Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.10.2026 13:39:31
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра таможенного дела и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

_____ Н. И. Осипенко
(подпись)

«10» февраля 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине
Б1.О.18 ТОВАРОВЕДЕНИЕ

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
Профиль: Товароведение и экспертиза в таможенном деле

Разработчики:

зав. кафедрой		Осипенко Н. И.
доцент		Кудинова О. В.
доцент		Молоканова Л. В.
ст. преподаватель		Захарова С. Л.
ст. преподаватель		Пешко Т. А.
ст. преподаватель		Попова О. С.
ст. преподаватель		Шульц А. С.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от 19 февраля 2026 г., протокол № 10

Донецк 2026

ПАСПОРТ
оценочных материалов по дисциплине
Б1.О.18 ТОВАРОВЕДЕНИЕ

Таблица 1 – Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения дисциплины (модуля) или практики

Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения. Топливные энергоносители (топливо). Руды и металлы. Средства производства

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины (модуля), практики	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ОПК-2. Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения. Бережливое производство. Топливные энергоносители (топливо). Руды и металлы. Средства производства Тема 1. Понятие товароведения. Свойства товаров и требования к ним Тема 2. Качество и конкурентоспособность товаров Тема 3. Классификация и ассортимент товаров. Кодирование товаров Тема 4. Бережливое производство Тема 5. Топливные энергоносители (топливо) Тема 6. Руды и металлы Тема 7. Средства производства	3
2	ОПК-3. Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции		
3	ОПК-4. Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы		
4	ПК-1. Способен анализировать и оценивать конъюнктуру товарного рынка		
5	ПК-2. Способен организовывать и осуществлять сбор аналитической исходной информации для идентификации товаров и идентифицировать товары		

Модуль 2. Товароведение. Пластмассы и изделия из них. Химические товары

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины (модуля) или практики	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ОПК-2. Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	СМЫСЛОВОЙ МОДУЛЬ 2.1. Тема 1. Пластические массы. Тема 2. Изделия из пластических масс. СМЫСЛОВОЙ МОДУЛЬ 2.2. Тема 3. Красящие вещества. Тема 4. Лакокрасочные материалы. Тема 5. Моющие средства. Тема 6. Парфюмерно-косметические товары. Тема 7. Клеи. Тема 8. Смазочные материалы. Тема 9. Взрывчатые вещества и пиротехнические изделия.	4
2	ОПК-3. Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции		
3	ОПК-4. Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы		
4	ПК-1. Способен анализировать и оценивать конъюнктуру товарного рынка		
5	ПК-2. Способен организовывать и осуществлять сбор аналитической исходной информации для идентификации товаров и идентифицировать товары		

Модуль 3. Товароведение. Текстильные, кожевенные, обувные и меховые товары

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины (модуля)	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ОПК-2. Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	МОДУЛЬ 3. Тема 1. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 2. Трикотажные и швейные товары	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 3. Кожевенные товары	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 4. Обувные товары	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 5. Меховое сырье и полуфабрикаты	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 6. Меховые	5

		изделия	
2	ОПК-3. Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	МОДУЛЬ 3. Тема 1. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 2. Трикотажные и швейные товары	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 3. Кожевенные товары	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 4. Обувные товары	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 5. Меховое сырье и полуфабрикаты	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 6. Меховые изделия	5
3	ОПК-4. Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы	МОДУЛЬ 3. Тема 1. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 2. Трикотажные и швейные товары	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 3. Кожевенные товары	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 4. Обувные товары	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 5. Меховое сырье и полуфабрикаты	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 6. Меховые изделия	5
4	ПК-1. Способен анализировать и оценивать конъюнктуру товарного рынка	МОДУЛЬ 3. Тема 1. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 2. Трикотажные и швейные товары	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 3. Кожевенные товары	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 4. Обувные товары	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 5. Меховое сырье и полуфабрикаты	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 6. Меховые изделия	5
5	ПК-2. Способен анализировать закономерности и тенденции формирования потребностей и спроса населения на товары	МОДУЛЬ 3. Тема 1. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 2. Трикотажные и швейные товары	5

		МОДУЛЬ 3. Тема 3. Кожевенные товары	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 4. Обувные товары	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 5. Меховое сырье и полуфабрикаты	5
		МОДУЛЬ 3. Тема 6. Меховые изделия	5

Модуль 4. Товароведение. Товары хозяйственного назначения, электротовары и товары культурно-бытового назначения, транспортные средства

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины (модуля), практики	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ОПК-2. Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	Модуль 4. Товароведение. Товары хозяйственного назначения, электротовары и товары культурно-бытового назначения, транспортные средства Тема 1. Стеклянные товары Тема 2. Керамические товары Тема 3. Металлохозяйственные товары Тема 4. Мебельные товары Тема 5. Бытовые электротехнические товары Тема 6. Бумажно-беловые изделия, школьно-письменные и канцелярские товары, печатные изделия Тема 7. Фотографические, радиоэлектронные товары, средства оргтехники Тема 8. Игрушки Тема 9. Ювелирные товары и часы Тема 10. Товары для спорта и активного отдыха (спортивный инвентарь, снаряжение для туризма и альпинизма, охотничьи и рыболовные товары) Тема 11. Транспортные средства (автомобили, мототранспортные средства, велосипеды)	6
2	ОПК-3. Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции		
3	ПК-1. Способен анализировать и оценивать конъюнктуру товарного рынка		
4	ПК-2. Способен организовывать и осуществлять сбор аналитической исходной информации для идентификации товаров и идентифицировать товары		

Модуль 5. Товароведение. Пищевые продукты (пищевые продукты растительного и животного происхождения)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины (модуля) или практики	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ОПК-2. Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	Тема 1. Злаки. Продукты мукомольно-крупяной промышленности Тема 2. Готовые продукты из зерна злаков, муки Тема 3. Овощи и съедобные корнеплоды и клубнеплоды. Съедобные фрукты и орехи. Продукты переработки овощей, фруктов, орехов Тема 4. Сахар и кондитерские изделия из сахара. Какао и продукты из него. Мучные кондитерские изделия Тема 5. Кофе, чай и пряности Тема 6. Алкогольные и безалкогольные напитки Тема 7. Мясо и пищевые мясные субпродукты Тема 8. Готовые продукты из мяса Тема 9. Рыба и ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные. Готовая или консервированная рыба Тема 10. Молочная продукция. Яйца птиц Тема 11. Жиры и масла животного и растительного происхождения	7
2	ОПК-3. Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции		
3	ОПК-4. Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы		
4	ПК-1. Способен анализировать и оценивать конъюнктуру товарного рынка		
5	ПК-2. Способен организовывать и осуществлять сбор аналитической исходной информации для идентификации товаров и идентифицировать товары		

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 2 – Показатели оценивания компетенций

Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения. Бережливое производство. Топливные энергоносители (топливо). Руды и металлы. Средства производства

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые темы дисциплины (модуля), практики	Наименование оценочного материала

1	ОПК-2. Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	ИД-1$_{ОПК-2}$ Знает современные методы исследования, оценки и экспертизы. ИД-2$_{ОПК-2}$ Обоснованно выбирает методы исследования, оценки и экспертизы товаров	Тема 1. Понятие товароведения. Свойства товаров и требования к ним Тема 4. Топливные энергоносители (топливо) Тема 5. Руды и металлы	Устный опрос, разноуровневые задачи и задания, доклад, тестирование
2	ОПК-3. Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	ИД-1$_{ОПК-3}$ Знает нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции. ИД-2$_{ОПК-3}$ Применяет нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции. ИД-3$_{ОПК-3}$ Оценивает безопасность и качество товаров на соответствие требованиям нормативной правовой и нормативной документации	Тема 1. Понятие товароведения. Свойства товаров и требования к ним Тема 2. Качество и конкурентоспособность товаров Тема 3. Классификация и ассортимент товаров. Кодирование товаров Тема 4. Бережливое производство Тема 5. Топливные энергоносители (топливо) Тема 6. Руды и металлы Тема 7. Средства производства	Устный опрос, разноуровневые задачи и задания, доклад, тестирование
3	ОПК-4. Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах	ИД-1$_{ОПК-4}$ Знает нормативную правовую базу в сферах управления качеством, ассортиментом	Тема 2. Качество и конкурентоспособность товаров Тема 3. Классификация и ассортимент товаров. Кодирование товаров	Устный опрос, разноуровневые задачи и задания, доклад, тестирование

	управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы	товаров, товарного менеджмента и экспертизы. ИД-2$_{ОПК-4}$ Применяет методы и методологию управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы. ИД-3$_{ОПК-4}$ Вырабатывает организационно-управленческие решения в сферах управления качеством, ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы	Тема 4. Бережливое производство	
4	ПК-1. Способен анализировать и оценивать конъюнктуру товарного рынка	ИД-1$_{ПК-1}$ Анализирует состояние, тенденции и направления развития отечественного и мирового производства и потребления товаров. ИД-2$_{ПК-1}$ Изучает, анализирует и оценивает имеющийся на рынке ассортимент товаров, возможности производителей и источники поставки товаров.	Тема 3. Классификация и ассортимент товаров. Кодирование товаров Тема 4. Бережливое производство Тема 5. Топливные энергоносители (топливо) Тема 6. Руды и металлы Тема 7. Средства производства	Устный опрос, разноуровневые задачи и задания, доклад, тестирование
5	ПК-2. Способен организовывать и осуществлять сбор аналитической исходной информации для идентификации товаров и идентифицировать	ИД-1$_{ПК-2}$ Формирует информационный банк данных о товарах, их ассортименте, потребительских свойствах, показателях безопасности и	Тема 2. Качество и конкурентоспособность товаров Тема 3. Классификация и ассортимент товаров. Кодирование товаров Тема 4. Бережливое производство Тема 5. Топливные	Устный опрос, разноуровневые задачи и задания, доклад, тестирование

	товары	качества. ИД-2$_{ПК-2}$ Идентифицирует и устанавливает ассортиментную принадлежность товаров, определяет их соответствие требованиям нормативной документации. ИД-3$_{ПК-2}$ Выявляет фальсифицированные и контрафактные товары	энергоносители (топливо) Тема 6. Руды и металлы Тема 7. Средства производства	

Модуль 2. Товароведение. Пластмассы и изделия из них. Химические товары

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые темы учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1	ОПК-2. Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	ИДК-1$_{ОПК-2}$. Знает современные методы исследования, оценки и экспертизы. ИДК-2$_{ОПК-2}$. Обоснованно выбирает методы исследования, оценки и экспертизы товаров. .	МОДУЛЬ 2.1. Тема 1. Пластические массы. Тема 2. Изделия из пластических масс. СМЫСЛОВОЙ МОДУЛЬ 2.2. Тема 3. Красящие вещества. Тема 4. Лакокрасочные материалы. Тема 5. Моющие средства. Тема 6. Парфюмерно-косметические товары. Тема 7. Клеи. Тема 8. Смазочные материалы. Тема 9. Взрывчатые вещества и пиротехнические изделия.	Собеседование (устный или письменный опрос), тест, разноуровневые задачи
2	ОПК-3. Способен	ИДК-1$_{ОПК-3}$. Знает	МОДУЛЬ 2.1.	Собеседование

	применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции. ИДК-2$_{ОПК-3}$. Применяет нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции. ИДК-3$_{ОПК-3}$. Оценивает безопасность и качество товаров на соответствие требованиям нормативной правовой и нормативной документации.	Тема 1. Пластические массы. Тема 2. Изделия из пластических масс. СМЫСЛОВОЙ МОДУЛЬ 2.2. Тема 3. Красящие вещества. Тема 4. Лакокрасочные материалы. Тема 5. Моющие средства. Тема 6. Парфюмерно-косметические товары. Тема 7. Клеи. Тема 8. Смазочные материалы. Тема 9. Взрывчатые вещества и пиротехнические изделия.	(устный или письменный опрос), тест, разноуровневые задачи
3	ОПК-4. Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы	ИДК-1$_{ОПК-4}$. Знает нормативную правовую базу в сферах управления качеством, ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы. ИДК-2$_{ОПК-4}$. Применяет методы и методологию управления качеством и ассортиментом товаров, товарного	МОДУЛЬ 2.1. Тема 1. Пластические массы. Тема 2. Изделия из пластических масс. СМЫСЛОВОЙ МОДУЛЬ 2.2. Тема 3. Красящие вещества. Тема 4. Лакокрасочные материалы. Тема 5. Моющие средства. Тема 6.	Собеседование (устный или письменный опрос), тест, разноуровневые задачи

		менеджмента и экспертизы. ИДК-3$_{ОПК-4}$. Вырабатывает организационно-управленческие решения в сферах управления качеством, ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы.	Парфюмерно-косметические товары. Тема 7. Клеи. Тема 8. Смазочные материалы. Тема 9. Взрывчатые вещества и пиротехнические изделия.	
4	ПК-1. Способен анализировать и оценивать конъюнктуру товарного рынка	ИДК-1$_{ПК-1}$. Анализирует состояние, тенденции и направления развития отечественного и мирового производства и потребления товаров. ИДК-2$_{ПК-1}$ Изучает, анализирует и оценивает имеющийся на рынке ассортимент товаров, возможности производителей и источники поставки товаров.	МОДУЛЬ 2.1. Тема 1. Пластические массы. Тема 2. Изделия из пластических масс. СМЫСЛОВОЙ МОДУЛЬ 2.2. Тема 3. Красящие вещества. Тема 4. Лакокрасочные материалы. Тема 5. Моющие средства. Тема 6. Парфюмерно-косметические товары. Тема 7. Клеи. Тема 8. Смазочные материалы. Тема 9. Взрывчатые вещества и пиротехнические изделия.	Собеседование (устный или письменный опрос), тест, разноуровневые задачи
5	ПК-2. Способен организовывать и осуществлять сбор аналитической исходной информации для идентификации товаров и идентифицировать	ИДК-1$_{ПК-2}$. Формирует информационный банк данных о товарах, их ассортименте, потребительских свойствах, показателях	МОДУЛЬ 2.1. Тема 1. Пластические массы. Тема 2. Изделия из пластических масс. СМЫСЛОВОЙ МОДУЛЬ 2.2. Тема 3. Красящие	Собеседование (устный или письменный опрос), тест, разноуровневые задачи

	товары	безопасности и качества. ИДК-2$_{ПК-2}$. Идентифицирует и устанавливает ассортиментную принадлежность товаров, определяет их соответствие требованиям нормативной документации. ИДК-3$_{ПК-2}$. Выявляет фальсифицированные и контрафактные товары.	вещества. Тема 4. Лакокрасочные материалы. Тема 5. Моющие средства. Тема 6. Парфюмерно-косметические товары. Тема 7. Клеи. Тема 8. Смазочные материалы. Тема 9. Взрывчатые вещества и пиротехнические изделия.	

Модуль 3. Товароведение. Текстильные, кожевенные, обувные и меховые товары

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые темы учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1	ОПК-2. Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	ИД-1$_{ОПК-2}$. Знает современные методы исследования, оценки и экспертизы ИД-2$_{ОПК-2.}$ Обоснованно выбирает методы исследования, оценки и экспертизы товаров	МОДУЛЬ 3. Тема 1. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани	Собеседование (устный или письменный опрос), тест, разноуровневые задачи, доклад
			МОДУЛЬ 3. Тема 2. Трикотажные и швейные товары	
			МОДУЛЬ 3. Тема 3. Кожевенные товары	Собеседование (устный или письменный опрос), тест, разноуровневые задачи
			МОДУЛЬ 3. Тема 4. Обувные товары	
			МОДУЛЬ 3. Тема 5. Меховое сырье и полуфабрикаты	Собеседование (устный или письменный опрос), тест, разноуровневые задачи
			МОДУЛЬ 3. Тема 6. Меховые изделия	

2	ОПК-3. Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	ИД-1$_{ОПК-3}$. Знает нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции ИД-2$_{ОПК-3}$. Применяет нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции ИД-3$_{ОПК-3.}$ Оценивает безопасность и качество товаров на соответствие требованиям нормативной правовой и нормативной документации	МОДУЛЬ 3. Тема 1. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани	Собеседование (устный или письменный опрос), тест
			МОДУЛЬ 3. Тема 2. Трикотажные и швейные товары	
			МОДУЛЬ 3. Тема 3. Кожевенные товары	Собеседование (устный или письменный опрос), доклад
			МОДУЛЬ 3. Тема 4. Обувные товары	
			МОДУЛЬ 3. Тема 5. Меховое сырье и полуфабрикаты	Собеседование (устный или письменный опрос), тест
			МОДУЛЬ 3. Тема 6. Меховые изделия	
3	ОПК-4. Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы	ИД-1$_{ОПК-4.}$ Знает нормативную правовую базу в сферах управления качеством, ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы ИД-2$_{ОПК-4.}$ Применяет методы и методологию управления качеством и ассортиментом товаров, товарного	МОДУЛЬ 3. Тема 1. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани	Собеседование (устный или письменный опрос), тест, разноуровневые задачи, доклад
			МОДУЛЬ 3. Тема 2. Трикотажные и швейные товары	Собеседование (устный или письменный опрос), тест, разноуровневые задачи, доклад
			МОДУЛЬ 3. Тема 3. Кожевенные товары	
			МОДУЛЬ 3. Тема 4. Обувные товары	
			МОДУЛЬ 3. Тема 5. Меховое сырье и	Собеседование (устный или

		менеджмента и экспертизы ИД-3$_{ОПК-4.}$ Вырабатывает организационно-управленческие решения в сферах управления качеством, ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы	полуфабрикаты	письменный опрос), тест, разноуровневые задачи, доклад
			МОДУЛЬ 3. Тема 6. Меховые изделия	
4	ПК-1. Способен анализировать и оценивать конъюнктуру товарного рынка	ИД-1$_{ПК-1}$. Анализирует состояние, тенденции и направления развития отечественного и мирового производства и потребления товаров ИД-2$_{ПК-1}$. Изучает, анализирует и оценивает имеющийся на рынке ассортимент товаров, возможности производителей и источники поставки товаров	МОДУЛЬ 3. Тема 1. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани	Собеседование (устный или письменный опрос), тест
			МОДУЛЬ 3. Тема 2. Трикотажные и швейные товары	
			МОДУЛЬ 3. Тема 3. Кожевенные товары	
			МОДУЛЬ 3. Тема 4. Обувные товары	
			МОДУЛЬ 3. Тема 5. Меховое сырье и полуфабрикаты	
			МОДУЛЬ 3. Тема 6. Меховые изделия	
5	ПК-2. Способен анализировать закономерности и тенденции формирования потребностей и спроса населения на товары	ИД-1$_{ПК-2}$. Знает общие и специфические закономерности формирования потребностей и спроса ИД-2$_{ПК-2.}$ Применяет методы и методики определения потребностей и спроса населения в товарах ИД-3$_{ПК-2}$. Организует и проводит изучение потребительского спроса, анализирует его результаты	МОДУЛЬ 3. Тема 1. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани	Тест, разноуровневые задачи
			МОДУЛЬ 3. Тема 2. Трикотажные и швейные товары	Собеседование (устный или письменный опрос)
			МОДУЛЬ 3. Тема 3. Кожевенные товары	
			МОДУЛЬ 3. Тема 4. Обувные товары	
			МОДУЛЬ 3. Тема 5. Меховое сырье и полуфабрикаты	
			МОДУЛЬ 3. Тема	Собеседование

