зеленых бананах.
12. Сладкий картофель.
13. Болезнь картофеля, проявляющаяся на клубнях в виде темных пятен, под которыми мякоть окрашивается в коричневый цвет.
14. Земляная груша.

15. Капуста, представляющая собой нераспустившиеся соцветия.
16. Болезнь плодов и овощей, которая портит их внешний вид, но не передается от больных объектов к здоровым.
17. Капуста, относящаяся к стеблевым овощам.
18. Ягода, богатая аскорбиновой кислотой.
19. Распространенный способ консервирования свежих овощей, основанный на жизнедеятельности молочнокислых бактерий.
20. Высокосахаристый корнеплод, используемый для производства сахара.



1. Эмульсионный жировой продукт пластичной консистенции с массовой долей общего жира не менее 39%.
2. Молочный продукт, изготавливаемый из молока, представляющий собой эмульсию «жир в молочной плазме», с массовой долей жира не менее 9,0%.
3. Вид молока, которое в 4 раза калорийнее коровьего.
4. Молочный продукт, изготавливаемый сквашиванием сливок.
5. Вид молока, не подвергавшееся регулированию составных частей молока.
6. Кисломолочный продукт, изготавливаемый из топленого молока с

использованием заквасочных микроорганизмов.

7. Тепловая обработка продукта при температуре выше 100°C, с целью подавления термостойких микроорганизмов, в том числе спорообразующих.

8. Кисломолочный продукт с общим содержанием заквасочных микроорганизмов в конце срока годности не менее  $10^7$  КОЕ в 1 г продукта.

9. Кисломолочный продукт, изготавливаемый из молока с использованием заквасочных микроорганизмов с коагуляцией белков и последующим удалением сыворотки.

10. Кисломолочный продукт, изготавливаемый из молока с использованием заквасочных микроорганизмов.

11. Молочный продукт, преобладающей частью которого является молочный жир.

12. Побочный продукт переработки молока, полученный при производстве творога из коровьего молока.

13. Продукт смешенного молочнокислого и спиртового брожения, изготавливаемый сквашиванием пастеризованного кобыльего молока.

14. Продукт смешенного молочнокислого и спиртового брожения, изготавливаемый сквашиванием пастеризованного коровьего молока.

15. Продукт, изготавливаемый из молока путем коагуляции белков, обработки полученного белкового сгустка с последующим созреванием сырной массы.

16. Тепловая обработка продукта при температуре ниже 100°C, с целью подавления некоторых видов микроорганизмов с невысокой термостойкостью.

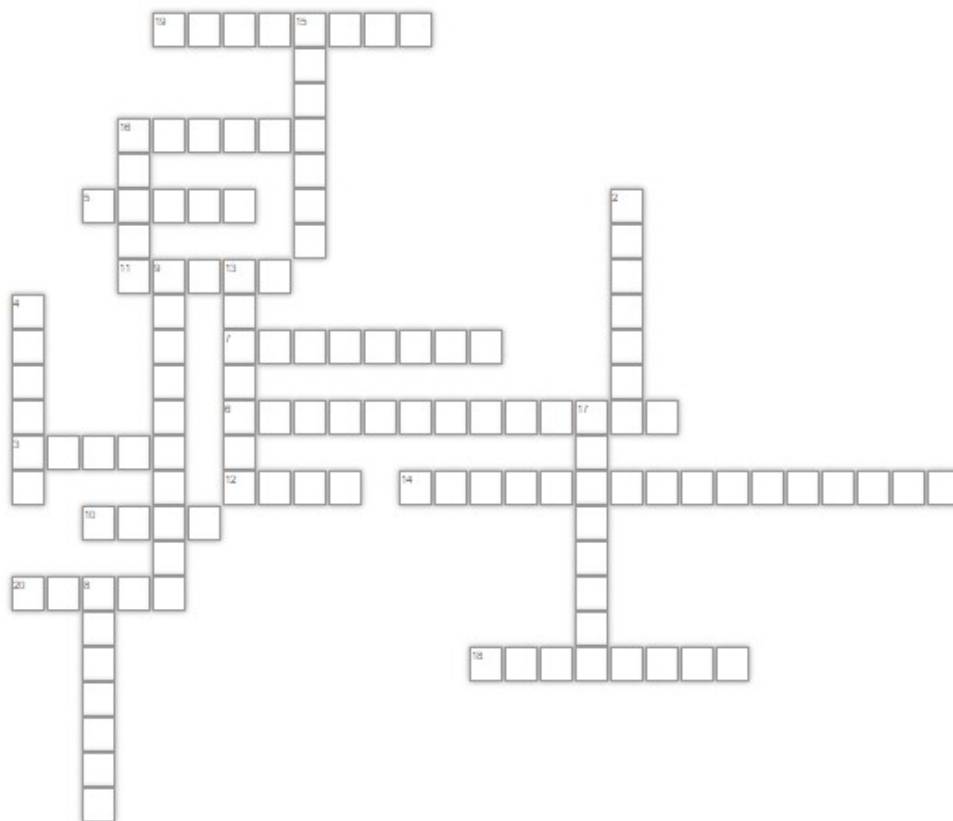
17. Эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 20%.

