

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Амурский государственный университет»

Кафедра Коммерции и товароведения

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение и экспертиза однородных групп товаров

Специальность: **080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров»**

(в области товароведения, экспертизы и оценки товаров во внутренней и внешней торговле)

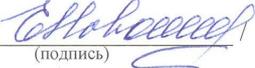
Специализация **«Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров»**

Квалификация выпускника: **товаровед-эксперт**

УМКД разработан:
к.т.н., доцент Самокрутова О.Г.,
к.т.н., доцент Согр Т.И.,
к.т.н., доцент Новопашина Е.С.,
к.э.н. доцент Рычкова Е.С.,
ст. преподаватель Шульгина Н.Г.,
ст. преподаватель Федерко М.И.,
асс. Калинина Н.Б.

Рассмотрен и рекомендован на заседании кафедры «Коммерция и товароведение»

Протокол заседания кафедры от «16» октября 2012 г. № 3

И.о. зав. кафедрой  Е.С.Новопашина
(подпись) (И. О. Фамилия)

УТВЕРЖДЕН

Протокол заседания УМСС «Товароведение и экспертиза товаров»

От «16» октября 2012 г. № 2

Председатель УМСС  Е.С.Новопашина
(подпись) (И. О. Фамилия)

1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – дать понимание основных терминов товароведения однородных групп непродовольственных товаров, систем классификаций, классификационных признаков, характеристики ассортимента на примере рассматриваемых групп непродовольственных товаров и подготовить студента к изучению других дисциплин профессионального и естественнонаучного цикла; создать базу для формирования специалиста широкого профиля, способного работать на предприятиях торговли и других отраслей, в учреждениях и организациях государственного негосударственного сектора, учебных и научных учреждениях Российской Федерации. Успешное освоение дисциплины призвано развить у студентов основы коммерческого мышления, поискового умонастроения, предпринимательской интуиции и инициативы.

Задачи дисциплины:

- ознакомление с основными нормативными документами в области классификации и характеристики ассортимента непродовольственных товаров;
- изучение основных понятий в области классификации и характеристики ассортимента однородных групп непродовольственных товаров;
- овладение методами и приемами классификации непродовольственных товаров;
- усвоение научных знаний и приобретение умений и практических навыков в области систематизации, кодирования и идентификации непродовольственных товаров;
- приобретение навыков анализа ассортимента однородных групп непродовольственных товаров;
- приобретение навыков формирования номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров;
- овладение методами и приемами оценки качества товаров, в том числе новых отечественных и импортных;
- усвоение научных знаний и приобретение умений и практических навыков в области товарной характеристики конкретных товаров.

1.2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина «Товароведение и экспертиза однородных групп товаров» изучается в цикле дисциплин специализации, является дисциплиной специальности (ДС.01.01).

Содержание ГОС ВПО по дисциплине «Товароведение и экспертиза однородных групп товаров».

Общая классификация товаров на основные группы. Потребительские свойства: классификация, влияние на качество.

Товароведение однородных групп продовольственных и (или) непродовольственных товаров. Основные понятия, классификация и ассортимент; факторы, формирующие качество, требования к качеству, в т.ч. и безопасности. Идентифицирующие признаки товаров. Оценка качества: показатели, градации. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки однородных групп. Хранение: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров. Предреализационная товарная обработка.

Изучение дисциплины «Товароведение и экспертиза однородных групп товаров» базируется на освоении студентами учебных курсов «Теоретические основы товароведения», «Экономика», «Математика», «Физика», «Химия», «Стандартизация, метрология и сертификация», «Основы микробиологии», «Безопасность жизнедеятельности»