			6. Меховые изделия	(устный или письменный опрос)

Модуль 4. Товароведение. Товары хозяйственного назначения, электротовары и товары культурно-бытового назначения, транспортные средства

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые темы дисциплины (модуля), практики	Наименование оценочного материала
1	ОПК-2. Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	ИД-1$_{ОПК-2}$ Знает современные методы исследования, оценки и экспертизы. ИД-2$_{ОПК-2}$ Обоснованно выбирает методы исследования, оценки и экспертизы товаров	Тема 1. Стеклянные товары Тема 2. Керамические товары Тема 3. Металлохозяйственные товары Тема 4. Мебельные товары Тема 5. Бытовые электротехнические товары Тема 6. Бумажно-беловые изделия, школьно-письменные и канцелярские товары, печатные изделия Тема 7. Фотографические, радиоэлектронные товары, средства оргтехники Тема 8. Игрушки Тема 9. Ювелирные товары и часы Тема 10. Товары для спорта и активного отдыха (спортивный инвентарь, снаряжение для туризма и альпинизма, охотничьи и рыболовные товары) Тема 11. Транспортные средства (автомобили, мототранспортные средства, велосипеды)	Устный опрос, разноуровневые задачи и задания, тест
2	ОПК-3. Способен применять действующие нормативные	ИД-1$_{ОПК-3}$ Знает нормативные правовые акты и нормативные	Тема 1. Стеклянные товары Тема 2. Керамические товары	Устный опрос, разноуровневые задачи и задания, тест

	правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции. ИД-2$_{ОПК-3}$ Применяет нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции. ИД-3$_{ОПК-3}$ Оценивает безопасность и качество товаров на соответствие требованиям нормативной правовой и нормативной документации	Тема 3. Металлохозяйственные товары Тема 4. Мебельные товары Тема 5. Бытовые электротехнические товары Тема 6. Бумажно-беловые изделия, школьно-письменные и канцелярские товары, печатные изделия Тема 7. Фотографические, радиоэлектронные товары, средства оргтехники Тема 8. Игрушки Тема 9. Ювелирные товары и часы Тема 10. Товары для спорта и активного отдыха (спортивный инвентарь, снаряжение для туризма и альпинизма, охотничьи и рыболовные товары) Тема 11. Транспортные средства (автомобили, мототранспортные средства, велосипеды)	
3	ПК-1. Способен анализировать и оценивать конъюнктуру товарного рынка	ИД-1$_{ПК-1}$ Анализирует состояние, тенденции и направления развития отечественного и мирового производства и потребления товаров. ИД-2$_{ПК-1}$ Изучает, анализирует и оценивает имеющийся на рынке ассортимент товаров, возможности производителей и источники поставки товаров.	Тема 1. Стеклянные товары Тема 2. Керамические товары Тема 3. Металлохозяйственные товары Тема 4. Мебельные товары Тема 5. Бытовые электротехнические товары Тема 6. Бумажно-беловые изделия, школьно-письменные и канцелярские товары, печатные изделия Тема 7.	Устный опрос, разноуровневые задачи и задания, тест

			Фотографические, радиоэлектронные товары, средства оргтехники Тема 8. Игрушки Тема 9. Ювелирные товары и часы Тема 10. Товары для спорта и активного отдыха (спортивный инвентарь, снаряжение для туризма и альпинизма, охотничьи и рыболовные товары) Тема 11. Транспортные средства (автомобили, мототранспортные средства, велосипеды)	
4	ПК-2. Способен организовывать и осуществлять сбор аналитической исходной информации для идентификации товаров и идентифицировать товары	ИД-1$_{ПК-2}$ Формирует информационный банк данных о товарах, их ассортименте, потребительских свойствах, показателях безопасности и качества. ИД-2$_{ПК-2}$ Идентифицирует и устанавливает ассортиментную принадлежность товаров, определяет их соответствие требованиям нормативной документации. ИД-3$_{ПК-2}$ Выявляет фальсифицированные и контрафактные товары	Тема 1. Стеклянные товары Тема 2. Керамические товары Тема 3. Металлохозяйственные товары Тема 4. Мебельные товары Тема 5. Бытовые электротехнические товары Тема 6. Бумажно-беловые изделия, школьно-письменные и канцелярские товары, печатные изделия Тема 7. Фотографические, радиоэлектронные товары, средства оргтехники Тема 8. Игрушки Тема 9. Ювелирные товары и часы Тема 10. Товары для спорта и активного отдыха (спортивный инвентарь, снаряжение для туризма и альпинизма, охотничьи и рыболовные товары)	Устный опрос, разноуровневые задачи и задания, тест

			Тема 11. Транспортные средства (автомобили, мототранспортные средства, велосипеды)	

Модуль 5. Товароведение. Пищевые продукты (пищевые продукты растительного и животного происхождения)

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые темы учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1	ОПК-2. Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	ИДК-1$_{ОПК-2}$. Знает современные методы исследования, оценки и экспертизы ИДК-2$_{ОПК-2}$. Обоснованно выбирает методы исследования, оценки и экспертизы товаров	Тема 1 Тема 2 Тема 3	Собеседование (устный или письменный опрос), Тест Разноуровневые задачи и задания, Тест Собеседование (устный или письменный опрос), Тест
2	ОПК-3. Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	ИДК-1$_{ОПК-3}$. Знает нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции ИДК-2$_{ОПК-3}$. Применяет нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции ИДК-3$_{ОПК-3}$. Оценивает безопасность и качество товаров на соответствие требованиям нормативной правовой и нормативной документации	Тема 4 Тема 5 Тема 6 Тема 7 Тема 8 Тема 9	Разноуровневые задачи и задания, Тест Собеседование (устный или письменный опрос), Тест Разноуровневые задачи и задания, Тест Собеседование (устный или письменный опрос), Тест Разноуровневые задачи и задания, Тест Собеседование (устный или письменный опрос), Тест

3	ОПК-4. Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы	ИДК-1$_{ОПК-4}$. Знает нормативную правовую базу в сферах управления качеством, ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы ИДК-2$_{ОПК-4}$. Применяет методы и методологию управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы ИДК-3$_{ОПК-4}$. Вырабатывает организационно-управленческие решения в сферах управления качеством, ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы	Тема 10 Тема 11	Разноуровневые задачи и задания, Тест Собеседование (устный или письменный опрос), Тест
4	ПК-1. Способен анализировать и оценивать конъюнктуру товарного рынка	ИДК-1$_{ПК-1}$. Анализирует состояние, тенденции и направления развития отечественного и мирового производства и потребления товаров ИДК-2$_{ПК-1}$. Изучает, анализирует и оценивает имеющийся на рынке ассортимент товаров, возможности производителей и источники поставки товаров		
5	ПК-2. Способен организовывать и осуществлять сбор аналитической исходной информации для идентификации товаров и идентифицировать товары	ИДК-1$_{ПК-2}$. Формирует информационный банк данных о товарах, их ассортименте, потребительских свойствах, показателях безопасности и качества ИДК-2$_{ПК-2}$. Идентифицирует и устанавливает ассортиментную принадлежность товаров, определяет их соответствие		

		требованиям нормативной документации ИДК-3$_{ПК-2}$. Выявляет фальсифицированные и контрафактные товары		

Таблица 3 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Собеседование (устный или письменный опрос)»

Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения. Бережливое производство. Топливные энергоносители (топливо). Руды и металлы. Средства производства

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
2	ответ дан на высоком уровне (обучающийся в полной мере ответил на поставленный вопрос, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
1	ответ дан на среднем уровне (обучающийся в целом ответил на поставленный вопрос, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
0	ответ дан на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, с ошибками, и т.п.); на неудовлетворительном уровне или не дан вовсе (обучающийся не готов, затрудняется ответить и т.п.)

Модуль 2. Товароведение. Пластмассы и изделия из них. Химические товары

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
1,5-2	материал представлен на высоком уровне (обучающийся полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
1-1,4	материал представлен на среднем уровне (обучающийся в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
0,5-0,9	материал изложен на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	ответ представлен на неудовлетворительном уровне (ответ представлен на неудовлетворительном уровне или обучающийся не готов к занятиям)

Модуль 3. Товароведение. Текстильные, кожевенные, обувные и меховые товары

Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	ответ дан на высоком уровне (обучающийся в полной мере ответил на поставленный вопрос, привел аргументы в пользу своих

Шкала оценивания	Критерии оценивания
	суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
0	ответ дан на среднем уровне (обучающийся в целом ответил на поставленный вопрос, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)

Модуль 4. Товароведение. Товары хозяйственного назначения, электротовары и товары культурно-бытового назначения, транспортные средства

Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	ответ дан на высоком уровне (обучающийся в полной мере ответил на поставленный вопрос, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
0,5	ответ дан на среднем уровне (обучающийся в целом ответил на поставленный вопрос, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
0	ответ дан на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, с ошибками, и т.п.); на неудовлетворительном уровне или не дан вовсе (обучающийся не готов, затрудняется ответить и т.п.)

Модуль 5. Товароведение. Пищевые продукты (пищевые продукты растительного и животного происхождения)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
1,8-2	материал представлен на высоком уровне (обучающийся полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
1-1,7	материал представлен на среднем уровне (обучающийся в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
0,5-1	материал изложен на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	ответ представлен на неудовлетворительном уровне (ответ представлен на неудовлетворительном уровне или обучающийся не готов к занятиям)

Таблица 4 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Разноуровневые задачи и задания»

Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения. Бережливое производство. Топливные энергоносители (топливо). Руды и металлы. Средства производства

Шкала оценивания	Критерий оценивания
2	решение задачи представлено на высоком уровне

Шкала оценивания	Критерий оценивания
	(обучающийся верно и в полной мере ответил на поставленные вопросы, аргументированно пояснил свое решение, привел профильные термины и дал им определения, и т.п.)
1-2	решение задачи представлено на среднем уровне (обучающийся в целом верно ответил на поставленные вопросы, допустив некоторые неточности, и т.п.)
0-1	решение задачи представлено на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, ошибки, которые повлияли на результат и т.п.); на неудовлетворительном уровне (обучающийся неверно решил задачу); или не решил вовсе

Модуль 2. Товароведение. Пластмассы и изделия из них. Химические товары

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
1,5-2	решение задачи или задания представлено на высоком уровне (обучающийся верно и в полной мере ответил на поставленные вопросы, аргументированно пояснил свое решение, привел профильные термины и дал им определения, и т.п.)
1,1-1,4	решение задачи или задания представлено на среднем уровне (обучающийся в целом верно ответил на поставленные вопросы, допустив некоторые неточности, и т.п.)
0,5-1	решение задачи или задания представлено на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, ошибки, которые повлияли на результат и т.п.);
0	решение задачи или задания представлено на неудовлетворительном уровне (обучающийся неверно решил задачу или задание или не решил вовсе)

Модуль 3. Товароведение. Текстильные, кожевенные, обувные и меховые товары

Шкала оценивания	Критерий оценивания
2	решение задачи представлено на высоком уровне (обучающийсяверно и в полной мереответил на поставленные вопросы, аргументировано пояснил своерешение, привел профильныетермины и дал им определения, и т.п.)
1	решение задачи представленона среднем уровне (обучающийсяв целом верноответил на поставленные вопросы, допустив некоторые неточности, и т.п.)
0	решение задачи представленона низком уровне (обучающийсядопустил существенные неточности, ошибки, которые повлияли на результат и т.п.); на неудовлетворительном уровне (обучающийсяневерно решил задачу); или не решил вовсе

Модуль 4. Товароведение. Товары хозяйственного назначения, электротовары и товары культурно-бытового назначения, транспортные средства

Шкала оценивания	Критерий оценивания
1	решение задачи представлено на высоком уровне (обучающийся верно и в полной мере ответил на поставленные вопросы, аргументированно пояснил свое решение, привел профильные термины и дал им определения, и т.п.)
0,5	решение задачи представлено на среднем уровне (обучающийся в целом верно ответил на поставленные вопросы, допустив некоторые неточности, и т.п.)
0	решение задачи представлено на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, ошибки, которые повлияли на результат и т.п.); на неудовлетворительном уровне (обучающийся неверно решил задачу); или не решил вовсе

Модуль 5. Товароведение. Пищевые продукты (пищевые продукты растительного и животного происхождения)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
1,8-2	решение задачи или задания представлено на высоком уровне (обучающийся верно и в полной мере ответил на поставленные вопросы, аргументированно пояснил свое решение, привел профильные термины и дал им определения, и т.п.)
1-1,7	решение задачи или задания представлено на среднем уровне (обучающийся в целом верно ответил на поставленные вопросы, допустив некоторые неточности, и т.п.)
0,5-1	решение задачи или задания представлено на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, ошибки, которые повлияли на результат и т.п.);
0	решение задачи или задания представлено на неудовлетворительном уровне (обучающийся неверно решил задачу или задание или не решил вовсе)

Таблица 5 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения. Бережливое производство. Топливные энергоносители (топливо). Руды и металлы. Средства производства

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
6	ответы на тестовые задания показали высокий уровень знаний (правильные ответы даны на 90-100 % вопросов/задач)
4-5	ответы на тестовые задания показали средний уровень знаний (правильные ответы даны на 75-89 % вопросов/задач)
1-3	ответы на тестовые задания показали низкий уровень знаний (правильные ответы даны на 60-74 % вопросов/задач)
0	ответы на тестовые задания показали неудовлетворительный уровень знаний (правильные ответы даны менее чем 60 %)

Модуль 2. Товароведение. Пластмассы и изделия из них. Химические товары

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
7,1-8	ответы на тестовые задания показали высокий уровень знаний (правильные ответы даны на 90-100 % вопросов)
5,1-7	ответы на тестовые задания показали средний уровень знаний (правильные ответы даны на 75-89 % вопросов)
4,5-5	ответы на тестовые задания показали низкий уровень знаний (правильные ответы даны на 60-74 % вопросов)
0-4,5	ответы на тестовые задания показали неудовлетворительный уровень знаний (правильные ответы даны менее чем на 60 %)

Модуль 3. Товароведение. Текстильные, кожевенные, обувные и меховые товары

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	ответы на тестовые задания показали высокий уровень знаний (правильные ответы даны на 90-100 % вопросов/задач)
3-4	ответы на тестовые задания показали средний уровень знаний (правильные ответы даны на 75-89 %вопросов/задач)
1-2	ответы на тестовые задания показали низкий уровень знаний (правильные ответы даны на 60-74 %вопросов/задач)
0	ответы на тестовые задания показали неудовлетворительный уровень знаний(правильные ответы даны менее чем 60%)

Модуль 4. Товароведение. Товары хозяйственного назначения, электротовары и товары культурно-бытового назначения, транспортные средства

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
4-6	ответы на тестовые задания показали высокий уровень знаний (правильные ответы даны на 90-100 % вопросов/задач)
2-3	ответы на тестовые задания показали средний уровень знаний (правильные ответы даны на 75-89 % вопросов/задач)
1	ответы на тестовые задания показали низкий уровень знаний (правильные ответы даны на 60-74 % вопросов/задач)
0	ответы на тестовые задания показали неудовлетворительный уровень знаний (правильные ответы даны менее чем 60 %)

Модуль 5. Товароведение. Пищевые продукты (пищевые продукты растительного и животного происхождения)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
7,1-8	ответы на тестовые задания показали высокий уровень знаний (правильные ответы даны на 90-100 % вопросов)
5,1-7	ответы на тестовые задания показали средний уровень знаний (правильные ответы даны на 75-89 % вопросов)
4,5-5	ответы на тестовые задания показали низкий уровень знаний (правильные ответы даны на 60-74 % вопросов)
0-4,5	ответы на тестовые задания показали неудовлетворительный уровень знаний (правильные ответы даны менее чем на 60 %)

Таблица 6 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Доклад»

Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения. Топливные энергоносители (топливо). Руды и металлы. Средства производства

Шкала оценивания	Критерии оценивания
3	доклад представлен на высоком уровне (обучающийся полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
2	доклад представлен на среднем уровне (обучающийся в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1	доклад представлен на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	доклад представлен на неудовлетворительном уровне или не представлен (обучающийся не готов, не выполнил задание и т.п.)

Модуль 3. Товароведение. Текстильные, кожевенные, обувные и меховые товары

Шкала оценивания	Критерии оценивания
2	доклад представлен на высоком уровне (обучающийся полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
1	доклад представлен на среднем уровне (обучающийся в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
0	доклад представлен на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)

Таблица 7 – Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Разноуровневые задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение	Комплект разноуровневых задач и заданий

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
		правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
4	Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Устный опрос позволяет оценить знания и кругозор обучающегося, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Опрос как важнейшее средство развития мышления и речи обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя. Обучающая функция состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачёту или экзамену.

При **письменном опросе** обучающиеся дают письменные ответы на вопросы, связанные с изучаемыми темами дисциплины. Письменная проверка позволяет за короткое время проверить знания большого числа обучающихся одновременно.

Для оценки знаний обучающихся используют **тестовые задания** в закрытой форме, когда испытуемому предлагается выбрать правильный ответ из нескольких возможных. Каждый тест содержит 4 варианта ответа, среди которых только один правильный. Результат зависит от общего количества правильных ответов, записанных в бланк ответов.

Письменная проверка знаний в виде решения **разноуровневых задач и заданий** осуществляется в аудиторной форме. Во время проверки и оценки разноуровневых задач и

заданий проводится анализ результатов выполнения, выявляются типичные ошибки, а также причины их появления. Анализ заданий проводится оперативно. При проверке задач и заданий преподаватель исправляет каждую допущенную ошибку и определяет полноту ответа, учитывая при этом четкость и последовательность изложения мыслей, наличие и достаточность пояснений, знания терминологии в предметной области. Решение разноуровневых задач и заданий оценивается по двухбалльной шкале.

Подготовка **устного доклада** предполагает выбор темы сообщения в соответствии с планом семинарских занятий. Также в качестве доклада может выступать изложение содержания одной из монографий или научных статей по теме семинара. Выбор осуществляется с опорой на список литературы, предлагаемый по данной теме.

При подготовке доклада необходимо вдумчиво прочитать работы, после прочтения следует продумать содержание и кратко его записать. Дословно следует выписывать лишь строгие определения, можно включать в запись примеры для иллюстрации. Проблемные вопросы следует вынести на групповое обсуждение в процессе выступления.

Желательно, чтобы в докладе присутствовал не только пересказ основных идей и фактов, но и имело место выражение обучающимся собственного отношения к излагаемому материалу, подкрепленного определенными аргументами (личным опытом, мнением других исследователей).