18. Тонкодисперсный, однородный эмульсионный продукт, изготавливаемый из рафинированного дезодорированного растительного масла, воды и яичных продуктов.

19. Процесс очистки растительных масел от сопутствующих им примесей.

20. Вид растительного масла.





1. Швейный или трикотажный головной убор без полей круглой или овальной формы.

2. Плотная ворсовая хлопчатобумажная ткань с уточным ворсом, вырабатываемая из сравнительно тонкой пряжи; на лицевой стороне имеются ворсовые рубчики, идущие вдоль нитей основы.

3. Легкая ткань, выработанная сатиновым переплетением нитей из хлопчатобумажных или химических нитей, имеющая гладкую, шелковистую поверхность, на которой преобладают уточные нити.

4. Тонкая, легкая полупрозрачная льняная или хлопчатобумажная ткань полотняного переплетения, обычно подвергается мерсеризации.

5. Текстильная нить, изготовленная из штапельных волокон обычно путем скручивания.

6. Способность текстильных материалов образовывать мягкие округлые складки (фалды).

7. Швейная или трикотажная поясная мужская и для мальчиков одежда, покрывающая нижнюю часть туловища и ноги до ступней, каждую в

отдельности, надеваемая непосредственно на тело.

8. Мягкая легкая хлопчатобумажная или шерстяная ткань с начесанным ворсом; вырабатывается полотняным или саржевым переплетением нитей.

9. Швейная или трикотажная одежда, состоящая из лифа с рукавами и брюк, шорт, рейтуз, трусов, объединенных в одно целое.

10. Хлопчатобумажная плотная ткань полотняного переплетения. Вырабатывается из кордной пряжи; на ощупь плотнее и грубее ситца.

11. Изделия, образованные в процессе ткачества переплетением взаимно перпендикулярных систем нитей основы (продольных) и утка (поперечных).

12. Прозрачная кружевная ткань, вязанье, плетенье, вышивка в виде сквозного рисунка.

13. Швейная или трикотажная плечевая одежда свободной формы без рукавов и пройм, разновидностью которой является пелерина.

14. Ткань, вырабатываемая из пряжи, содержащей 100% хлопкового волокна или хлопкового волокна с вложением не более 10% вискозного или вискозного высокомолекулярного волокна.

15. Очень тонкая жесткая прозрачная ткань, выработанная мелкоузорчатым переплетением.

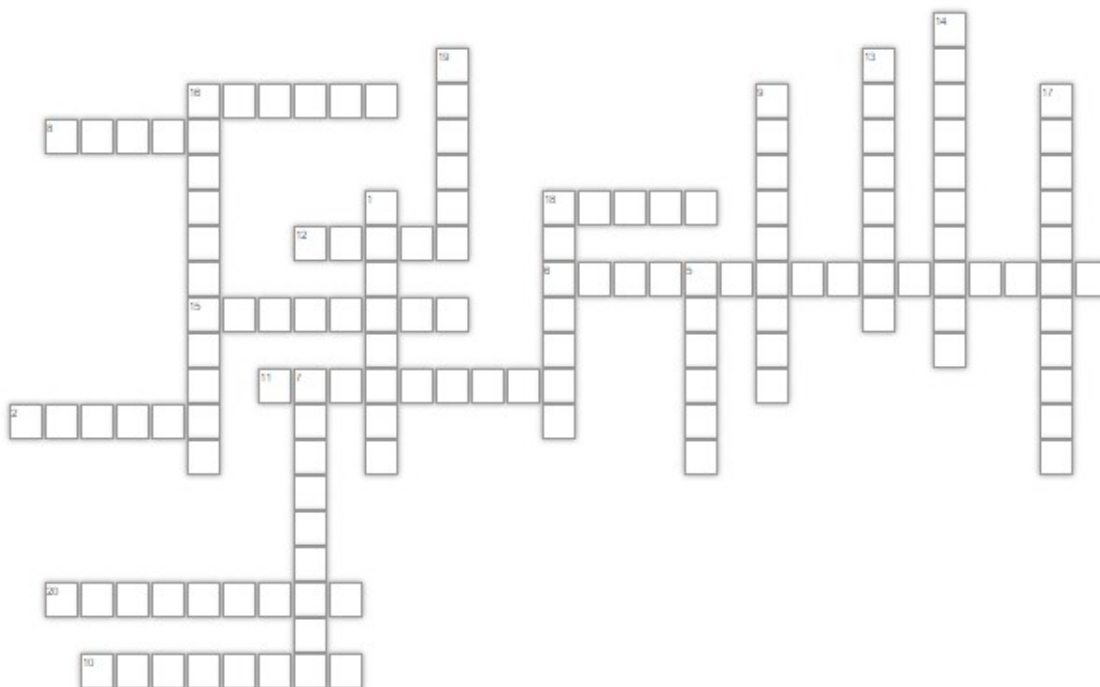
16. Швейная или трикотажная плечевая женская или для девочек одежда, покрывающая туловище и частично бедра.