Перечень дисциплин, знание которых необходимо для изучения курса

Дисциплина	Темы, знание которых необходимо для изучения дисциплины
Теоретические основы товароведения	Принципы и методы товароведения. Объекты и субъекты товароведения. Требования к товароведам. Классификация потребительских товаров. Ассортимент товаров: понятие, классификация, характеристики. Управление ассортиментом. Качество товаров: понятия, номенклатура потребительских свойств и показателей, критерии их выбора при оценке качества. Градации качества. Классификация дефектов. Методы контроля качества товаров и правила отбора проб из партий. Физические и физико-химические свойства потребительских товаров: общие и специфические, их классификация и характеристика. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров. Товарные потери: виды, причины возникновения, порядок списания. Цели и задачи товарной экспертизы. Основные понятия. Классификация и объекты товарной экспертизы. Основания для проведения экспертизы. Субъекты экспертизы. Требования к экспертам. Средства товарной экспертизы, классификация. Методы товарной экспертизы: классификация, преимущества и недостатки разных групп методов. Экспертные методы: классификация, характеристика методов группового опроса и экспертной оценки показателей качества. Товароведная, гигиеническая, ветеринарно-санитарная и экологическая экспертиза товаров: понятие, разновидности, назначение, особенности. Организация проведения товарной экспертизы. Идентификация: понятие, цели, сферы применения, виды, показатели, средства и методы, результаты. Фальсификация: виды, средства, последствия.
Экономика	Блага. Потребности, ресурсы. Экономический выбор. Экономические отношения. Экономические системы. Спрос и предложение. Потребительские предпочтения и предельная полезность. Факторы спроса. Индивидуальный и рыночный спрос. Эффект дохода и эффект замещения. Эластичность.
Математика	Элементы функционального анализа; вероятность и статистика: теория вероятностей, случайные процессы, статистическое оценивание и проверка гипотез, статистические методы обработки экспериментальных данных.
Физика	Физические основы механики; колебания и волны; молекулярная физика и термодинамика; электричество и магнетизм; оптика; атомная и ядерная физика.
Химия	Химические системы: растворы, дисперсные системы, электрохимические системы, катализаторы и каталитические системы, полимеры и олигомеры; химическая термодинамика и кинетика: энергетика химических процессов, химическое и фазовое равновесие, скорость реакции и методы ее регулирования, колебательные реакции; реакционная способность веществ: химия и периодическая система элементов, кислотно-основные и окислительно-восстановительные свойства веществ, химическая связь, комплементарность; органическая химия; химическая идентификация: качественный и количественный анализ, аналитический сигнал, химический, физико-химический и физический анализ.
Стандартизация, метрология и сертификация	Цели, задачи, объекты, субъекты, принципы, средства, методы, системы, правовая база стандартизации, метрологии, сертификации, контроля качества. Основы теории измерения: уравнения, шкалы, погрешности измерений, способы обнаружения и устранения ошибок измерения. Поверка: понятие, порядок проведения. Оценка и подтверждение соответствия: способы, отличительные особенности. Правила и порядок

	проведения сертификации товаров и услуг. Международное сотрудничество в области стандартизации, метрологии и сертификации.
Основы микробиологии	Основы общей микробиологии: морфология и физиология микроорганизмов. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов. Микробиология сырья и товаров. Санитарно-гигиенические требования к персоналу, оборудованию, предприятиям, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров. Микробиологический контроль качества. Гигиеническая оценка товаров. Микробиология отдельных групп товаров.
Безопасность жизнедеятельности	Методы и средства повышения безопасности экологичности проблем технических систем и технологических процессов; экобиозащитная техника; правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности.

Сопутствующими связями дисциплина связана с курсами «Химия и физика высокомолекулярных соединений и изделий на их основе», «Маркетинг в торговле», «Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров», «Коммерческая деятельность», «Организация и технология торговых процессов», «Теория и практика оценки конкурентоспособности товаров и услуг», «Товароведение упаковочных материалов и тары для непродовольственных товаров», «Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров», «Идентификация товаров», «Фальсификация товаров», «Таможенная экспертиза качества непродовольственных товаров».

Кроме того, дисциплина «Товароведение и экспертиза однородных групп товаров» является базой для подготовки выпускной квалификационной работы.

Конечной целью изучения данной дисциплины является формирование у будущих специалистов прочных теоретических знаний и практических навыков оценки качества потребительских товаров, формирования ассортимента торговых предприятий, с целью наиболее полного удовлетворения потребительского спроса в условиях рыночных отношений и конкуренции.

1.3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате изучения дисциплины студент должен демонстрировать следующие результаты образования:

1) *Знать:*

- теоретические основы в области материаловедения и технологии производства текстильных, швейно-трикотажных товаров, силикатных, ювелирных, парфюмерно-косметических, коженно-обувных, электробытовых, мебельных, канцелярских товаров;
- теоретические основы в области материаловедения и технологии производства продовольственных товаров;
- показатели качества и факторы на них влияющие;
- ассортимент товаров этих класса и групп;
- основы хранения, правила эксплуатации, транспортирования и реализации товаров;
- современные методы экспертизы и контроля качества;
- основные руководящие, инструктивные, нормативно-технические материалы производственно-торговой деятельности предприятий и организаций, а также регламентирующие качество потребительских товаров.