Критериями оценки устного доклада являются: полнота представленной информации, логичность выступления, наличие необходимых разъяснений и использование иллюстративного материала по ходу выступления, привлечение материалов современных научных публикаций, умение ответить на вопросы слушателей, соответствие доклада заранее оговоренному временному регламенту.

Таблица 8 – Система начисления баллов по текущему контролю знаний

Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения. Бережливое производство. Топливные энергоносители (топливо). Руды и металлы. Средства производства

Максимально возможный балл по виду учебной работы				
Название смысловых модулей	Текущая аттестация			Итого
	Устный опрос / Доклад	Разноуровневые задача и задания	Тест	
Смысловой модуль 1.1. Товароведение. Теоретические основы	8	8	6	21
Смысловой модуль 1.2. Товароведение. Топливо. Руды и металлы. Средства производства	6	6	6	19
Итого:	14	14	12	40

Модуль 2. Товароведение. Пластмассы и изделия из них. Химические товары

Максимально возможный балл по виду учебной работы				
Название смысловых модулей	Текущая аттестация			Итого
	Собеседование (устный или письменный опрос)	Разноуровневые задачи	Тест	
Смысловой	4	4	8	16

Максимально возможный балл по виду учебной работы				
Название смысловых модулей	Текущая аттестация			Итого
	Собеседование (устный или письменный опрос)	Разноуровневые задачи	Тест	
модуль 1				
Смысловой модуль 2	8	8	8	24
Итого:	12	12	16	40

Модуль 3. Товароведение. Текстильные, кожевенные, обувные и меховые товары

Максимально возможный балл по виду учебной работы					
Название смысловых модулей	Текущая аттестация				Итого
	Собеседование (устный или письменный опрос)	Тест	Разноуровневые задачи и задания	Доклад	
Смысловой модуль 1.	2	5	4	4	15
Смысловой модуль 2.	2	5	2	4	13
Смысловой модуль 3.	1	5	4	2	12
Итого:	5	15	10	10	40

Модуль 4. Товароведение. Товары хозяйственного назначения, электротовары и товары культурно-бытового назначения, транспортные средства

Максимально возможный балл по виду учебной работы				
Название смысловых модулей	Текущая аттестация			Итого
	Собеседование (устный опрос)	Тест	Разноуровневые задача и задания	
Смысловой модуль 4.1. Товароведение. Товары хозяйственного назначения	4	4	4	12
Смысловой модуль 4.2. Товароведение. Бытовые электротехнические товары	1	4	1	6
Смысловой модуль 4.3. Товароведение. Товары культурно-бытового назначения	4	6	4	14
Смысловой модуль 4.4. Товароведение. Товары для спорта и активного отдыха. Транспортные средства	2	4	2	8
Итого:	11	18	11	40

Модуль 5. Товароведение. Пищевые продукты (пищевые продукты растительного и животного происхождения)

Максимально возможный балл по виду учебной работы				
Название смысловых модулей	Текущая аттестация			Итого
	Собеседование (устный или письменный опрос)	Разноуровневые задачи и задания	Тест	
Смысловой модуль 1	6	6	8	20
Смысловой модуль 2	6	6	8	20
Итого:	12	12	16	40

Таблица 9 – Распределение баллов, которые получают обучающиеся

Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения. Топливные энергоносители (топливо). Руды и металлы. Средства производства

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу						Максимальная сумма баллов		
Смысловой модуль № 1.1			Смысловой модуль № 1.2			Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6			
6	7	7	7	7	6	40	60	100

Модуль 2. Товароведение. Пластмассы и изделия из них. Химические товары

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу									Максимальная сумма баллов		
Смысловой модуль № 2.1		Смысловой модуль № 2.2							Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9			
5	5	3	3	3	4	4	2	8	40	60	100

Модуль 3. Товароведение. Текстильные, кожевенные, обувные и меховые товары

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу						Максимальная сумма баллов		
Смысловой модуль № 3.1		Смысловой модуль № 3.2		Смысловой модуль № 3.3		Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
Т1	Т2	Т1	Т2	Т1	Т2			
8	7	5	8	5	7	40	60	100

Модуль 4. Товароведение. Товары хозяйственного назначения, электротовары и товары культурно-бытового назначения, транспортные средства

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу										Максимальная сумма баллов		
Смысловой модуль № 4.1				Смысловой модуль № 4.2	Смысловой модуль № 4.3				Смысловой модуль № 4.4		Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятель-ности
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11			
3	3	3	3	6	3	3	3	5	4	4	40	60	100

Модуль 5. Товароведение. Пищевые продукты (пищевые продукты растительного и животного происхождения)

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу											Максимальная сумма баллов		
Смысловой модуль № 5.1						Смысловой модуль № 5.2					Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятель-ности
Т1	Т2	Т 3	Т 4	Т 5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	40	60	100
3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4			

Примечание. Т1, Т2, ... Т11 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Полный перечень оценочных материалов
Перечень вопросов для собеседования (устный или письменный опрос):

Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения. Бережливое производство. Топливные энергоносители (топливо). Руды и металлы. Средства производства

Смысловой модуль 1.1 Товароведение. Теоретические основы. Бережливое производство

1. Дать определение термину «потребность» и охарактеризовать ее виды.
2. Дать определение понятиям «объект товароведения» и «предмет товароведения». Пояснить осовное отличие между ними.
3. Дать определение понятию «требования к товару» и привести их классификацию.
4. Дать определение термину «свойство товара».
5. Проанализировать и привести примеры текущих, перспективных, общих и специфических требований к товарам.
6. Охарактеризовать утилитарные требования к товарам.
7. Пояснить суть эргономических требования к товарам.
8. Назовать и пояснить составляющие эстетических требований к товарам.
9. Дать характеристику требований к надежности товара.
10. Перечислить натуральные свойства товара по основным классификационным группам.
11. Назвать качественные и количественные показатели натуральных свойств товара.
12. Охарактеризовать химические свойства товаров.
13. Охарактеризовать физические свойства товаров.
14. Охарактеризовать физико-химические свойства товаров.
15. Охарактеризовать биологические свойства товаров.
16. Привести классификацию потребительских свойств товаров.
17. Дать определение понятия «качество товаров»
18. Назвать признаки деления показателей качества товаров на группы.
19. Охарактеризовать методы определения показателей качества товаров.
20. Перечислить факторы, влияющие на качество товаров.
21. Назвать факторы, формирующие качество товаров.
22. Дать характеристику факторам, сохраняющим качество товаров.
23. Дать определения понятий «дефект», «недостаток», «существенный недостаток», «сорт товара».
24. Дать характеристику оценке качества товара.
25. Дать определения понятия «уровень качества товара»
26. Охарактеризовать методы оценки уровня качества, использующиеся в товароведении.
27. Дать определения понятий «конкурентоспособность товара», «уровень

конкурентоспособности».
28. Дать определение понятию «ассортимент товара».
29. Охарактеризовать производственный, промышленный и торговый ассортимент.
30. Проанализировать понятия «широта ассортимента» и «полнота ассортимента».
31. Дать определение понятию «классификация».
32. Дать характеристику разрядам или уровням систематики.
33. Сгруппировать преимущества и недостатки методов классификации.
34. Дать определение понятию «кодирование товаров».
35. Пояснить, что представляет собой штриховой код. Назовать виды штриховых кодов.
36. Охарактеризовать концепцию бережливого производства.
37. Раскрыть цели бережливого производства.
38. Проанализировать виды потерь и методы их устранения.
39. Описать методы диагностики скрытых потерь.
40. Основные принципы бережливого производства.
41. Детализировать методы бережливого производства.
42. Дать характеристику стратегии кайдзен.
43. Описать инструменты бережливого производства.
44. Раскрыть особенности уравления потоком создания ценности.
45. Поясните суть основных положений пирамиды совершенствования Toyota.

Смысловой модуль 1.2. Товароведение. Топливо. Руды и металлы. Средства производства

1. На какие виды подразделяют топливо в зависимости от агрегатного состояния?
2. На какие виды подразделяют топливо в зависимости от способа получения?
3. Перечислить классификационные признаки твердого топлива.
4. Привести примеры типов углей, отличающихся степенью углефикации.
5. Дать определение термину «теплота сгорания топлива»?
6. Перечислить диагностические признаки бурого угля.
7. Какие диагностические признаки характеризуют горючие сланцы?
8. Какие элементы входят в состав горючей части твердого топлива?
9. Раскрыть содержание термина «зольность твердого топлива».
10. Дать определение термину «жидкое топливо». На какие виды подразделяют жидкое топливо?
11. Раскрыть содержание термина «фракционный состав нефти». Перечислить основные фракции нефти.
12. Как называется процесс разделения нефти на фракции.
13. Дать определение термину «крекинг».
14. Дать характеристику детонационной стойкости автомобильных бензинов. Методы определения октанового числа.
15. Перечислить вещества, относящиеся к металлам? Назвать их характерные свойства.
16. Назвать характерные физические свойства металлов.
17. Перечислить, на какие группы подразделяют черные металлы по химическому составу.
18. Перечислить отличие химического состава чугуна и стали.
19. Дать определение термину «легированная сталь».
20. Перечислить металлы, относящиеся к цветным? Привести примеры цветных металлов и их сплавов.

Модуль 2. Товароведение. Пластмассы и изделия из них. Химические товары

Смысловой модуль 2.1. Товароведение. Пластические массы и изделия из них.

1. Классификация полимерных материалов. Карбоцепные и гетероцепные полимеры, их групповая характеристика.
2. Методы синтеза (получения) полимерных материалов. Физическое и фазовое состояние полимеров. Кристаллизация и стеклование.
3. Основные методы переработки пластмасс. Переработка пластмасс в изделия как один из основных факторов формирования качества изделий.
4. Виды дефектов изделий, возникающие при их изготовлении. Причины возникновения дефектов в изделиях из пластмасс.
5. Полиолефины, получение, свойства, области применения.
6. Поливинилхлорид и сополимеры винилхлорида, их получение, свойства, области применения.
7. Полимеры и сополимеры на основе стирола. Основные виды стирольных пластиков, их получение, свойства, применение.
8. Акриловые смолы. Полиметилметакрилат, методы синтеза, основные свойства, области применения.
9. Фторопласты (политетрафторэтилен, политрифторхлорэтилен), их получение, свойства, применение. Методы получения изделий из них.
10. Поливиниловый спирт, поливинилацетат. Свойства, способы получения, области применения.
11. Фенопласты. Фенолформальдегидные смолы, их типы, получение, свойства, методы изготовления изделий из фенопластов.
12. Аминоальдегидные смолы, свойства, методы получения изделий из них.
13. Полиэфирные полимеры (полиэтилентерефталат, поликарбонат). Свойства, области применения.
14. Эпоксидные смолы, методы получения смол и изделий на их основе. Основные свойства, области применения.
15. Кремнийорганические полимеры и олигомеры. Способы получения, свойства, области применения.
16. Искусственные полимерные материалы на основе производных целлюлозы, их свойства и применение.
17. Химические превращения полимеров при переработке, эксплуатации и хранении (термодеструкция, окисление, фотодеструкция, сшивание и др.). Старение полимерных материалов.
18. Характеристика ассортимента изделий из пластмасс.
19. Контроль качества изделий из пластмасс.
20. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению пластических масс и изделий из пластических масс.
21. Склеивание материалов. Понятие о клеях и склеивании. Адгезия и когезия. Современные теории природы адгезии.

Смысловой модуль 2.2 Товароведение. Химические товары.

1. Клеи и их классификация.
2. Клеи растительного и животного происхождения. Основные свойства, области применения.
3. Синтетические клеи. Влияние состава клеев и состояния поверхности склейки на прочность склеивания.
4. Требования к качеству клеев и клеящих швов.
5. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению клеев.

6. Лакокрасочные материалы, их состав и общие свойства. Требования к лакокрасочным композициям.
7. Классификация и системы обозначения лакокрасочных композиций.
8. Основные исходные материалы, применяемые для изготовления лакокрасочных систем, предъявляемые к ним требования.
9. Олифы натуральные и синтетические, их получение, свойства.
10. Лаки. Классификация, виды и свойства.
11. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению лакокрасочных материалов.
12. Краски. Ассортимент красок, свойства.
13. Пигменты, их классификация и общие свойства.
14. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению растительных, животных, синтетических красящих веществ.
15. Поверхностно-активные вещества (ПАВ). Природа ПАВ. Теория моющего действия.
16. Мыла. Сырье для получения мыл. Хозяйственные и туалетные мыла. Требования к качеству мыл.
17. Синтетические моющие средства (СМС). Ассортимент и свойства СМС. Показатели качества СМС.
18. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению моющих средств.
19. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению моющих средств.
20. Парфюмерно-косметические товары. Ассортимент и свойства парфюмерно-косметических товаров. Показатели качества парфюмерно-косметических товаров.
21. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению парфюмерно-косметических товаров.
22. Смазочные материалы: характеристика ассортимента, свойства и их показатели.
23. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению смазочных материалов.
24. Общая характеристика взрывчатых веществ и пиротехнических изделий.
25. Классификация и характеристика ассортимента взрывчатых веществ.
26. Классификация и характеристика ассортимента пиротехнических изделий.
27. Свойства взрывчатых веществ и их показатели.
28. Свойства пиротехнических изделий и их показатели.
29. Контроль (подтверждение соответствия) качества взрывчатых веществ и пиротехнических изделий.

Модуль 3. Товароведение. Текстильные, кожевенные, обувные и меховые товары

Смысловой модуль 3.1. Товароведение и экспертиза текстильных товаров.

1. Текстильные товары: основные понятия, назначение. Требования, предъявляемые к текстильным товарам
2. Классификация и общая характеристика текстильных волокон
3. Натуральные волокна, их получение, состав, строение, свойства, назначение
4. Химические волокна, их состав, получение, строение, свойства, назначение
5. Формирование ассортимента и качества тканей в процессе прядения. Общая схема процесса прядения. Особенности прядения льна, шерсти, шелка
6. Виды пряжи и нитей, их значение в формировании современного ассортимента и конкурентоспособности готовых текстильных изделий
7. Ткачество как фактор формирования ассортимента и качества тканей. Принципы получения тканей на ткацком станке. Тенденции обновления ткацкого оборудования
8. Классификация и характеристика ткацких переплетений и их влияние на формирование ассортимента и качества тканей
9. Формирование ассортимента и свойств тканей в процессе отделочного производства. Общие операции отделки тканей и их влияние на формирование ассортимента и качества

готовых изделий. Специфика отделки льняных, шерстяных и шелковых тканей и ее влияние на формирование их ассортимента и качества

10. Классификация тканей. Понятие стандартной и торговой классификации. Кодирование тканей
11. Современный ассортимент хлопчатобумажных тканей и пути его обновления
12. Льняные ткани и штучные изделия. Новое в ассортименте
13. Ассортимент шерстяных тканей и их конкурентоспособность
14. Шелковые ткани текущего ассортимента; тенденции обновления их ассортимента
15. Стандартизация и оценка качества тканей и штучных изделий. Виды стандартов на ткани и штучные изделия; объекты стандартизации
16. Показатели свойств и качества тканей. Оценка уровня качества и конкурентоспособности текстильных товаров
17. Пороки тканей, причины их появления, влияние на качество изделий. Принципы сортировки тканей
18. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению текстильных волокон, нитей и тканей
19. Швейные товары: понятие и назначение. Классификация швейных изделий
20. Требования, предъявляемые к одежде
21. Классификация и общая характеристика материалов, используемых для изготовления одежды. Основные материалы для одежды. Общие требования, предъявляемые к ним
22. Классификация, общая характеристика ассортимента, свойств, применение нетканых, пленочных, слоистых (дублированных) материалов, искусственных и натуральных мехов и кож, используемых в производстве швейных товаров
23. Вспомогательные материалы для изготовления одежды. Требования, предъявляемые к ним. Общая характеристика видового ассортимента. Значение в формировании качества, конкурентоспособности и ассортимента готовой одежды
24. Размерная типология населения для массового производства одежды. Особенности размерной типологии детей. Размерно-ростовочные стандарты
25. Промышленное проектирование одежды. Моделирование и конструирование как основные процессы проектирования одежды. Требования к модели и конструкции одежды
26. Особенности проектирования одежды из трикотажа, нетканых дублированных, пленочных материалов, из натуральных искусственных мехов и кож
27. Подготовительные и основные операции раскройного процесса производства, способы соединения деталей и узлов и их влияние на формирование потребительных свойств одежды
28. Формирование качества одежды в процессе влажно-тепловой обработки и заключительно-отделочных операций
29. Общие сведения о современном ассортименте швейных и трикотажных товаров Формирование торгового ассортимента торгового ассортимента швейных и трикотажных товаров, его структура и обновление
30. Классификация швейных и трикотажных товаров. Стандартная, торговая классификация. Кодирование швейных и трикотажных товаров
31. Швейные товары. Общая характеристика и группировка
32. Характеристика ассортимента бытовой (верхней, бельевой одежды, корсетных изделий, головных уборов), спортивной, производственной и форменной одежды
33. Ассортимент швейных изделий, не относящихся к одежде
34. Размерно-ростовочно-полнотный ассортимент одежды, основы его построения. Основные направления развития ассортимента швейной одежды
35. Потребительские свойства швейных изделий. Оценка качества швейных изделий

36. Трикотажные товары: понятие, назначение. Преимущества и недостатки по сравнению с одеждой из тканей

37. Трикотажные полотна. Принципиальные отличия трикотажа от тканей и нетканых материалов по структуре и свойствам

38. Показатели строения трикотажного полотна и их влияние на формирование ассортимента и основных потребительных свойств трикотажного изделия. Сырье для производства трикотажа (волокнистый состав, структура, отделка)

39. Формирование структуры и свойств трикотажного полотна в процессе вязания на поперечно-вязальных и осново-вязальных машинах различного класса различными видами переплетений

40. Классификация и общая характеристика свойств трикотажа их влияние на формирование потребительных свойств и ассортимента готовых трикотажных изделий

41. Классификация и характеристика верхних, бельевых, чулочно-носочных, перчаточных изделий, головных уборов и шарфов. Размещение их производства. Пути совершенствования ассортимента трикотажной одежды

42. Стандартизация как фактор повышения качества швейных и трикотажных товаров. Основные категории и виды нормативной документации на швейные и трикотажные товары. Технические описания на модель одежды

43. Качество одежды. Номенклатура показателей качества швейных и трикотажных изделий. Методы определения показателей качества

44. Оценка уровня качества одежды и ее значение в повышении конкурентоспособности

45. Контроль качества одежды. Виды контроля. Методы и порядок контроля качества готовых швейных изделий

46. Принципы сортировки швейных и трикотажных товаров. Порядок определения и контроля сортности швейных и трикотажных товаров. Классификация и характеристика пороков, причин появления, влияния на качество швейных и трикотажных товаров

47. Маркировка швейных и трикотажных товаров. Цели, виды маркировки, основные реквизиты, назначение. Маркировка размеров одежды. Товарные знаки и их значение в формировании конкурентоспособности одежды