17. Вид химических синтетических волокон группы полиуретановых, обладающих высокой эластичностью и достаточной устойчивостью к светопогоде и химическим реагентам, однако прочность их невелика.

18. Общее название прядильно-ткацких изделий (ткань, трикотаж, нетканые полотна, нитки, сетки и пр.).

19. Вязаное изделие, полученное из одной или многих нитей путем образования петель и взаимного их переплетения на трикотажной машине или вручную.

20. Тонкая легкая хлопчатобумажная или шелковая ткань.



1. Совокупность сервизов, наборов или комплектов, объединенных единым стилевым решением.

2. Жидкий или пастообразный пигментированный лакокрасочный материал, имеющий в качестве пленкообразующего вещества олифу различных марок или водную дисперсию синтетических полимеров и образующий при нанесении на окрашиваемую поверхность непрозрачное лакокрасочное покрытие.

3. Разновидность керамической посуды, отличительной особенностью которой является окрашенный или светложгущийся пористый, утолщенный черепок, покрытый глушеными или прозрачными цветными глазурями.

4. Мебель для обустройства (обстановки) различных помещений в городском, загородном или сельском жилище, в том числе на открытом воздухе.

5. Столовая, чайная или кофейная посуда, содержащая обязательные ее виды для определенного числа человек.

6. Мебель, конструкция которой позволяет путем взаимного пространственного перемещения ее элементов-деталей и (или) частей менять ее функциональное назначение.

7. Небольшое полое керамическое изделие различной формы с

отверстиями в верхней части, предназначенное для молотого перца.

8. Полое керамическое изделие восточного ассортимента, без ручки, круглой формы, расширяющееся кверху, вместимостью до 0,5 л, предназначенное для питья.

9. Разновидность керамической посуды, отличительной особенностью которой является пористый белый черепок, покрытый бесцветной прозрачной или цветной глазурями.

10. Мебель, предназначенная для постоянного использования, которая для уменьшения ее габаритов может быть при необходимости сложена путем изменения взаимного пространственного положения частей.

11. Пастообразный или жидкий лакокрасочный материал, который наносят на окрашиваемую поверхность перед окрашиванием для выравнивания незначительных неровностей и/или получения гладкой ровной поверхности.

12. Жидкий или пастообразный пигментированный лакокрасочный материал, имеющий лакокрасочную среду в виде раствора пленкообразующего вещества в органических растворителях и образующий при нанесении на окрашиваемую поверхность непрозрачное лакокрасочное покрытие.

13. Клей для герметизации швов и зазоров.

14. Многоярусная ваза в форме конуса, состоящая из керамического или металлического стержня, на котором закреплен ряд тарелок (блюд) одного или разных диаметров, для конфет, печенья, фруктов и т.д., предназначенная для сервировки стола.

15. Полое керамическое изделие с ручкой, носиком и крышкой, высота которого преимущественно больше диаметра, предназначенное для подачи к столу кофе.

16. Мебель для сидения и лежания с обитыми сиденьем, спинкой и подлокотниками, толщина настила которых превышает 20 мм.

17. Изделия, издающие длительное мелодичное звучание при ударе о край.

18. Плоское керамическое изделие, преимущественно круглой или овальной формы, с приподнятыми или развернутыми краями, предназначенное для сервировки стола.

19. Одно- или многокрасочный рисунок, который наносится на керамические изделия с помощью переводных картинок.

20. Керамические изделия, украшенные ручной росписью синего цвета.

**Критерии оценки:**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент дал правильные ответы на все поставленные в кроссворде вопросы;

- 85-76 баллов – не более 2 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы;

- 75-61 баллов – 3-4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы;

- 60-50 баллов – более 4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы.

**Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины**

**Текущая аттестация студентов.** Текущая аттестация студентов по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» проводится в форме контрольных мероприятий (собеседование, выполнение практических работ, решение ситуационных задач, написание рефератов, решение кроссвордов) 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 практических работ, решение ситуационных задач);

- результаты самостоятельной работы (написание рефератов, решение кроссвордов).

**Промежуточная аттестация студентов.** Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По дисциплине «Товароведение потребительских товаров» предусмотрен зачет в виде тестирования.

**Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства.** В результате посещения лекций, выполнения и защиты практических работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы, студент последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает вопросы, предназначенные для подготовки к промежуточной аттестации (зачету). 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 зачете  
по дисциплине «Товароведение потребительских товаров»**

<b>Баллы (рейтингово й оценки)</b>	<b>Оценка зачета (стандартная)</b>	<b>Требования к сформированным компетенциям</b>
86-100	«зачтено»	Студент 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	«зачтено»	Студент 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	«зачтено»	Студент 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	«не зачтено»	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.