2) *Уметь:*

- организации и соблюдения правил хранения, реализации потребительских товаров;
- исследования качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий;
- участия в проведении инвентаризаций;

- составления претензий на некачественные товарно-материальные ценности и ответов на претензии;
- определения критериев качества потребительских товаров в соответствии с НТД.

3) **Владеть:**

- научными основами технологии производства потребительских товаров;
- методами исследования свойств потребительских товаров;
- методами контроля качества потребительских товаров в процессе хранения, транспортировки, реализации.

1.4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ТОВАРОВ»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 1300 часов.

№	Раздел дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Всего	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
					Лекции	Практические работы	Лабораторные работы	Самостоятельная работа	
1	Введение. Общая классификация товаров на основные группы. Потребительские свойства: классификация, влияние на качество	5	1	16	4			12	Устный опрос
Раздел 1 Товароведение текстильных товаров		5	1-12	138	34	20	20	64	
2	Тема 1.1. Волокна, как важный фактор формирования потребительских свойств текстильных изделий	5	1-3	26	6		6	14	Устный опрос
3	Тема 1.2. Нити как фактор формирования потребительских свойств текстильных изделий	5	3-4	18	6			12	Устный опрос
4	Тема 1.3. Формирование свойств тканей в процессе производства, особенности строения, ассортимент	5	5-6	40	6	10	10	14	Публичная защита, презентации

5	Тема 1.4. Формирование свойств трикотажных материалов в процессе производства, особенности строения, ассортимент	5	6-7	26	8	4	4	10	Публичная защита, презентации
6	Тема 1.5. Формирование свойств нетканых материалов, ковров и ковровых изделий в процессе производства, особенности строения, ассортимент	5	7-8	28	8	6		14	Публичная защита, презентации
Раздел 2 Товароведение швейных товаров		5		28	10	4	6	8	
7	Тема 2.1 Требования, предъявляемые к одежде, ее потребительские свойства и факторы их формирующие	5	9-12	28	10	4	6	8	Публичная защита, презентации
Раздел 3 Товароведение пушно-меховых товаров		5	13-16	56	16	8	6	26	
8	Тема 3.1. Формирование потребительских свойств и ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных полуфабрикатов в процессе производства	5	13-14	30	8	4	4	14	Публичная защита, презентации
9	Тема 3.2. Формирование потребительских свойств и ассортимента меховых изделий в процессах проектирования и производства	5	15-16	26	8	4	2	12	Публичная защита, презентации
Раздел 4 Товароведение игрушек		5	17-18	29	8	4	4	13	
10	Тема 4.1 Формирование потребительских свойств и ассортимента игрушек в процессах проектирования и производства	5	17-18	29	8	4	4	13	Публичная защита, презентации
Итого 5 семестр				267	72	36	36	123	
Раздел 5. Товароведение силикатных товаров.		6	1-5	72	22	8	10	32	
11	Общая классификация силикатных товаров.	6	1	6	2			4	Устный опрос на лекции, контроль выполнения домашнего задания
12	Тема 5.1. Товароведение стеклянных товаров	6	1-3	30	10	4	2	14	Устный опрос на лекции, контроль выполнения домашнего задания