48. Складывание и упаковка швейных и трикотажных товаров. Новые виды упаковки

49. Транспортирование и хранение швейных и трикотажных товаров. Условия хранения одежды. Правила эксплуатации одежды из различных материалов верха. Стандартная символика, используемая в памятках по уходу за одеждой

Смысловой модуль 3.2. Товароведение и экспертиза кожевенных и обувных товаров

1. Классификация кожевенного сырья
2. Строение шкур животных. Краткая характеристика структуры коллагена
3. Способы консервирования кожевенного сырья и их влияние на свойства готовой кожи
4. Подготовительные процессы и операции кожевенного производства, их сущность и влияние на свойства кожи
5. Механизм процесса дубления. Способы минерального дубления и их влияние на свойства кожи. Способы органического дубления и их влияние на свойства кожи
6. Отделка жестких кож для низа обуви. Отделка мягких кож для верха обуви и подкладки. Покрывное крашение облагороженных кож
7. Микроструктура кожи и ее химический состав
8. Обувные материалы: понятие, назначение. Классификация натуральных кож
9. Характеристика ассортимента кож для низа обуви
10. Характеристика ассортимента кож для верха обуви
11. Характеристика ассортимента подкладочных обувных кож

12. Характеристика ассортимента искусственных материалов для низа обуви
13. Характеристика ассортимента искусственных кож для верха и подкладки в обуви
14. Характеристика ассортимента синтетических кож
15. Характеристика ассортимента искусственных материалов для жестких внутренних и промежуточных деталей обуви
16. Свойства и показатели качества кож
17. Обувь кожаная: понятие, назначение. Системы нумерации кожаной обуви
18. Виды и детали кожаной обуви. Предварительная подготовка деталей обуви к их скреплению
19. Пошив (сборка) заготовки верха обуви. Способы формования заготовки и их влияние на свойства обуви
20. Способы крепления низа и их влияние на свойства обуви
21. Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви
22. Показатели свойств и оценка качества обуви кожаной. Контроль качества кожаной обуви
23. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение обуви кожаной
24. Резиновая обувь: основная функция, материалы, детали. Способы производства резиновой обуви (клеевой, штампование, формование). Способы производства полимерной обуви (из пластмасс)
25. Характеристика ассортимента и контроль качества резиновой обуви
26. Валяная обувь: сырье, производство, свойства, характеристика ассортимента, экспертиза качества

Смысловой модуль 3.3. Товароведение и экспертиза меховых товаров

1. Пушно-меховое сырьё. Общие требования; классификация; источники поступления
2. Виды биологической изменчивости волосяного и кожного покровов шкурок животных, их влияние на качество меха
3. Формирование потребительских свойств меховых полуфабрикатов в процессе выделки
4. Виды отделки пушно-меховых полуфабрикатов, их влияние на потребительские свойства
5. Пушные полуфабрикаты: классификация, потребительские свойства (волосяного покрова, кожевой ткани и шкурки в целом), характеристика ассортимента
6. Меховые полуфабрикаты зимних видов: классификация, потребительские свойства, характеристика ассортимента, сортировка
7. Виды отделки меховых полуфабрикатов, их влияние на потребительские свойства
8. Принципы сортировки меховых полуфабрикатов и изделий из них
9. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества меховых изделий (моделирование и конструирование, скорняжные пошивочные операции и т.д.)
10. Меховые изделия: классификация, ассортимент, потребительские свойства, назначение, сортировка
11. Характеристика ассортимента и потребительских свойств каракулево-мерлушечного и смушкового полуфабриката; особенности сортировки
12. Контроль и оценка качества пушно-меховых полуфабрикатов
13. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых полуфабрикатов
14. Меховые изделия: классификация, характеристика ассортимента
15. Потребительские свойства, показатели и оценка качества меховых изделий
16. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение меховых изделий. Уход за меховыми изделиями

Модуль 4. Товароведение. Товары хозяйственного назначения, электротовары и товары культурно-бытового назначения, транспортные средства

1. Характеристика процесса производства стекла.
2. Классификация и групповая характеристика ассортимента стеклянных изделий.
3. Дефекты стеклянных изделий, причины их возникновения.
4. Требования к качеству изделий из стекла.
5. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение изделий из стекла.
6. Керамические товары: общая характеристика свойств. Классификация керамических изделий.
7. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств керамических изделий.
8. Дефекты керамических изделий, причины их возникновения.
9. Изделия из фарфора: классификация и характеристика ассортимента.
10. Дефекты изделий из фарфора, причины возникновения.
11. Изделия из фаянса: классификация и характеристика ассортимента.
12. Изделия из майолики: классификация и характеристика ассортимента.
13. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение керамических изделий.
14. Факторы формирования потребительских свойств металлохозяйственных товаров.
15. Классификация металлов и сплавов для изготовления металлохозяйственых товаров.
16. Черные металлы и их свойства.
17. Цветные металлы и их свойства.
18. Способы производства металлохозяйственых товаров.
19. Классификация и групповая характеристика ассортиментов металлохозяйственых товаров.
20. Контроль качества металлохозяйственых товаров.
21. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение металлохозяйственых товаров.
22. Конструкционные материалы для производства мебели.
23. Способы производства как факторы формирования потребительских свойств и ассортимент мебели.
24. Классификация и групповая характеристика ассортимента мебели.
25. Общие требования к качеству мебели.
26. Показатели качества мебели и методы их определения.
27. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебельных изделий.
28. Классификация товаров культурного назначения.
29. Классификация и характеристика ассортимента бытовой радиоэлектронной аппаратуры.
30. Классификация и характеристика ассортимента фототоваров.
31. Классификация и характеристика ассортимента спортивных и туристических товаров.
32. Классификация и характеристика ассортимента охотничьих и рыболовецких товаров.
33. Классификация и характеристика ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров.
34. Общие принципы производства товаров культурного назначения.
35. Особенности производств отдельных видов бытовой радиоэлектронной аппаратуры.
36. Особенности производств фотографических товаров.
37. Особенности производств товаров для спорта и туризма.

38. Особенности производств школьно-письменных и канцелярских изделий.
39. Потребительские свойства культтоваров.
40. Основные нормативные документы, которые регламентируют качество культтоваров, их структура и содержание.
41. Требования к качеству радиоэлектронных товаров.
42. Требования к качеству фотографических товаров.
43. Требования к качеству товаров для спорта и туризма.
44. Требования к качеству охотничьих и рыболовецких товаров.
45. Требования к качеству школьно-письменных и канцелярских товаров.
46. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению товаров для спорта и активного отдыха.
47. Классификация и ассортимент электробытовых товаров.
48. Потребительские свойства электробытовых товаров и их показатели.
49. Требования к качеству электробытовых товаров.
50. Ювелирные товары: классификация, характеристика ассортимента.
51. Клеймение ювелирных изделий.
52. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение ювелирных изделий.
53. Контроль качества ювелирных изделий.
54. Потребительские свойства часов и их показатели.
55. Классификация и ассортимент часов.
56. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению часов.
57. Контроль качества часов.
58. Классификация и ассортимент транспортных средств.
59. Потребительские свойства и показатели качества транспортных средств.
60. Требования к качеству транспортных средств. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению транспортных средств.

Модуль 5. Товароведение. Пищевые продукты (пищевые продукты растительного и животного происхождения)

1. Дайте краткую характеристику семейства злаковых и бобовых культур.
2. Приведите классификацию, строение и химический состав зерна пшеницы.
3. Из каких частей состоит зерновка и, каковы особенности химического состава отдельных частей зерновки?
4. Как влияют строение и состав зерна и семян на пищевую ценность продуктов их переработки?
5. Назовите виды помолов муки.
6. Каким образом пищевая ценность и качество муки зависят от особенностей ее производства?
7. Крупа: классификация, ассортимент, основы производства, экспертиза качества, дефекты, хранение.
8. Каково значение гидротермической обработки зерна при получении крупы?
9. В чем особенности производства круп быстрого приготовления?
10. Упаковка, маркировка и хранение зерна, крупы, муки.
11. Назовите показатели безопасности зерномучных товаров.
12. Что обозначают группы макаронных изделий А, Б, В?
13. Как классифицируют макаронные изделия в зависимости от способа формования?
14. Этапы производства макаронных изделий.
15. Что относится к хлебобулочным изделиям?
16. Чем опарный способ производства хлеба отличается от безопарного?

17. Назовите основные направления повышения пищевой ценности макаронных изделий.

18. Особенности экспертизы макаронных изделий.

19. Упаковка, маркировка и хранение хлебобулочных и макаронных изделий.

20. Товароведная классификация свежих плодов и овощей.

21. Показатели качества свежих плодов и овощей.

22. Дать краткую товароведную характеристику вегетативных и генеративных овощей (клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, салатно-шпинатных, пряных, десертных, тыквенных, томатных, бобовых и зерновых).

23. Условия и сроки хранения свежих овощей.

24. Дать краткую товароведную характеристику семечковых, косточковых, ягод, орехоплодных, субтропических и тропических плодов.

25. Порядок экспертизы качества импортируемых овощей и плодов.

26. Условия и сроки хранения свежих плодов.

27. Назовите способы переработки овощей и плодов.

28. Экспертиза качества переработанных овощей и плодов.

29. Упаковка, маркировка транспортирование и хранение продуктов переработки плодов и овощей.

30. Классификация и ассортимент сахара, отличие сахара-песка от сахара-рафинада.

31. Экспертиза качества сахара, дефекты и причины их вызывающие.

32. Маркировка, транспортирование, сроки и условия хранения сахара-песка и сахара-рафинада.

33. Классификация, ассортимент и основы производства карамели.

34. Экспертиза качества карамели, дефекты и причины, их вызывающие; хранение карамели.

35. Экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка и хранение какао-бобов.

36. Классификация, ассортимент и экспертиза качества шоколада.

37. Основы производства шоколада. В чем отличие десертного шоколада от обыкновенного?

38. Условия и сроки годности шоколада. Назовите дефекты шоколада и причины их вызывающие.

39. Виды конфетных масс и ассортимент изделий из них; основы производства конфет.

40. Печенье: классификация, ассортимент, экспертиза качества, дефекты.

41. Маркировка, сроки и условия хранения мучных кондитерских изделий.

42. Мармелад и пастильные изделия: классификация, ассортимент, экспертиза качества, условия хранения и сроки годности.

43. Отличительные особенности варенья, джема и повидла. Экспертиза качества, условия хранения, транспортирование и сроки годности.

44. Показатели безопасности кондитерских изделий.

45. Группы, виды, сорта кофе.

46. Классификация кофе в зависимости от способа производства.

47. Химический состав и пищевая ценность кофе.

48. Технологический процесс производства натурального жареного и растворимого кофе.

49. Виды чая в зависимости от технологии переработки чайного сырья.

50. Химический состав, пищевая ценность чая.

51. Товароведная характеристика черного байхового чая.

52. Классификация и характеристика пряностей.

53. Особенности маркировки черного и зеленого чая.

54. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование чая, кофе, пряностей.

55. Особенности экспертизы кофе и чая.
56. Как классифицируют алкогольные напитки?
57. Назовите основные этапы производства спирта и дайте характеристику сортов спирта.
58. По каким показателям проводят экспертизу водок?
59. Классификация ликероводочных изделий.
60. Назовите основные этапы производства и принципы классификации коньяков по Российским требованиям.
61. В чем отличие наливок от настоек?
62. Какое сырье используют в виноделии?
63. Дайте классификацию виноградных вин Российской Федерации.
64. В чем состоит отличие столовых вин от специальных?
65. Что такое «ароматизированное» вино?
66. Игристые вина и их отличие от шипучих вин.
67. Назовите процессы, протекающие при изготовлении и выдержке вин.
68. По каким показателям оценивают качество столовых и специальных вин?
69. Чем плодовые вина отличаются от виноградных и медовых вин?
70. Особенности классификации безалкогольных напитков.
71. Что должна содержать маркировка ликероводочных изделий?
72. Транспортирование и хранение продукции виноделия.
73. В чем отличия «созревшего» вина от «состарившегося»?
74. Международная и Российская бальная оценка качества вин.
75. Дайте определение понятия «мясо».
76. Раскройте схему переработки туш крупного рогатого скота.
77. Каковы причины возникновения боенских дефектов?
78. Что такое «мраморность» мяса?
79. Какие химические вещества входят в состав мяса? Их пищевое значение.
80. Охарактеризуйте свойства белков мяса.
81. Чем отличаются жиры говяжий, бараний и свиной?
82. По каким признакам классифицируют мясо убойных животных?
83. Каково влияние пола и возраста на потребительскую ценность мяса.
84. Как делят мясо убойных животных по возрасту и полу?
85. Назовите признаки говядины 1 и 2 категории упитанности.
86. Как классифицируют мясо свинины? По каким признакам отличается мясная свинина от беконной?
87. Как маркируется говядина в зависимости от возраста, пола, упитанности животных?
88. Назовите основные и вспомогательные клейма.
89. Что такое субпродукты? По каким признакам они классифицируются? Почему субпродукты имеют ограниченный срок транспортирования?
90. Как классифицируют мясо птицы по качеству обработки? Какая птица не допускается в реализацию?
91. Какие допуски делает стандарт для качества обработки тушек птицы 1-й и 2-й категории, взрослой и молодой птицы?
92. В чем разница между индивидуальной и транспортной маркировкой тушек птицы?
93. Какими буквами обозначаются вид и способ обработки птицы?
94. Каковы цели и задачи холодильной обработки мяса, птицы, субпродуктов?

95. Какое мясо называется охлажденным? Назовите условия хранения охлажденного мяса на предприятиях оптовой и розничной торговли. Какими средствами можно продлить срок хранения охлажденного мяса?

96. Почему замораживания является эффективным средством продления сроков хранения мяса? Какие процессы протекают в замороженном мясе при хранении?

97. Назовите сроки хранения охлажденной и замороженной птицы на предприятиях розничной торговли.

98. Каковы причины возникновения дефекта мяса «загар»?

99. Дайте определение готовых изделий из мяса.

100. Изложите общую классификацию готовых изделий из мяса.

101. Что такое колбасы и по каким признакам они классифицируются?

102. Назовите технологические операции, общие для колбасных изделий.

103. Какую функциональную нагрузку несут колбасные оболочки?

104. Что такое шприцевание и для чего его проводят? Почему шприцевание батонов вареных колбас осуществляют неплотно?

105. От чего зависит сорт вареных колбас? Дайте характеристику вареных колбас категории А.

106. Чем отличаются сосиски и сардельки от вареных колбас и между собой?

107. Что является особенностью изготовления кровяных колбас?

108. Дайте характеристику ливерных колбас. Какие характерные признаки они имеют?

109. Что такое зельцы? Каких сортов они производятся?

110. Что такое мясные хлеба и почему они имеют такое название?

111. В чем заключается пищевая ценность и потребительские свойства копченых колбас? На какие виды делятся копченые колбасы?

112. Назовите характерные признаки полукопченых и копчёных колбас.

113. Какое сырье используется при производстве копченых колбас? Почему при производстве копченых колбас осуществляют плотное шприцевание и осадку?

114. Назовите особенности производства сыровяленых колбас.

115. Дайте сравнительную характеристику ливерных и кровяных колбас по органолептическим показателям.

116. Какое сырье используют для производства мясных копченостей? Изложите классификацию мясных копченостей.

117. Какие виды копчения используют для производства мясокопчёностей?

118. Какие мясные копчёности называют рулетами? В чём особенность их получения?

119. Изложите классификацию мясных консервов. Какое сырье используют для производства мясных консервов? Назовите особенности производства мясных консервов.

120. Какие требования предъявляются к вкусу и аромат колбасных изделий? Какие физико-химические показатели нормируются в колбасных изделиях?

121. Как делятся колбасы по степени свежести?

122. Назовите дефекты колбас, возникающих при нарушении технологии производства. Назовите дефекты колбас, возникающие при нарушении правил хранения.

123. Какие дефекты колбас относят к недопустимым? Почему?

124. По каким показателям устанавливают качество мясных копчёностей? Каковы причины появления в копчёностях дефекта «позеленение мышечной ткани»?

125. Как определяют герметичность банок мясных консервов? С какой целью?

126. Какие дефекты могут возникнуть в консервах во время хранения? Что такое бомбаж? Каким он бывает?

127. При каких температурах хранят колбасы?

128. Каковы нормы естественной убыли мясных копчёностей при хранении?

129. Как маркируют мясные консервы? Назовите сроки хранения мясных консервов.

130.Чем объясняется высокая пищевая ценность и усвояемость мяса рыбы? Назовите съедобные части тела рыбы.

131.Дайте определение понятиям: «семейство», «род», «вид» рыбы. Назовите основные семейства промышленных рыб.

132.Какие условия хранения и реализации живой рыбы? Какую рыбу реализуют в живом виде?

133.Назовите недопустимые дефекты живой рыбы.

134.Какова цель разделки рыбы перед обработкой?

135.Какую рыбу называют охлажденной? Каковы требования к качеству, упаковке и хранению охлажденной рыбы?

136.Какую рыбу называют мороженой? Как влияют способы замораживания на качество рыбы?

137.Назовите способы охлаждения рыбы.

138.Почему пищевая ценность мороженой рыбы ниже, чем охлажденной?

139.Что относят к нерыбным водным продуктам?

140.В чем заключается пищевая ценность, профилактические и лечебные свойства морепродуктов?

141.Назовите виды беспозвоночных и их назначение.

142.Охарактеризуйте морские водоросли и их использование.

143.В чем суть посола рыбы? Дайте характеристику способам посола рыбы.

144.Какие процессы протекают при созревании рыбы?

145.По каким признакам классифицируют соленые сельди? В чем разница между процессами вяления и сушки рыбы?

146.Что такое «стокфиск» и «клипфиск»?

147.Чем является визига?

148.Назовите основные способы копчения рыбы.

149.Что является консервирующим фактором при копчении рыбы?

150.Чем отличается рыба холодного копчения от рыбы горячего

151.копчения? Какая зависимость между способами копчения и сроками хранения?

152.Назовите основные виды балычных изделий.

153.Что лежит в основе распределения рыбных консервов на группы?

154.Дайте определение консервированной рыбы.

155.Чем отличаются рыбные пресервы от рыбных консервов?

156.Какую икру готовят из зерна осетровых и лососевых рыб?

157.Почему икру осетровых рыб не подвергают стерилизации?

158.В чем отличие производства зернистой баночной икры осетровых от баночной паюсной икры?

159.Какие показатели качества нормируются в солёной рыбе? Назовите дефекты соленых рыбных товаров.

160.Назовите недопустимые дефекты сушеной и вяленой рыбы.

161.Какие рыбные консервы наиболее подвержены коррозии?

162.По каким показателям определяют качество содержимого банки рыбных консервов и пресервов?

163.Какие органолептические и химические показатели учитывают при оценке качества икры? Каковы причины появления дефектов икры?

164.Зачем на торцевых сторонах ящиков при хранении вяленой рыбы должны быть отверстия?

165.Каковы оптимальные условия хранения копченой рыбы? Почему рыба холодного копчения хранится дольше, чем горячего?

166.Каковы оптимальные условия хранения вяленой рыбы?

167.Какие требования предъявляются к упаковке морепродуктов?

168.Чем объясняется малая устойчивость нерыбных водных продуктов при хранении?

169.Условия и сроки хранения морепродуктов.

170.Какие правила маркировки, условия и сроки хранения рыбных консервов и пресервов?

171.Как упаковывают, маркируют и хранят икру?

172.Чем обусловлена пищевая ценность молока и сливок?

173.Что такое нормализация молока и как она влияет на качество молока?

174.Какая микрофлора погибает в молоке при пастеризации и стерилизации?

175.В чем заключается сущность гомогенизации молока?

176.По каким признакам классифицируется молоко?

177.Изложите ассортимент молока питьевого пастеризованного.

178.Какие бывают сливки по способу температурной обработки?

179.В чем сущность получения сливок?

180.Изложите классификацию кисломолочных продуктов.

181.Какое сырье используют для производства кисломолочных продуктов?

182.Назовите особенности производства кисломолочных напитков резервуарным и термостатным способами.

183.Назовите отличительные признаки кефира, простокваши и сметаны и раскройте их ассортимент.

184.Назовите принципы получения творога и изделий из него. Раскройте ассортимент творога и творожных изделий.

185.Как классифицируют молочные консервы?

186.На чем основано производство сгущенных молочных консервов?

187.Какими способами получают сухие молочные консервы? Назовите ассортимент сухих молочных консервов.

188.Характеристика технологических операций изготовления сыров. Назовите признаки классификации сычужных сыров.

189.Какие сыры и на какие подгруппы делятся в зависимости от вида микроорганизмов, участвующих в их созревании?

190.Назовите отличительные признаки твердых и мягких сычужных сыров.

191.Что является сырьем для производства плавленых сыров? Как классифицируют плавленые сыры?

192.Что является сырьем для производства масла сливочного и топленого?

193.Какие способы получения масла коровьего? Их отличительные особенности.

194.На какие виды и разновидности делится масло коровье и по каким признакам?

195.Дайте характеристику Вологодскому маслу и Крестьянскому.

196.Назовите отличительные особенности потребительских свойств масла с наполнителями.

197.Чем отличается сливочное масло и кислосливочное?

198.На какие сорта подразделяется масло коровье?

199.Чем обусловлена пищевая ценность куриных яиц?

200.Каким образом в яйце образуется воздушная камера и какую функцию она выполняет?

201.По каким признакам классифицируют яйца куриные? Дайте определение диетических и столовых яиц.

202.Как классифицируются яичные продукты?

203.Что является сырьем для производства жидких и сухих яичных продуктов?

204.Какие яйцепродукты относятся к сухим и в чем принцип их производства?

205.По каким органолептическим показателям проводят оценку качества молока и сливок?

206.Какое значение для качества молока имеет такие показатели как плотность и кислотность?

207.Какие дефекты кисломолочных продуктов связаны с нарушением технологии производства?

208.Назовите показатели качества творога и творожных изделий.

209.Какие дефекты распространены в сгущенных молочных консервах?

210.В чем заключается сущность балловой оценки качества сычужных сыров? Назовите дефекты сычужных сыров и причины их возникновения.

211.Раскройте классификацию куриних яиц по качеству.

212.Что такое индекс белка и индекс желтка?

213.Какие яйца подлежат промышленной переработке?

214.Какие физико-химические показатели нормируют для жидких яичных продуктов?

215.Охарактеризуйте условия хранения молока и сливок.

216.Какие виды тары используют для упаковывания кисломолочных продуктов?

217.Назовите условия хранения кисломолочных продуктов.

218.Как маркируют молочные сгущённые консервы?

219.Какие оптимальные условия хранения молочных консервов?

220.Назовите условия хранения сыров.

221.Как влияет упаковка на качество масла при хранении? Какие оптимальные условия хранения масла коровьего?

222.Чем отличается индивидуальная и потребительская маркировка яиц? Назовите сроки и условия хранения куриных яиц.

223.В чем особенность хранения сухих яичных продуктов?

224.Дайте определение пищевых жиров. По каким признакам классифицируются пищевые жиры?

225.Что является сырьем для получения животных топленых жиров? Какие существуют способы вытапливания животных топленых жиров?

226.Раскройте ассортимент животных топленых жиров. Какие животные топленые жиры подразделяются на товарные сорта?

227.Назовите способы извлечения растительных масел из сырья.

228.Как классифицируются растительные масла?

229.Какие жидкие растительные масла вы знаете? Какие твердые растительные масла вы знаете?

230.Как получают саломас в маргариновом производстве?

231.На какие виды классифицируют маргарин? Чем отличаются кулинарные жиры от маргарина?

232.Назовите основной ассортимент кулинарных жиров.

233.Какое сырье используют в производстве майонеза? Как классифицируют майонез по жирности? Назовите ассортимент высоко- и низкокалорийного майонеза.

234.Какую консистенцию имеет сборный жир?

235.Назовите дефекты животных топленых жиров.

236.Какие показатели качества растительных масел нормируются НД?

237.Какие дефекты растительных масел недопустимы?

238.Назовите допустимые и недопустимые дефекты маргарина.

239.Почему вымороженное масло имеет более длительный срок хранения?

240.Какие условия и сроки хранения растительных масел?

241.Что указывают при маркировке фасованных животных топленых жиров?

242.Каковы условия и сроки хранения животных топленых жиров?

243.Какие условия и сроки хранения маргарина, майонеза, кулинарных жиров?

Разноуровневые задачи и задания:
Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения. Бережливое производство. Топливные энергоносители (топливо). Руды и металлы. Средства производства

Смысловой модуль 1.1 Товароведение. Теоретические основы. Бережливое производство.

Задание 1. Найти коды товаров в ОК 034 и описать для них таксономические группы: класс, подкласс, группа, подгруппа, вид, категория, подкатегория.

Код	Описание таксономической группы						
	Класс	Подкласс	Группа	Подгруппа	Вид	Категория	Подкатегория
03.12.12.131							
20.41.31.113							
14.14.13.110							

Задание 2. Пользуясь нормативной документацией, установить методы определения показателей качества, провести контроль качества товаров, дать заключение об их сорте (если таковой имеется) и стандартности. Принять решение о качестве партии товаров.

2.1 В торговое предприятие поступила партия (170 единиц) платьев женских из шелковых тканей. При выборочном контроле качества на двух изделиях обнаружено искривление отделочного канта (0,2 см – на первом изделии и 0,3 см – на втором); на одном – несимметричность вытачек – 1,2 см; на одном – несимметричность концов воротника – 0,6 см; на одном – искривление отлета воротника на длине 10 см – 0,4 см.

2.2 В торговое предприятие поступила партия (80 кг.) карамели «Гусиные лапки». При оценке качества в объединенной пробе карамели «Гусиные лапки» массой 600 г было обнаружено: вкус ясно выраженный, поверхность сухая без трещин; форма, соответствующая данной продукции, без деформаций; количество карамели в 1 кг – 60 штук; количество начинки – 200 г; 21 г мятой карамели.

2.3 В торговое предприятие поступила партия (25 единиц) мисок посудо-хозяйственного назначения из полиэтилена высокого давления, окрашенных в розовый цвет. При оценке качества на трех изделиях после их погружения в мыльнощелочной раствор, предварительно нагретый до 60 ± 5^0С, на 20 минут изделия набухли, деформировались, раствор окрасился в розовый цвет.

Задание 3. На основании приведенной ситуационной задачи установите объем выборки для проведения испытаний партии древесного угля. Используя исходные данные, сделайте заключение о соответствии партии древесного угля требованиям нормативных документов. Оформите протокол испытаний на партию древесного угля.

Партия древесного угля по предварительному информированию заявляется получателем ООО «Галактика» (Российская Федерация, Донецкая Народная Республика, г. Макеевка, ул. 250-летия Донбасса, д. 74) к перемещению через таможенную границу ЕАЭС от производителя «Ningxia Yongruida Carbon Co., Ltd.» (Ningxia Province, Shizuishan

City, Dawukou District, Xinghai Town, Linghu Village, Sheep Farm 22-1, Shizuishan, Ningxia, China). Цель перемещения – для внутреннего потребления на рынке Российской Федерации.

В партии древесного угля 1000 единиц, изготовленного из древесной породы – граб ильм.

Для подтверждения соответствия древесного угля требованиям нормативных документов было определено, что товар расфасован в зашитые бумажные мешки по 10 кг. в каждом; маркировка полная.

Выборочным методом проведены испытания, в результате которых установлено, что древесный уголь имеет вид пористых твердых кусков, различных размеров более 25 мм.; изготовленный марки А путем пиролиза древесины пород группы 1 (граб ильм), кажущаяся плотность – 0,67 г/см^3; массовая доля золы – 1,8 %; массовая доля нелетучего углерода – 93 %, массовая доля воды – 2,1 %; массовая доля головней после сжигания – не обнаружено, масса 1 дм^3 угля – 360 г.

Древесный уголь относится к 4-му классу опасности – малоопасное вещество. Температура самовоспламенения объема выборки 440 °С.

При определении сорта объема выборки партии древесных углей отклонений не обнаружено.

Задание 3. Инструменты бережливого производства. Система «5S»

3.1 Подготовить таблицу «ключевая концепция подхода кайзен», определить тип принципа и дать краткую характеристику.
3.2 Ознакомиться с системой рационализации рабочего места. Изобразить графически движение 5S и методику внедрения.

Модуль 2. Товароведение. Пластмассы и изделия из них. Химические товары

Задание 1.

Сделайте заключение о качестве набора мисок из полиэтилена высокого давления, окрашенных в розовый цвет, если после их погружения в мыльно щелочной раствор, предварительно нагретый до 60 ± 5 °С, на 20 минут изделия набухли, деформировались, раствор окрасился в розовый цвет.

Задание 2.

Расшифруйте маркировку следующих видов лакокрасочных товаров:
Эмаль ПФ 130;
Краска АК 215-белая;
Эмаль МЧ – 239;
Лак НЦ 225.

Задание 3.

Со склада оптовой базы в торговый зал магазина «Садовод» поступили лейки полиэтиленовые емкостью 10 л. При выкладке были обнаружены следующие дефекты:
- выступы литника на дне изделия 0,45 мм;
- раковины диаметром 1 мм – 8 шт.;
- разводы и царапины.

Проверьте доброкачественность леек. Укажите алгоритм проверки качества хозяйственных изделий из пластмасс. Назовите наиболее распространенные дефекты.

Задание 4.

В магазин «Визит» поступила партия туалетной воды без указания содержания спирта и емкости. Используя ГОСТ 31678-2012, мотивируйте отказ от реализации данной партии.

Задание 5.

01.01.24 г. эксперту была предъявлена партия губной помады, выпущенной ООО «Свобода». При приемке было установлено, что помада имеет неравномерную окраску, запах неприятный, консистенцию пастообразную. Используя ГОСТ 28767-90, дайте заключение к реализации губной помады.

Задание 6.

При экспертизе по качеству моющего синтетического средства «Ласка» для стирки в стиральных машинах было установлено:

- внешний вид – гранулированный порошок белого цвета;
- белизна – 70 %;
- массовая доля пыли – 4 %;
- пенообразующая способность – 200 мм;
- моющая способность – 85 %;
- отбеливающая способность – 80 %.

Используя ГОСТ 4.381-85, дайте заключение о качестве моющего синтетического средства.

Задание 7.

Сделайте заключение о качестве набора кружек из полиэтилена высокого давления, окрашенных в розовый цвет, если после их погружения в мыльно щелочной раствор, предварительно нагретый до 60 ± 5 °С, на 20 минут изделия набухли, деформировались, раствор окрасился в розовый цвет.

Задание 8.

Со склада оптовой базы в торговый зал магазина «Садовод» поступили лейки полиэтиленовые емкостью 10 л. При выкладке были обнаружены следующие дефекты:

- выступы литника на дне изделия 0,45 мм;
- раковины диаметром 1 мм – 8 шт.;
- разводы и царапины.

Проверьте доброкачественность леек. Укажите алгоритм проверки качества хозяйственных изделий из пластмасс. Назовите наиболее распространенные дефекты.

Задание 10.

В магазин «Парфюмер» поступила партия туалетной воды без указания содержания спирта и ёмкости. Используя ГОСТ 31678-2012, мотивируйте отказ от реализации данной партии.

Задание 11.

01.01.24 г. эксперту была предъявлена партия губной помады, выпущенной ООО «Победа». При приемке было установлено, что помада имеет неравномерную окраску, запах неприятный, консистенцию пастообразную. Используя ГОСТ 28767-90, дайте заключение к реализации губной помады.

Модуль 3. Товароведение. Текстильные, кожевенные, обувные и меховые товары

Задание 1.

В торговое предприятие поступила партия (170 ед.) платьев женских из шелковых тканей. При выборочном контроле качества на двух изделиях обнаружено искривление отделочного канта (0,2 см – на первом изделии и 0,3 см – на втором); на одном – несимметричность вытачек – 1,2 см; на одном – несимметричность концов воротника – 0,6 см; на одном – искривление отлета воротника на длине 10 см – 0,4 см.

Обосновать вывод о качестве поступившей партии платьев.

Задание 2.

При выборочном контроле качества поступившей в торговое предприятие партии (200 единиц) курток для мальчиков подросткового возраста из искусственной кожи на одной куртке обнаружена несимметричность карманов – 0,8 см и сдиры на полочках – две штуки; на трех куртках – царапины на полочках под лацканами.

Дать заключение о качестве и принять решение о поступившей партии курток.

Задание 3.

В торговое предприятие поступила партия брюк мужских из полушерстяных тканей в объеме 200 единиц.

При контроле качества установлено, что в четырех единицах брюк обнаружено несовпадение клеток по боковому шву от линии колена до низа – 0,4 см; в двух – подкладка заканчивается на расстоянии 5 см ниже линии колена.

Необходимо:

1) Определить методы контроля, которые следует применить при приемке брюк по качеству, объем выборки;
2) Установить доброкачественность изделий, в которых обнаружены дефекты;
3) Обосновать решение о возможности реализации партии брюк.

Задание 4.

При выборочном контроле качества поступившей в торговое предприятие партии (800 единиц) сорочек ночных женских обнаружены дефекты: искривление отделочного канта 0,4 см – на одном изделии и пятно ржавое площадью 2 $см^2$ – на двух изделиях.

Дать заключение о качестве и принять решение о поступившей партии сорочек ночных женских.

Задание 5.

В ОАО «Универмаг Гомель» от ОАО «Лидская обувная фабрика» поступила партия туфель объемом 500 пар. При проверке качества товаровед отобрал 100 пар и путем органолептического осмотра установил, что 25 пар имеют недопустимые пороки.

Дать заключение о качестве и принять решение о поступившей партии обуви.

Задание 6.

При осмотре модельных туфель обнаружено: в левой полупаре – перекос задних швов 4 мм, слабовыраженная жилистость на задинках; в правой полупаре – заросшая оспина на стельке, неутянутая строчка на союзке. Определить сорт модельных туфель.

Задание 7.

При контроле качества детских ботинок доппельного метода крепления выявлена разная длина подошв (1 мм), разная высота берец (3 мм). В левой полупаре наблюдается

деформация ранта длиной 15 мм, в правой – повторный шов в берцах длиной 2 мм. Определить сорт детских ботинок. Задание оформить в виде таблицы.

Модуль 4. Товароведение. Товары хозяйственного назначения, электротовары и товары культурно-бытового

Задание 1.

Изучить ассортимент металлохозяйственных товаров**.**

1.1 Изучить термины и определения металлохозяйственных товаров.

Ознакомиться со стандартизованными терминами и определениями металлов и их сплавов, применяемых для изготовления металлохозяйственных товаров.

В рабочую тетрадь записать определение основных видов металлов и их сплавов, применяемых для изготовления металлохозяйственных товаров.

1.2 Изучить классификацию металлохозяйственных товаров.

Изучить существующие виды классификаций металлохозяйственных товаров, отметить положительные и отрицательные стороны разных видов классификаций. Усвоить классификационные признаки металлохозяйственных товаров.

1.3 Провести классификацию, дать характеристику металлохозяйственных товаров.

Охарактеризовать по 3 образца металлохозяйственных товаров: посуды из нержавеющей стали, посуды из алюминия, чугунной посуды, приборов столовых и принадлежностей из стали и др. Результаты работы оформить в таблице:

Наименование изделия	Отличительные особенности (вес, цвет, блеск, толщина)	Вид металла	Способ формования	Вид обработки поверхности	Вид покрытия	Вид декорирования

Задание 2.

Изучить стандартные методики определения показателей качества мебельных товаров и определить нормируемые показатели конкретных образцов.

2.1 Изучить видимые пороки древесины.

По образцам древесины товаров изучить видимые пороки древесины. Установить причины возникновения пороков, степень их влияния на качество, возможные пути устранения. Научиться, по внешним признакам, выявлять пороки древесины. В рабочую тетрадь записать характеристику 15 пороков древесины по такой форме:

Наименование порока	Определение

2.2 Изучить стандартные методики определения показателей качества мебельных товаров. Результаты работы отразить в таблице:

Обозначение и наименование нормативного документа	Область применения	Сущность метода и краткое описание порядка проведения испытаний

2.3 Определить нормируемые показатели конкретных образцов мебельных товаров.

Осуществить контроль качества мебельных товаров. Используя соответствующую нормативную документацию и конкретные образцы мебельных товаров осуществить контроль качества, сделать вывод о стандартности изделий. При этом следует установить:

– правильность маркировки изделий;

– качество изготовления в соответствии с требованиями нормативной документации.

Наименование показателя	Требование в соответствии с нормативным документом	Обработка результатов испытаний

Задание 3.

Установите объем выборки для проведения испытаний партии ювелирных изделий. Используя исходные данные, сделайте заключение о соответствии партии ювелирных изделий требованиям нормативных документов. Оформите протокол испытаний на партию ювелирных изделий.

Партия ювелирных изделий (серьги со вставками жемчуга) заявляется импортером ООО «Рубин» (Российская Федерация, ДНР, г. Донецк, ул. Постышева, 119) к перемещению через таможенную границу ЕАЭС от производителя «DAIKO» (Guangzhou Bojia Jewelry, ТМ «DAIKO», Китай). Цель перемещения – для внутреннего потребления на рынке Российской Федерации.

В партии ювелирных изделий – 200 пар изделий из сплава серебра со вставками жемчуга (серьги), упакованные в индивидуальные картонные коробки.

Каждое изделие имело этикетку с реквизитами: наименование предприятия-изготовителя и товарный знак; наименование изделия (серьги); артикул (I-898900); наименование драгоценного металла (серебро); масса изделия (4,24 г); наименование материала вставки (жемчуг натуральный); месяц, год изготовления.

Для подтверждения соответствия ювелирных изделий требованиям нормативных документов проведены испытания, в результате которых установлено, что изделия выполнены из сплава серебра 925 пробы, масса изделия – 4,24; масса вставок – 2,32 г. Замки в образцах одинакового размера, плотно прилегающие, свободно запираются и отпираются, отверстие для запора – строго по центру детали. Контроль качества закрепки вставок (показал, что во все образцы имеют вставки, плотно закрепленные в изделии. Твердость вставок по шкале Мооса – 3,0, люминесценция – бело-фиолетовая, в составе присутствуют примеси марганца (Mn).

Модуль 5. Товароведение. Пищевые продукты (пищевые продукты растительного и животного происхождения)

Задание 1.

В результате проведения экспертизы показателей качества рисовой крупы

установлено, что: цвет крупы – белый с желтоватым оттенком; поверхность крупинок шероховатая; вкус и запах – свойственные рисовой крупе, не затхлый; массовая доля влаги – 15,3%; содержание дроблѐного риса – 5,1%; доля пожелтевших ядер риса – 0,3%; доля меловых ядер риса – 0,7%; доля сорной примеси – 0,2%, в том числе органической – 0,05%; доля нешелушеных зѐрен – 0,1%; вредителями не заражено. По сопроводительным документам данный рис является шлифованным сорта Экстра. Определите соответствие заявленного сорта риса фактическому и дайте заключение о его качестве.

Задание 2.

Осуществите идентификационную экспертизу свежих яиц по таким характеристикам:

- форма – слегка вытянутая с выраженным «острым» и «тупым» концом;
- параметры – высота 6 см, размер окружности – 15,5 см;
- скорлупа – слегка шероховатая, белого цвета;
- масса одного яйца – 62 г, масса 10-ти яиц – 623 г;
- воздушная камера – неподвижная, высотой 6 мм
- маркировка – на скорлупе штамп синего цвета «22.03 О».

Задание 3.

Партия картофеля по сопроводительным документам соответствует первому классу. Клубни целые, чистые, без излишней внешней влажности, с плотной кожурой. Запах и вкус соответствуют данному сорту. Разница между наименьшим и наибольшим поперечными диаметрами клубней 35 мм, подмороженные клубни - 2%, содержание клубней с механическими повреждениями - 5%. Дайте заключение о качестве партии картофеля.

Задание 4.

Объектом санитарно-гигиенической экспертизы стал йогурт питьевой «Активия». В результате определения микробиологических показателей и токсичных элементов установлено, что КМАФАнМ составляет (1×10^6) КОЕ/г, БГК и сальмонеллы в 25 г продукта не обнаружены; содержание свинца – 0,04 мг/кг, кадмия – 0,01 мг/кг; ДДТ – 0,02 мг/кг. Дайте заключение о безопасности йогурта.

Задание 5.

Проведенная экспертиза партии консервов «Зеленый горошек» высшего сорта в жестяных банках массой нетто 150 г показала следующие результаты: доля битых зерен 6,7% от массы горошка, цвет зерен неоднородный, от темно- до светло-зеленого цвета, запах соответствующий данному виду продукта, консистенция мягкая неоднородная, заливочная жидкость мутная с крахмалистым осадком, массовая доля нетто зеленого горошка 87%. Дайте заключение о качестве данной партии консервов.

Задание 6.

При проведении экспертизы показателей качества колбасы сырокопченой «Московская» категории А установлено:

- поверхность батона – сухая, морщинистая, наличие белого налета;
- фарш на разрезе – темно-бордовый, с кусочками белого шпика размером сторон 5-6 мм, под оболочкой уплотненный слой толщиной 2 мм;
- консистенция – твердая, с наличием «фонарей»;
- вкус - солоноватый, слегка острый, без привкуса копчения;

– запах – выраженный аромат пряностей;
– массовая доля влаги – 28 %;
– массовая доля соли – 5 %.
Соответствует ли качество колбасы требованиям стандарта?

Задание 7.

Для экспертизы поступила партия сока. По сопроводительным документам: товарно-транспортной накладной и сертификату соответствия, – это соки для детского питания: яблочно-вишневый с сахаром для детей раннего возраста, сливовый с мякотью для детей раннего возраста гомогенизированный; морковный натуральный осветленный – для детей раннего возраста. Все соки расфасованы в бутылки по 0,3 л. Результаты анализа независимой экспертизы соков показали:
– яблочно-вишневый: титруемая кислотность 0,8 %, доля сухих веществ 8 %, массовая доля этилового спирта 0,05 %;
– сливовый с мякотью – массовая доля сухих веществ 12 %, титруемая кислотность 1,5 %;
– морковный натуральный – массовая доля сухих веществ 11,8%, титрируемая кислотность 0,9 %.
Дайте заключение о качестве данной партии соков.

Задание 8.

Осуществите идентификационную экспертизу и установите вид, тип, наименование и разновидность сыра по нижеуказанным характеристикам.
Сычужный сыр имеет форму низкого цилиндра со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями, высотой 15 см, диаметром 70 см; защитное покрытие – слой парафина; масса головки сыра – 40 кг. Вкус и запах – выраженные сырные, сладковато-пряные; тесто – пластичное, однородное; рисунок – крупные, равномерно расположенные по массе глазки круглой формы; цвет – светло-желтый. Массовая доля молочного жира – 52 %.

Задание 9.

Чай черный высшего сорта байховый, фасованный в металлические коробки по 250 г отправлен на экспертизу, которая показала следующее: чай имеет горьковатый вкус; настой яркий, непрозрачный; цвет разваренного листа неоднородный, темно-коричневый; массовая доля влаги 8,9%; массовая доля мелочи 6,8%. Дайте заключение о качестве чая и соответствии заявленному сорту.

Задание 10.

Осуществлена экспертиза показателей качества консервов рыбных «Шпроты в масле». Результаты таковы»:
- разделка – тушка без головы с хвостовым плавником;
- укладка – тушки уложены вертикально головной частью к хвостовой, спинка – к брюшку;
- вкус и запах – приятные с кисловатым привкусом и привкусом копчения;
- консистенция – сочная, упругая, при выкладывании из банки рыбки сохраняют форму;
- масляная заливка – прозрачная темно-золотистого, цвета;
- цвет кожных покровов рыбы – золотистый.

Дайте заключение о качестве консервов «Шпроты в масле».

Задание 11.

В результате товароведной экспертизы партии муки пшеничной хлебопекарной

высшего сорта после физико-химического анализа установлены следующие результаты: цвет белый с желтоватым оттенком; массовая доля золы в пересчете на сухое вещество – 0,58%; массовая доля сырой клейковины – 35%; остаток на сите по ГОСТ 4403 из шелковой ткани № 43 – 3,2%; число падения – 190. После пробной выпечки поверхность батонов потрескалась. Определите соответствие данной партии муки высшему сорту и дайте заключение о ее качестве.

Задание 12.

В результате проведения экспертизы показателей качества масла подсолнечного гидратированного 1-го сорта в полимерных бутылках массой нетто 500 г, установлено, что: масло имеет легкое помутнение; вкус и запах, свойственные подсолнечному маслу; содержание влаги – 0,18 %; кислотное число 5,8 мг КОН; масса нетто – 496 г. Дайте заключение о качестве масла.

Задание 13.

Осуществлена экспертиза показателей качества партии липового меда от частного фермерского хозяйства. Мед был упакован в стеклянные банки по 250 г. Всего 150 банок, на этикетках была нанесена следующая информация: наименование продукта, ботаническое происхождение, год сбора, данные изготовителя, масса нетто, данные об энергетической ценности, дата упаковки, указан ГОСТ 19792–2001. Экспертиза качества показала следующее: аромат без постороннего запаха, вкус слегка приторный, без пыльцовых зерен, массовая доля влаги 21,3 %, массовая доля редуцирующих веществ 79 %, массовая доля сахарозы 6,7 %. Осуществите идентификационную экспертизу меда и дайте заключение о его качестве.

Задание 14.

При осуществлении экспертизы показателей качества молока стерилизованного жирностью 6 % установлено: вкус и запах – чистые, без посторонних привкусов и запахов; консистенция – однородная, наличие «сливочной пробки»; цвет – белый; плотность – 1024 кг/м^3; титруемая кислотность – 25°Т; массовая доля белка – 2,2 %.

Задание 15.

Проведена экспертиза особой водки «Люкс» марки «Колосок» в стеклянных бутылках по 0,5 л. Органолептические показатели водки: прозрачная бесцветная жидкость без посторонних включений и осадка. Физико-химические показатели: крепость 45 %, щѐлочность 2,7 см^3, массовая концентрация уксусного альдегида 4,3 мг, массовая доля концентрации сложных эфиров 7,0 мг. Дайте заключение о качестве водки.

Задание 16.

Осуществите идентификационную экспертизу и установите вид, подвид и категорию колбасного изделия, если: колбасное изделие имеет длину батонов 12 см, диаметр 22 мм; оболочка – натуральная кишечная, вязка – шпагат; содержание мышечной ткани в рецептуре 55 %; на разрезе изделия – однородный фарш розового цвета, равномерно перемешан и содержит кусочки шпика белого цвета размером сторон 3-4 мм.

Тесты:

Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения. Бережливое производство. Топливные энергоносители (топливо). Руды и металлы. Средства производства

1. Метод классификации, который предусматривает последовательное распределение множественного числа товаров на подчиненные классификационные группировки:
   а) иерархический
   б) фасетный
   в) комбинированный
   г) универсальный

2. Проверка соответствия количественных или качественных характеристик продукции или процесса, от которого зависит качество продукции, установленным техническим требованиям:
   а) оценка качества
   б) контроль качества
   в) экспертиза
   г) оценка уровня конкурентоспособности

3. Показатель эстетических свойств, который характеризуется соответствием формы изделия его назначению:
   а) информационная выразительность
   б) целостность композиции
   в) совершенство производственного выполнения и стабильность товарного вида
   г) рациональность формы

4. Свойства, к которым относится показатель гигроскопичности материала:
   а) антропометрические
   б) физиологические
   в) психофизиологические
   г) гигиенические

5. Носителями товарной информации являются:
   а) информационные знаки, символы
   б) художественные, графические изображения
   в) изделия, упаковка, товаросопроводительные документы, этикетки, ярлыки, бирки, контрольные ленты
   г) специальная литература

6. Способность изделий выполнять свои функции, сохраняя при этом эксплуатационные показатели в заданных пределах в течение наработки:
   а) показатели долговечности
   б) показатели надежности
   в) показатели безопасности
   г) показатели ремонтопригодности

7. Разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами:

а) кодирование товаров

б) номенклатура потребительских свойств товаров

в) ассортимент товаров

г) классификация товаров

8. Этап разделения множества на составляющие его части по одному из признаков при классификации иерархическим методом является:

а) ступенью классификации

б) глубиной классификации

в) шириной классификации

г) широтой классификации

9. Таксономические категории, являющиеся высшими ступенями классификации:

а) разновидность и артикул

б) группа и вид

в) раздел и класс

г) категория и подкатегория

10. Ассортимент товаров:

а) перечень однородных и разнородных товаров аналогичного назначения

б) набор товаров различных видов, разновидностей и наименований

в) набор товаров, объединенных по какому-либо одному или по совокупности признаков

г) набор товаров, обеспечивающий достаточную степень удовлетворенности потребителей

11. Графическое изображение последовательности расположения знаков кода и соответствующие этим знакам наименования уровней деления:

а) строение кода

б) метод кодирования

в) структура кода

г) элемент кода

12. Градация, класс, сорт:

а) товар с выявленными несоответствиями по одному или комплексу показателей

б) товар, который соответствует установленным требованиям по всем показателям

в) категория или разряд, присвоенные различным требованиям к качеству продукции, процессам или системам, имеющим одинаковое функциональное применение

г) совокупность товарных сортов, различающихся по показателям качества, регламентированным нормативной документацией

13. Совокупность сортов, относящихся к одноименному товару:

а) градация

б) градация стандартных товаров

в) неликвидные отходы, которые не подлежат реализации

г) сортамент

14. При приемочном контроле по альтернативному признаку применяют:

а) сплошной контроль

б) сплошной и выборочный
в) измерительный
г) выборочный

15. Информационные знаки – это условные обозначения, которые передают информацию:
а) о наиболее привлекательных свойствах товаров
б) о качестве товара
в) об отличительных свойствах товара
г) о различных характеристиках товара и способах обращения с ним

16. Набор товаров различных видов, разновидностей и наименований, удовлетворяющих аналогичные потребности:
а) марочный ассортимент
б) смешанный ассортимент
в) видовой ассортимент
г) сопутствующий ассортимент

17. Вид контроля, который исключает возможность последующего использования изделия по назначению в результате влияния средств контроля, – это:
а) операционный
б) производственный
в) выборочный
г) разрушительный

18. Подмножество товаров, удовлетворяющих специфичные группы потребностей и обусловленных особенностями применяемых видов сырья, материалов, определяет:
а) класс товаров
б) вид товаров
в) группу однородных товаров
г) подкласс однородных товаров

19. Набор товаров, который включает значительное количество подгрупп, видов, разновидностей и наименований, в том числе марочных, относящихся к группе однородных, но отличающихся индивидуальными признаками, является ассортиментом:
а) развёрнутым
б) сложным
в) смешанным
г) оптимальным

20. Способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары является:
а) гармоничность ассортимента
б) глубина ассортимента
в) полнота ассортимента
г) устойчивость ассортимента

21. Метод определения показателей качества, осуществляемый на основе анализа восприятий органов чувств:
а) социологический

б) регистрационный
в) органолептический
г) дифференциальный

22. Комбинация чередующихся темных (штрихов) и светлых (пробелов) полос разной ширины, представляющая некоторую информацию в виде, удобном для считывания техническими средствами:
а) алфавит кода
б) структура кода
в) код товара
г) штриховой код

23. Относительная характеристика, определяемая путем сопоставления действительных значений показателей с базовыми значениями тех же показателей:
а) оценка уровня качества товара
б) оценка технического уровня качества товара
в) уровень качества товаров
г) качество товара

24. Метод определения значений показателей качества товара, осуществляемый на основе сбора и анализа мнений ее фактических или возможных потребителей:
а) расчетный
б) социологический
в) органолептический
г) экспертный

25. Номенклатурой потребительских свойств товаров является:
а) совокупность потребительских свойств товара, обусловливающих его пригодность удовлетворять текущие и перспективные потребности в соответствии с его назначением
б) перечень потребительских свойств, подразделенный на взаимосвязанные уровни и используемый при различных операциях по оценке качества товаров
в) количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в ее качество, рассматриваемая применительно к определенным условиям ее создания и эксплуатации или потребления
г) условия и особенности, которым товары должны соответствовать, чтобы их можно было использовать по назначению при определенных условиях и в течение определенного времени

26. Что означает принцип постоянного улучшения в производственной системе Тойота?
а) постоянный поиск способов улучшения процессов и продукции
б) сокращение времени производства и улучшение качества продукции
в) рассмотрение производства как системы, в которой все элементы взаимосвязаны и влияют друг на друга
г) готовность компании к изменениям в рыночных условиях и требованиях клиентов

27. Что означает принцип гибкости и адаптивности в производственной системе Тойота?

а) готовность компании к изменениям в рыночных условиях и требованиях клиентов

б) устранение всех видов потерь и избыточного производства

в) постоянное улучшение процессов и продукции

г) рассмотрение производства как системы, в которой все элементы взаимосвязаны и влияют друг на друга

28. Что такое бережливое производство?

а) методика увеличения производительности без учета затрат

б) концепция, направленная на устранение потерь и повышение эффективности производства

в) процесс автоматизации всех производственных операций

г) планирование производства и контроль качества продукции

29. Что включает в себя анализ текущего состояния производства в алгоритме внедрения бережливого производства?

а) оценку процессов, сбор данных и общение с сотрудниками

б) планирование производства и контроль качества продукции

в) увеличение производительности и сокращение времени производства

г) анализ данных, сравнение фактических результатов с поставленными целями и задачами

30. Что включает в себя оценка результатов внедрения бережливого производства?

а) анализ данных, сравнение фактических результатов с поставленными целями и задачами

б) разработку и внедрение улучшений

в) определение целей и задач

г) увеличение производительности и сокращение времени производства

Смысловой модуль 1.2 Топливные энергоносители (топливо). Руды и металлы. Средства производства

1. К твердой, горючей горной породе, образовавшейся от отмерших растений в результате их биохимических, физико-химических и физических изменений относят:

а) торф

б) горючие сланцы

в) уголь

г) железная руда

2. К естественному жидкому топливу относят:

а) бензин

б) нефть

в) смола

г) мазут

3. К твердому топливу естественного происхождения относят:

а) дрова, бурый уголь, каменный уголь, антрацит, торф

б) древесный уголь, кокс, торф, горючие сланцы

в) древесный уголь, бурый уголь, каменный уголь, антрацит

г) дрова, торф, кокс, каменный уголь

4. Осадочная рыхлая горная порода, находящая применение как горючее полезное ископаемое, образованное скоплением остатков мхов, подвергшихся неполному разложению в условиях болот:

а) антрацит
б) бурый уголь
в) горючие сланцы
г) торф

5. Процесс переработки нефти и ее фракций, основанный на разложении (расщеплении) молекул сложных углеводородов в условиях высоких температур и давлений называют:

а) риформинг
б) гидроочистка
в) коксование
г) крекинг

6. Металлами являются:

а) непрозрачные кристаллические вещества, обладающие прочностью, пластичностью, теплопроводностью и электропроводностью, блеском и другими характерными свойствами, которые обусловлены наличием в их кристаллической решетке большого числа свободных электронов

б) материалы, состоящие из двух или более компонентов, обладающие характерными свойствами, получающиеся из горных пород, путем первичной обработки

в) сплавы железа с углеродом, в которых содержание углерода не менее 2,14 %, также обладают повышенной твердостью

г) минералы из класса самородных элементов, в котором присутствует Fe, Ag, Au, As и другие элементы в виде примеси

7. Снижением теплоты сгорания топлива вследствие увеличенного расхода теплоты на испарение влаги и увеличении объема продуктов сгорания, является показатель:

а) зольности
б) влажности
в) сернистости
г) летучих веществ

8. Продуктами прямой перегонки нефти являются дистилляты:

а) бензин, лигроин, керосин, газойль, соляр
б) бензин, лигроин, керосин, газойль
в) соляр, бензин, лигроин
г) гайзоль, керосин, бензин, соляр

9. Цетановое число дизельных топлив является условным показателем:

а) самовоспламеняемости
б) детонационной стойкости
в) фракционного состава
г) коксуемости

10. Октановое число является условным показателем:

а) детонационной стойкости бензинов
б) воспламеняемости бензинов
в) антикоррозионных свойств бензинов
г) химической стойкости бензинов

11. Смесь жидких органических веществ, в которых растворены различные твердые углеводороды и смолистые вещества:
а) спирт
б) нефть
в) этанол
г) метанол

12. Металлургическое качество стали определяется:
а) суммарным содержанием легирующих элементов
б) содержанием вредных примесей – серы и фосфора
в) содержанием вредных примесей – кремния и марганца
г) содержанием углерода

13. Способностью материала сопротивляться действию внешних сил, не разрушаясь, является:
а) вязкость
б) пластичность
в) прочность
г) твердость

14. Количество теплоты, выделяемое при полном сгорании единицы массы твердого и жидкого топлива или единицы объема газообразного топлива, является:
а) рабочей массой
б) отражением витринита
в) теплотой сгорания
г) тепловым расширением

15. Мягкой и пластичной фазой железоуглеродистых сплавов при комнатной температуре является:
а) перлит
б) феррит
в) аустенит
г) цементит

16. Медно-никелевым сплавом, содержащим в своём составе добавки железа и марганца до 1 %, является:
а) мельхиор
б) бронза
в) латунь
г) олово

17. Способностью различных тел, включая металл, к расширению, то есть изменению объемных линейных размеров при нагревании и охлаждении, является:
а) теплота сгорания

б) тепловое расширение
в) теплопроводность
г) электропроводность

18. Способность жидкого топлива сохранять свой состав и свойства в процессе хранения и транспортировки:
а) детонация
б) испаряемость
в) прокачиваемость
г) стабильность

19. На процесс образования рабочей смеси необходимого состава оказывают наибольшее влияние следующие физико-химические показатели топлива:
а) фракционный состав, давление насыщенных паров
б) плотность, вязкость, фракционный состав
в) плотность, вязкость, фракционный состав, давление насыщенных паров
г) давление насыщенных паров, плотность, вязкость

20. Способность металла или сплава сопротивляться химическому или электрохимическому воздействию среды, является стойкостью:
а) анизотропной
б) коррозионной
в) антифрикционной
г) пластической

21. Лёгким литейным сплавом на основе алюминия, который содержит кремний (4,5–13 % по массе), является:
а) вольфрам
б) авиаль
в) дюралюминий
г) силумин

22. Температура начала кипения и температура перегонки 10 % бензина при определении его фракционного состава определяют:
а) быстроту прогрева двигателя
б) пусковые свойства топлива
в) качество образования топливно-воздушной смеси
г) полноту испарения бензина

23. Ковкий сплав железа с углеродом и другими элементами, содержание углерода в котором не превышает 2,14 %, называется:
а) сталью
б) чугуном
в) оловом
г) алюминием

24. Способностью металлов расплавляться, а именно переходить из твердого в жидкое состояние при определённой температуре (температуре плавления), является:
а) отжиг
б) ковкость

в) пластичность
г) плавкость

25. Индекс вязкости нефтепродукта:

а) величина, показывающая степень изменения вязкости нефтепродукта в зависимости от давления

б) величина, показывающая степень изменения вязкости нефтепродукта в зависимости от температуры

в) сила, затрачиваемая на перемещение одного слоя нефтепродукта относительно другого

г) отношение времен вытекания определенного объема воды и нефтепродукта из стандартного прибора

Модуль 2. Товароведение. Пластмассы и изделия из них. Химические товары

Смысловой модуль 2.1. Товароведение. Пластические массы и изделия из них

1. Пластические массы это:

а) высокомолекулярные органические и элементоорганические вещества неплавкие композиции на основе полимеров

б) композиции на основе полимеров, переходящие при нагревании в пластическое состояние, принимая под давлением любую желаемую форму

в) ттвердые тела на основе низко и высокомолекулярных веществ, изменяющие под давлением свою форму

г) высокомолекулярные органические и элементоорганические вещества, при нагревании вытягивающиеся в нити

2. Укажите какие изделия невозможно получать из пластических масс:

а) металлические изделия

б) строительные изделия

в) художественные изделия

г) канцелярские товары

3. Укажите каково промышленное название полиметилметакрилата:

а) органическое стекло

б) волокнистый пластик

в) слоистый пластик

г) идитольная смола,капрон

4. Химическое название органического стекла:

а) поливинилацетат

б) полистирол

в) полиметилметакрилат

г) полиуретан

5. Полимер – это:

а) насыщенные углеводороды

б) парафиновые соединения

в) высокомолекулярные соединения

г) ароматические углеводороды

6. Перечислите вещества относящиеся к пластмассам:

а) только жесткие пластики

б) жесткие, полужесткие и мягкие пластики
в) полужесткие и мягкие пластики
г) мягкие пластики

7. Отличительные особенности эластиков от мягких пластиков:
а) имеют некоторые сходные свойства, но различаются по величине, скорости развития и исчезновения обратимых деформаций
б) только твердостью
в) величиной деформации и твердостью
г) пределом прочности при разрыве, абсолютным и относительным изменением

8. Первыми пластмассами, созданными для замены природных металлов, были:
а) полиэтилен
б) поливинилхлорид и полиэтилен
в) полиэтилен и целлулоид
г) целлулоид и галалит

9. Укажите, каковы важнейшие общие свойства большинства пластических масс:
а) высокая механическая прочность, химическая стойкость, усвояемость организмом, высокая прозрачность
б) высокие диэлектрические свойства, хороший внешний вид, негорючесть, биологическая безопасность
в) высокая утилизируемость, хорошая электропроводность, высокие электрические свойства
г) легкость, достаточная механическая прочность, химическая стойкость, малая теплопроводность, высокие диэлектрические свойства, хороший внешний вид

10. Специфические свойства, которые присуще пористым пластикам:
а) высокая теплостойкость и химическая стойкость
б) высокая механическая прочность и хорошие эстетические свойства
в) хорошие тепло- и звукоизоляционные свойства
г) высокая плотность и стойкость к действию кислот и щелочей

11. Перечислите преимущества пластмасс по сравнению с металлами:
а) высокая адсорбционная способность и гигроскопичность
б) стойкость к высоким температурам и давлению
в) высокая механическая прочность и красивый внешний вид
г) высокая стойкость к действию воды и многих химических реагентов

12. Вид пластической массы обладающий наибольшей химической стойкостью:
а) полиметилметакрилат
б) полипропилен
в) полиамиды
г) фторопласты

13. Полимеры обладающие наибольшей термостойкостью (до 300 ^{0}С и выше):
а) полиэтилен и полипропилен
б) полиарилаты и кремнийорганические смолы
в) поливинилхлорид и полиизобутилен
г) фенопласты и аминопласты

14. Наполнители, превращающие пластмассы в токопроводящие и теплопроводящие пластики:
а) тальк, каолин, мел
б) мел гидрофильный и гидрофобный
в) графит, металлические порошки и сажа
г) порошкообразные, слоистые и волокнистые наполнители

15. Укажите какие из нижеперечисленных полимеров могут обладать хорошей прозрачностью:
а) полиэтилен, полипропилен и полиизобутилен
б) поливинилхлорид, фторопласты и полиэтилентерефталат
в) полиметилметакрилат, полистирол и поликарбонаты
г) фенопласты, аминопласты и полиамиды

16. Перечислите основные недостатки большинства пластических масс:
а) подверженность коррозии, горючесть, нестойкость к воде
б) недостаточная теплостойкость, большой коэффициент термического расширения, старение
в) гигроскопичность, гидрофильность и набухание
г) недостаточная стойкость к воде и химическим реагентам

17. Факторы вызывающие естественное старение пластмасс:
а) действие красящих веществ и наполнителей
б) действие огня и наличие пластификаторов
в) действие плесневых грибов, микроорганизмов, азота воздуха и водяных паров
г) действие кислорода воздуха, влаги, света, механических и термических воздействий

18. Укажите каким способом устраняют быстрое старение пластмасс:
а) введением в их состав стабилизаторов
б) введением в их состав наполнителей
в) введением в их состав пластификаторов
г) введением в их состав красителей

19. Укажите технологический процесс способствует снижению внутренних напряжений в пластмассах:
а) дополнительная термообработка
б) смешение компонентов
в) смачивание наполнителя связующим продавливание горячей массы через

20. Свойства пластических масс, позволяющие решать важные технические задачи при их применении:
а) физико-механические
б) экологические
в) макросвойства
г) микросвойства

Смысловой модуль 2.2 Товароведение. Химические товары

1. Укажите к какому виду относятся уплотнённые, алкидные и комбинированные олифы:
а) натуральные

б) полунатуральные
в) искусственные
г) полуискусственные

2. Укажите к какому виду клея относятся клеи животного, растительного и минерального происхождения:
а) природные
б) искусственные
в) синтетические
г) ненатуральные

3. Высоководоупорный клей – это:
а) фенолоформальдегидный и эпоксидный
б) казеиновый и крахмальный
в) крахмальный и декстриновый
г) костный и крахмальный

4. Клей, выработанный из костей животных:
а) мездровый
б) крахмальный
в) костный
г) казеиновый

5. При обработке каким раствором содержащиеся в костях для получения костного клея углекислые и фосфорнокислые соли кальция переводятся в растворимое состояние:
а) водой
б) соляной кислотой
в) сульфидом серебра
г) хлорным золотом

6. В каких единицах измеряют вязкость клеевого раствора:
а) градусах Цельсия
б) градусах Кельвина
в) градусах Эйнштейна
г) градусах Энглера

7. На какой показатель не обращают внимания при оценке качества мездрового и костного клее:
а) цвет и размеры плиток
б) содержание влаги
в) вкус
г) стойкость клея к загниванию

8. Какого сорта мездрового и костного клеев не существует:
а) супер
б) экстра
в) первый
г) второй

9. На сколько сортов подразделяют костный клей:

а) 2
б) 4
в) 5
г) 6

10. Какой цвет имеют плитки или кусочки мездрового и костного клеев в сухом состоянии:
а) белый
б) от светло-желтого до темно-коричневого
в) от серого до черного
г) от желтого до оранжевого

11. Чего не должны иметь мездровый и костный клеи по стандарту:
а) светлого цвета
б) высокой клеящей способности
в) гнилостного запаха и следов плесени
г) влаги

12. Какое из нижеперечисленных является основным положительным свойством мездрового и костного клеев:
а) высокая механическая прочность клеевого шва
б) высокая водостойкость
в) высокая теплостойкость
г) быстрота высыхания клеевого шва

13. Какой из недостатков не присущ мездровому и костному клеям:
а) длительность приготовления клеевого раствора
б) необходимость нагревания клеевого раствора
в) значительная длительность высыхания клеевого шва
г) низкая механическая прочность клеевого шва
14. Какой клей применяют малярной технике для приготовления клеевых красочных составов:
а) силикатный
б) эфироцеллюлозный
в) крахмальный
г) костный

15. Клеящей основой какого клея является кислотный казеин:
а) мездрового
б) костного
в) казеинового
г) крахмального

16. Как называют фосфорсодержащее белковое вещество, выделяемое с помощью кислот из обезжиренного молока для приготовления клея:
а) кислотный казеин
б) хлорид фосфора
в) фосфорид
г) фосфоресцид

17. Какого цвета при обычных условиях бывает технический казеин:
а) только белого
б) от белого до черного
в) от салатового до темно-зеленого
г) от белого до буровато-желтого

18. Какого цвета бывает технический казеин высшего сорта:
а) черного
б) темно-желтого
в) темно-коричневого
г) красного

19. Что происходит с казеиновым клеем при его высокой влажности:
а) твердеет
б) распадается на части
в) превращается в мездру
г) загнивает

20. Как влияет содержание жира на клеящую способность казеиновых клеев:
а) увеличивает в любом случае
б) увеличивает только при высокой температуре
в) понижает только при низкой температуре
г) понижает в любом случае

Модуль 3. Товароведение. Текстильные, кожевенные, обувные и меховые товары
Товароведение. Текстильные, кожевенные, обувные и меховые товары
1.Пушные полуфабрикаты зимних видов – это:
а) соболь, лисица, сурок
б) кролик, собака, кошка
в) соболь, лисица, заяц
г) норка, куница, козлик

2.Наиболее высокие теплозащитные свойства характерны для группы полуфабрикатов*:*
а) каракуль, заяц, норка, сурок
б) песец, заяц, овчина, лисица
в) лисица, суслик, овчина, песец
г) норка, сурок, каракульча, заяц

3.Сортировка пушных полуфабрикатов зимних видов производится по следующим признакам:
а) сорт, цвет, размер, группа пороков
б) группа пороков, сорт, порода, цвет
в) кряж, сорт, размер, цвет
г) кряж, сорт, группа пороков, размер, цвет

4. Группа наиболее износостойких мехов:
а) выдра, бобр, соболь, котик
б) выдра, норка, шиншилла, соболь
в) норка, росомаха, заяц, соболь
г) бобр, сурок, лисица, норка

5. Наибольшим удлинением обладает кожа:
а) опоек
б) шевро
в) выросток
г) шеврет

6. Группа натуральных хромовых кож:
а) опоек, шевро, эластоискожа
б) шевро, шеврет, замша
в) шевро, нубук, обувная кирза
г) выросток, опоек, шеврет

7. Кожа с невысоким ворсом жирового дубления, применяется для модельной обуви:
а) велюр
б) шевро
в) нубук
г) замша

8. Группа натуральных хромовых кож:
а) велюр, шевро, юфть
б) шеврет, замша, опоек
в) шевро, выросток, опоек
г) шеврет, опоек, винилискожа – Т

9. Хромовая кожа из шкур крупного рогатого скота для мужской зимней обуви, обладающая хорошей прочностью, износостойкостью:
а) шеврет
б) полукожник
в) опоек
г) шевро

10. Натуральная кожа с бархатистой, ворсовой поверхностью, жирового дубления:
а) шеврет
б) велюр
в) замша
г) нубук

11. Натуральная кожа для верха модельной женской обуви с высокими эстетическими свойствами:
а) шевро, яловка, выросток
б) шевро, замша, опоек
в) шеврет, опоек, полукожник
г) бычина, яловка, замша

12. Наибольшей тягучестью обладает кожа:
а) выросток
б) шеврет
в) шевро
г) опоек

13. Натуральная кожа с невысоким ворсом жирового дубления, применяемая для модельной обуви:
а) велюр
б) нубук
в) замша
г) шевро

14. Хромовая кожа для верха обуви с нежной лицевой поверхностью, мягкая, прочная, производится из шкур крупного рогатого скота:
а) полукожник
б) опоек
в) шевро
г) шеврет

15. Группа натуральных хромовых кож:
а) шеврет, выросток, опоек
б) кирза, замша, полукожник
в) шевро, шеврет, замша
г) опоек, винилискожа – Т

16. Натуральная кожа с невысоким ворсом жирового дубления, применяемая для модельной обуви:
а) шеврет
б) велюр
в) замша
г) нубук

17. Хромовая кожа из шкур крупного рогатого скота, применяемая для производства подошвы:
а) полукожник
б) юфть
в) нубук
г) яловка

18. Кожа с ярко выраженной мереей:
а) опоек
б) шевро
в) нубук
г) юфть

19. Хромовая кожа со шлифованной бахтармой:
а) юфть
б) велюр
в) нубук
г) полукожник

20. Искожа с каучуковым покрытием:
а) обувная кирза
б) шарголин

в) винилискожа – Т
г) актовинил

21. Вид дубления перчаточной кожи – лайка:
а) алюминиевое
б) хромовое
в) жировое
г) титановое дубление

22. Кожа с подшлифованной лицевой поверхностью:
а) опоек
б) нубук
в) выросток
г) яловка хромовая

23. Мягкая, тягучая кожа с ярко выраженной лицевой поверхностью:
а) опоек
б) замша
в) шеврет
г) нубук

24. Искожа наиболее приближенная по свойствам к натуральной коже:
а) винилискожа – Т
б) уретанискожа – НМ
в) эластоискожа – Т
г) полиуретан

25. Кожа жирового дубления:
а) велюр
б) свиной хром
в) замша
г) бычина

26. Кожа комбинированного дубления:
а) опоек
б) замша
в) юфть
г) шевро

27. Искожа для верха модельной обуви:
а) полукожник.
б) уретанискожа – т
в) кожволон
г) микрофибра

28. Пинетки производят из материала:
а) шеврет
б) уретанискожа – т
в) опоек

г) наппа

29. Кожа со сквозными отверстиями:
а) замша
б) шеврет
в) свиной хром
г) напплак

30. Кожа из шкур оленей:
а) замша
б) велюр
в) нубук
г) напплак

31. Ворсовые кожи – это:
а) нубук, замша, опоек
б) велюр, нубук, замша
в) опоек, шевро, замша
г) лайка, шевро, опоек

32. Жировой метод дубления используют для получения кожи*:*
а) лайка
б) велюр
в) юфть
г) замша

33. К мелкому сырью крупного рогатого скота относится:
а) опоек
б) яловка
в) жеребок
г) овчина

34. Цвет среза кожи хромового дубления:
а) серо-голубой
б) цвета слоновой кости
в) желтый
г) зеленый

35. Животные, из шкур которых вырабатывают шеврет, – это:
а) коровы
б) свиньи
в) овцы
г) козы

36. При растяжении ткань удлиняется больше по:
а) основе
б) утку
в) диагонали
г) по кромке

37. Дефект в виде отсутствующей нити утка – это:
а) двойник
б) утоковий спуск
в) подпочки
г) уточный пролет

38. Тонкосуконные ткани от грубо суконных отличаются тем, что они:
а) более тонкие и легкие
б) имеют более слабый повстеобразный застил
в) изготовлены из более тонкой шерсти
г) изготовлены из более толстой шерсти

39. Спиральную (двойную) скрученость имеют нити:
а) креповые
б) муслиновые
в) москреповые
г) аэрон

40. Наиболее высокой эластичностью характеризуются нити:
а) вискозная пологого скручивания
б) вискозная москрепового скручивания
в) лайкра
г) текстурированная нить мерон

Модуль 4. Товароведение. Товары хозяйственного назначения, электротовары и товары культурно-бытового назначения, транспортные средства

1. Дефекты первичной обработки стеклянных изделий:
а) след отреза ножницами, посечка
б) перекос края, шатание пробки в горле графина
в) пузырь, шихтный камень
г) морщины, мошка, щербины

2. Первичная обработка стеклянных изделий:
а) отжиг, закаливание
б) отрезка колпака, обработка верхнего края, дна изделий
в) огненная полировка поверхности
г) декорирование в горячем состоянии

3. Декор «кракле», «под валик», цветные пятна наносят:
а) в горячем состоянии
б) в холодном состоянии с помощью механической обработки
в) в холодном состоянии с помощью химической обработки
г) поверхностным декорированием с использованием силикатных красок

4. Недопустимые дефекты изделий из стекла:
а) сколы, поверхностные пузыри на внутренней поверхности изделий, прилип стекла
б) шлир, свиль, шамотный камень
в) черченость, царапины, пустоты
г) след от швов формы

5. Дефектами стекломассы являются:
а) свиль, шлир, шихтный камень
б) посечка, складки, морщины
в) прилип стекла, окалина
г) черченость, царапины, пустоты

6. Сложность формы, тонкая стенка, плавные переходы отдельных частей характерны для изделий, изготовленных методом:
а) прессования
б) прессовыдувания
в) механизированного выдувания
г) свободного выдувания

7. Бесцветные изделия простых форм, в основном стаканы, изготавливают методом:
а) прессования
б) механизированного выдувания
в) ручного выдувания
г) свободного формования

8. Декор стеклянного изделия в виде тонкой полоски шириной до 1 мм по верхнему краю изделия:
а) «усик»
б) алмазная грань
в) матовая лента
г) номерная шлифовка

9. Стекло, рассеивающее свет за счет оптической неоднородности массы стекла:
а) фотохромное;
б) особо прозрачное;
в) глушеное;
г) просвечивающее

10. Классификационные признаки товаров из стекла:
а) назначение, тип стеклообразователя, химический состав, способ производства
б) тип стеклообразователя, способ производства, вид стекла, химический состав
в) тип стеклообразователя, способ производства, вид стекла, назначение
г) вид стекла, способ производства, химический состав, назначение

11. Метод изготовления посуды из чугуна:
а) прокатка
б) волочение, ковка
в) штампование
г) литье в специальные земляные или металлические формы

12. Способы обработки металлов давлением:
а) резание, штампование
б) ковка, рубка
в) пайка, сварка
г) прокатка, волочение, ковка, штампование

23. Галтовка металлических деталей и изделий:
а) выравнивание поверхности деталей и изделий с помощью металлических вращающихся щеток
б) обработка поверхности деталей и изделий с помощью шлифовальных кругов
в) обработка поверхности небольших изделий в специальных барабанах, куда детали изделий загружают вместе с абразивным материалом и вращают некоторое время
г) придание поверхности изделий зеркального блеска

13. Обработка поверхности металлических изделий металлическими щетками:
а) крацовка
б) галтовка
в) шлифование
г) полирование

14. Сплав меди с оловом:
а) нейзильбер
в) мельхиор
г) бронза
д) латунь

15. Укажите обязательные требования к качеству поверхности кухонно-хозяйственных приборов:
а) поверхность должна быть ровной, без царапин и следов коррозии
б) поверхность приборов должна иметь зеркальный блеск
в) на поверхности не должно быть дефектов, влияющих на внешний вид
г) поверхность должна иметь антикоррозийное покрытие

16. Металлические ножи подразделяют на столовые, десертные и детские по:
а) размерам
б) способу изготовления
в) виду покрытия
г) характеру обработки поверхности

17. Способ производства ложек, вилок и других столовых приборов:
а) штампование
б) волочение
в) сшивка
г) прокатка

18. Вид коррозии металлов, при которой металлические конструкции разрушаются:
а) точечная коррозия
б) местная коррозия
в) межкристаллическая коррозия
г) сплошная коррозия

19. Ложка с длиной ручки 140-160 мм и вместимостью черпака 7±1 $см^3$:
а) столовая
б) десертная
в) детская столовая
г) чайная

20. Посуда, предназначенная для медленного, равномерного нагревания еды, термически стойкая, характеризующаяся большой массой, низкой механической прочностью и хрупкостью6
а) алюминиевая
б) чугунная
в) оцинкованная
г) стальная эмалированная

21. Какой из приведенных вариантов наиболее полно отражает признаки классификации электробытовых товаров:
а) назначение, тип защиты от поражения электрическим током, тип защиты от влаги, климатическое исполнение
б) назначение, особенности конструкции, типоразмеры, технические параметры и комплекс потребительских свойств
в) назначение, условия эксплуатации, особенности конструкции
г) особенности конструкции, тип защиты от поражения электрическим током

22. К стационарным электроприборам относят:
а) утюг, пылесос, холодильник
б) фен, массажер, электробритва
в) холодильник, кондиционер, стиральная машина
г) стиральная машина, кофемолка, кофеварка

23. Для проводниковых материалов кабельных изделий используют:
а) сплавы меди и алюминия
б) железо и марганец
в) никель, свинец
г) олово, алюминий

24. При маркировке проводов и шнуров вторая буква обозначает:
а) условия эксплуатации
б) конструктивные отличия
в) вид изделия
г) вид изоляционного материала

25. Резьбовые патроны с номинальным диаметром резьбы металлической гильзы обозначаются:
а) Е 14, Е 27 и Е 40
б) Е 16, Е 29 и Е 42
в) А 14, А 27 и А 40
г) С 14, С 27 и С 40

26 К показателям надежности пылесосов относят:
а) пылеуборочная способность, пылеочистительная способность, способность собирать нитки, вместительность пылесборника
б) удобство пользования и ухода, загрязнение насадок и шланга, уровень шума
в) долговечность, ремонтопригодность, сохраняемость, безотказность
г) электрическая и пожарная безопасность

27. Электрическим проводом называют кабельное изделие:
а) которое содержит одну или несколько изолированных токоведущих жил
б) которое содержит одну изолированную токоведущую жилу
в) с 2-4 изолированными жилами повышенной гибкости
г) металлический токопроводящий прут

28. Арматурные провода предназначены для:
а) прокладки проводки внутри осветительной арматуры
б) прокладки неподвижной спрятанной проводки внутри помещения
г) прокладки неподвижной открытой проводки снаружи помещения
д) намотки электрокатушек электродвигателей

29. Электрические патроны предназначены для:
а) крепления и подключения к источнику тока осветительных электрических ламп
б) крепления деталей электроосветительной арматуры
в) разветвления электрической проводки
г) защиты от тока

30. Показатель долговечности электроустановочных изделий:
а) ресурс, выраженный в числе срабатываний, которые должны выдерживать изделия при эксплуатации
б) параметр номинального тока и напряжения
г) гарантийный срок служб электроустановочных изделий
д) возможное количество переключений

31. По технологии получения изображения телевизоры подразделяют на:
а) кинескопные, плазменные, жидкокристаллические, светодиодные, лазерные
б) плазменные, жидкокристаллические, светодиодные
в) жидкокристаллические, светодиодные, лазерные
г) жидкокристаллические, светодиодные

32. Основной показатель, характеризующий качество часов – это:
а) индексация
б) количество рубиновых камней
в) погрешность времени в сутки
г) камертон

33. Цифра в обозначении формата бумаги указывает:
а) размер листа бумаги по ширине в см
б) ряд исходного формата бумаги
в) показывает сколько раз исходный формат был разделен на 2 равные части по большой стороне
г) марку бумаги

34. В бумажную массу вводят клеящие вещества для:
а) увеличения прочности бумаги
б) для уменьшения впитываемости и придания возможности писать чернилами, рисовать акварелью и т. д.
в) для увеличения плотности бумаги
г) для придания гладкости

35. Показатели качества, характеризующие эстетические свойства бумаги:
а) белизна, цвет, оттенок, сорность, прозрачность, блеск
б) гладкость, цвет, оттенок, прозрачность
в) масса, проклейка, толщина, композиция
г) деформация, оттенок, прозрачность

36. Ювелирные камни органического происхождения:
а) аметист, аквамарин, гранат, опал
б) янтарь, коралл, жемчуг
в) агат, нефрит, сердолик, яшма
г) топаз, бирюза, лазурит

37. На ювелирной бирке не указывается:
а) вид металла
б) масса изделия
в) дата опробирования
г) метод изготовления изделия

38. Внешние признаки вида огранки-кабошон:
а) гранями огранки является треугольники или многоугольники
б) гладкошлифованый выпуклый камень
в) грани верха и низа нанесены в виде ярусов
г) гранями огранки является треугольники

39. Проба драгоценных сплавов:
а) пробирное клеймо, на рисунке которого указывается проба
б) цифровые значения в клейме, указывающие на количество драгоценного металла, содержащегося в 1000 частях сплава
в) общая масса драгоценного сплава
г) знак-удостоверение завода

40. Внешними признаками смешанного или комбинированного вида огранки являются:
а) сочетание фасет в верхней части и ярусов в нижней, или наоборот
б) грани смежных фасет расположены друг к другу в шахматном порядке
в) грани смежных фасет расположены одна над одной и имеющие не менее трех ярусов
г) грани смежных фасет расположены друг к другу

Модуль 5. Товароведение. Пищевые продукты (пищевые продукты растительного и животного происхождения)

1. Какие растительные масла вырабатывают из зародышей:
а) кедровое
б) рапсовое
в) кукурузное
г) миндальное

2. Какие растительные масла вырабатывают из орехов и бобов:
а) арахисовое
б) соевое
в) пальмоядровое

г) тыквенное

3. Какое подсолнечное масло выпускается без деления на сорта:
а) рафинированное дезодорировпанное
б) гидратированное невымороженное
в) нерафинированное вымороженное
г) нерафинированное

4. Какой показателей качества НЕ определяют в животных топленых жирах:
а) кислотное число
б) перекисное число
в) йодное число
г) число омыления

5. Укажите растительное масло, относящееся к «твердым»:
а) рапсовое
б) пальмовое
в) хлопковое
г) кунжутное

6. Что такое «мисцелла»:
а) обжаренное и измельченное ядро подсолнечника
б) ядра подсолнечника, обезжиренные экстракцией
в) раствор масла в органическом растворителе
г) органический растворитель

7. В зависимости от состава сырья и физиологического воздействия чайные напитки подразделяют на:
а) витаминизированные и невитаминизированные;
б) тонизирующие и успокаивающие;
в) фруктово-ягодные и плодово-ягодные;
г) специального назначения.

8. Виноградное вино – это:
а) напиток, который получают в результате стартового брожения виноградного сусла или мезги;
б) вино, приготовленное путем физического насыщения обработанного виноматериала двуокисью углерода;
в) вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги, содержащее этиловый спирт только эндогенного происхождения;
г) вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги с добавлением этилового спирта.

9. Игристые вина по массовой концентрации сахаров подразделяют на:
а) брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое;
б) брют, полусладкое, сладкое, сухое;
в) брют, полусухое, сухое, розовое;
г) сухое, полусухое, полусладкое, сладкое.

10. К ложным ягодам относятся:
а) виноград, облепиха;
б) малина, ежевика;
в) смородина, крыжовник;
г) земляника, клубника.

11. К настоящим ягодам относятся:
а) смородина, крыжовник;
б) малина, ежевика;
в) облепиха и малина;
г) клубника, ежевика.

12. К плодовым пряностям относятся:
а) ваниль;
б) шафран;
в) гвоздика;
г) корица.

13. К семечковым плодам относятся:
а) персик;
б) яблоко;
в) вишня;
г) слива.

14. К сушильным сортам винограда относятся:
а) кишмиш белый и черный;
б) изабелла;
в) шабаш;
г) мускат венгерский.

15. К физико-химическим показателям качества чая относятся:
а) массовая доля влаги;
б) кислотность;
в) массовая доля общей золы;
г) цвет разваренного листа.

16. К цветочным пряностям относятся:
а) корица и имбирь;
б) гвоздика и шафран;
в) куркума и кориандр;
г) лавровый лист и мускатный орех.

17. Как классифицируют минеральные воды по анионному и катионному составу:
а) столово-лечебные, профилактические;
б) столовые, лечебно-столовые, лечебные;
в) сульфидные, гидрокарбонатные;
г) столовые, лечебные, профилактические.

18. Какие вина производят путем остановки брожения добавлением в сусло этилового спирта:
а) шампанские
б) сухие
в) вермуты
г) крепленые

19. Какие из консервантов можно использовать для продления сроков хранения сока:
а) сернистый газ;
б) серную кислоту;
в) сорбиновую кислоту;
г) пектиновые вещества.

20. Что такое «обезличенные» растительные масла:
а) не подвергнутые очистке
б) подвергнутые вымораживанию и дезодорации
в) подвергнутые только нейтрализации
г) подвергнутые всем видам очистки

21. Какие плодоовощные консервы относятся к группе натуральных:
а) корнишоны маринованные
б) варенье клубничное
в) кукуруза сахарная
г) арбузы моченые бочковые

22. Компоты для детского питания разделяют на товарные сорта:
а) не разделяют;
б) экстра, в/с;
в) в/с, 1, 2;
г) в/с, 1, 2, столовый.

23. Коньяк классифицируют по следующим показателям:
а) в зависимости от региона, откуда поступили коньячные спирты, продолжительности и способов выдержки коньячных спиртов;
б) в зависимости от способа производства и вида сырья;
в) по цвету и массовой концентрации сахаров;
г) по продолжительности выдержки и давлению двуокиси углерода в бутылке.

24. Кофейные зерна каких сортов наиболее широко применяется для получения кофе:
а) Либерика
б) Танганика
в) Арабика
г) Робуста

25. Кофепродукты не вырабатывают из:
а) кофе;
б) злаковых;
в) какао;
г) цикория.

26. Масло коровье содержит 61,5 % жира и 35 % влаги. Укажите, какое это масло:
а) любительское
б) крестьянское
в) бутербродное
г) вологодское

27. Массовая доля жира в твердых сычужных сырах находится в пределах:
а) 45-55 %
б) 38-42 %
в) 45-60 %
г) 26-37 %

28. Мороженое на молочной основе, содержащее молочного жира 20 % и выше, называется:
а) пломбир
б) сливочное
в) эскимо
г) любительское

29. Назовите животный жир, который используется для производства маргаринов:
а) жир трески
б) акулий жир
в) жир кашалота
г) все ответы верны

30. Показателями качества, характерными только для майонезов, являются:
а) массовая доля соли, массовая доля жира
б) стойкость эмульсии, массовая доля влаги
в) массовая доля ячных продуктов, плотность
г) кислотность, массовая доля белка

31. Какие изделия являются разновидностью вареных колбас?
а) мясные хлебы
б) кровяные
в) зельцы
г) паштеты

32. В соленой скумбрии содержится 15 % соли. Какая это скумбрия?:
а) слабосоленая
б) среднесоленая
в) сильносоленая
г) крепкосоленая

33. Вяление рыбы – это:
а) быстрое обезвоживание пресной рыбы
б) медленное обезвоживание пресной рыбы
в) быстрое обезвоживание солѐной рыбы
г) медленное обезвоживание солѐной рыбы

34. Дефект копченых колбас, который проявляется как наличие крупных пустот в толще батона, называется:
а) ожог
б) закал
в) фонари
г) пористость

35. Дефект куриных яиц, при котором происходит полное смешивание белка и желтка, называется:
а) тумак
б) выливка
в) перелив
г) красюк

36. Для какого копчения используют рыбу с содержанием соли 6-8 %?
а) горячего
б) полугорячего
в) холодного
г) полухолодного

37. К семейству сельдевых относятся:
а) белуга, нерка, чавыча
б) сазан, лещ, карп
в) хек, палтус, скумбрия
г) салака, килька, тюлька

38. Как классифицируют куриные яйца по весовым категориям?
а) Высшая, 1-я, 2-я, 3-я
б) 1-я, 2-я, 3-я
в) Высшая, Отборная, 1-я, 2-я, 3-я
г) Отборная, Высшая, 1-я

39. Какие дефекты характерны для мясных копченостей?
а) рапа, слипы
б) закал, неравномерность цвета
в) серые пятна на разрезе
г) фонари

40. Какие из перечисленных продуктов относятся к рыбным консервам?
а) сельдь в маринаде
б) салака слабосоленая
в) тунец в винно-уксусном соусе
г) горбуша в желе

41. Какие туши относят к свинине 1-й категории?
а) мясная молодняк
б) беконная
в) жирная
г) диетическая

42. Какие яйца маркируют синим штампом?
а) деистические
б) столовые
в) для промышленной переработки
г) пищевые неполноценные

43. Какое мясо убойных животных по термическому состоянию является охлажденным?
а) температура в толще мышц + 7 °С + 4 °С
б) температура в толще мышц + 4 °С + °С
в) температура в толще мышц 0 °С - 0,5 °С
г) температура в толще мышц -1 °С - 4 °С

44. Какой белок куриных яиц обусловливает их пенообразующую способность?
а) овоальбумин
б) овоглобулин
в) овомуцин
г) овомукоид

45. Какой вид балычных изделий изготавливают из брюшка рыбы?
а) балык
б) теша
в) боковик
г) тушка

46. Какую икру в зависимости от сырья и способа изготовления производят из икры осетровых рыб?
а) зернистую, паюсную, ястычную
б) мелкую, откидную, паюсную
в) зернистую, пробойную, малосоленую
г) ястычную, паюсную, копченую

47. Меланж – ячный продукт, представляющий собой:
а) сухой яичный белок
б) замороженный яичный желток
в) жидкая смесь желтка и белка
г) смесь сухих белка и желтка

48. Мясо птицы классифицируют в зависимости от:
а) упитанности и качества обработки
б) термического состояния
в) вида птицы
г) все ответы верны

49. Основным идентификационным признаком ливерных колбас выступает:
а) вкус
б) консистенция
в) цвет
г) все ответы верны

50. Сосиски и сардельки – это разновидности:

а) фаршированных колбас
б) вареных колбас
в) мясных хлебов
г) полукопченых колбас

Перечень вопросов для подготовки доклада:
Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения. Бережливое производство. Топливные энергоносители (топливо). Руды и металлы. Средства производства
Смысловой модуль 1.1 Товароведение. Теоретические основы. Бережливое производство

1. Общие и отличительные особенности ассортимента и товарной номенклатуры.
2. Методы оценки качества товаров и их анализ.
3. Особенности построения торговой классификации различных групп товаров.
4. Упаковка как фактор сохранности и конкурентоспособности потребительских товаров.
5. Бережливое производство: от концепции к реальным результатам.

Смысловой модуль 1.2. Товароведение. Топливо. Руды и металлы. Средства производства

1. Классификации показателей свойств и качества топливных материалов
2. Идентификационные признаки каменного угля, их роль в классификации угля.
3. Сравнительная характеристика ассортимента автомобильного бензина и дизельного топлива.
4. Характеристика стандартных методов определения показателей свойств руд и металлов
5. Драгоценные металлы: классификация, способы производства, современный ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству.

Модуль 3. Товароведение. Текстильные, кожевенные, обувные и меховые товары

1. Характеристика ассортимента швейной одежды.
2. Товароведная оценка ассортимента и качества иностранных швейных товаров.
3. Характеристика ассортимента трикотажной одежды.
4. Товароведная характеристика и показатели качества верхней швейной одежды.
5. Товароведная характеристика трикотажного белья отечественного и зарубежного производства.
6. Товароведная характеристика мужских костюмов.
7. Товароведная характеристика постельного белья.
8. Сравнительная характеристика ассортимента натуральных текстильных волокон разного происхождения.
9. Исследование показателей качества синтетических волокон.
10. Классификация тканей в таможенных целях.
11. Оценка ассортимента и качества кож для верха обуви.
12. Качество материалов для низа кожаной обуви.
13. Характеристика ассортимента резиновой обуви.
14. Товароведная характеристика детской кожаной обуви.
15. Товароведная характеристика мужской зимней обуви.
16. Комплексная характеристика кожаной женской демисезонной обуви.
17. Товароведная характеристика мужской обуви отечественного производства.
18. Товароведная характеристика мужской обуви зарубежного производства.
19. Товароведная характеристика пушного полуфабриката.
20. Исследование показателей качества пушного полуфабриката.
21. Анализ ассортимента меховых головных уборов.