13	Тема 5.2. Товароведение керамических товаров	6	3-5	36	10	4	8	14	Устный опрос на лекции, контроль выполнения домашнего задания, контрольная работа
Раздел 6. Товароведение ювелирных товаров.		6	5-12	115	30	18	16	51	
14	Тема 6.1. Факторы, формирующие качество ювелирных товаров	6	5-6	25	6	4	4	11	Устный опрос на лекции, контроль выполнения домашнего задания
15	Тема 6.2. Классификация и ассортимент ювелирных изделий.	6	7	16	4	4		8	Устный опрос на лекции, контроль выполнения домашнего задания
16	Тема 6.3. Требования к качеству ювелирных товаров. Требования безопасности ювелирных товаров.	6	8-9	24	6	4	2	12	Устный опрос на лекции, контроль выполнения домашнего задания
17	Тема 6.4. Оценка качества ювелирных товаров.	6	9-11	38	10	4	10	14	Устный опрос на лекции, контроль выполнения домашнего задания
18	Тема 6.5. Особенности упаковки и маркировки ювелирных изделий.	6	12	12	4	2		6	Устный опрос на лекции, контроль выполнения домашнего задания, контрольная работа
Раздел 7. Товароведение парфюмерно-косметических товаров.		6	13-18	80	20	10	10	40	
19	Тема 7.1. Товароведение парфюмерных товаров	6	13-15	36	10	4	2	20	Устный опрос на лекции, контроль выполнения домашнего задания
20	Тема 7.2. Товароведение косметических товаров	6	15-18	44	10	6	8	20	Устный опрос на лекции, контроль выполнения домашнего задания, контрольная работа
Итого 6 семестр				267	72	36	36	123	Зачет, экзамен
Раздел 8 Товароведение кожевенно-обувных товаров								106	
21	Тема 8.1. Общая классификация кожевенных материалов, используемых для производства обуви.	7	1	6	2			4	Устный опрос
22	Тема 8.2. Потребительские свойства кожевенно-обувных материалов: классификация, влияние на качество.	7	1	10	2	2	2	4	Устный опрос
23	Тема 8.3. Основные понятия. Кожевенное сырье. Виды кожевенного	7	2	6	2			4	Публичная защита презентации

	сырья.								
24	Тема 8.4. Классификация и характеристика ассортимента натуральных кож.	7	2	10	2	2	2	4	Устный опрос
25	Тема 8.5. Факторы, формирующие качество кожи в процессе производства.	7	3	6	2			4	Устный опрос
26	Тема 8.6. Идентифицирующие признаки натуральных кож. Оценка качества кож: показатели, градации.	7	3	10	2	2	2	4	Устный опрос
27	Тема 8.7. Основные понятия. Искусственные и синтетические обувные материалы.	7	4	4				4	Публичная защита презентации
28	Тема 8.8. Классификация и характеристика ассортимента искусственных и синтетических обувных материалов.	7	4	10	2	2	2	4	Устный опрос
29	Тема 8.9. Факторы, формирующие качество искусственных обувных материалов в процессе производства.	7	5	6	2			4	Публичная защита презентации
30	Тема 8.10. Идентифицирующие признаки искусственных и синтетических обувных материалов. Оценка качества искусственных и синтетических обувных материалов показатели, градации.	7	5	10	2	2	2	4	Устный опрос
31	Тема 8.11. Особенности маркировки и хранения кожевенно-обувных материалов.	7	6	6	2			4	Устный опрос
32	Тема 8.12. Общая классификация кожевенно-обувных товаров.	7	6	10	2	2	2	4	Устный опрос
33	Тема 8.13. Основные понятия. Виды и разновидности кожаной обуви.	7	7	10	2	2	2	4	Устный опрос
34	Тема 8.14. Факторы, формирующие качество кожаной обуви процессе производства.	7	7	6	2			4	Публичная защита презентации

55	Тема 8.15. Идентифицирующие признаки кожаной обуви. Оценка качества кожаной обуви: показатели, градации.	7	8	10	2	2	2	4	Устный опрос
66	Тема 8.16. Особенности упаковки и маркировки кожаной обуви. Хранение кожаной обуви: условия, сроки и способы.	7	8	6	2			4	Контрольная работа
37	Тема 8.17. Общая классификация резиновой обуви. Потребительские свойства резиновой обуви: классификация, влияние на качество.	7	9	10	2	2	2	4	Устный опрос
38	Тема 8.18. Основные понятия. Виды резиновой обуви.	7	9	6	2			4	Устный опрос
39	Тема 8.19. Классификация и характеристика ассортимента резиновой обуви.	7	10	10	2	2	2	4	Устный опрос
40	Тема 8.20. Факторы, формирующие качество резиновой обуви в процессе производства.	7	10	6	2			4	Устный опрос
41	Тема 8.21. Идентифицирующие признаки резиновой обуви. Оценка качества резиновой обуви: показатели, градации.	7	11	10	2	2	2	4	Устный опрос
42	Тема 8.22. Особенности упаковки и маркировки резиновой обуви.	7	11	6	2			4	Устный опрос
43	Тема 8.23. Общая классификация валяной обуви. Потребительские свойства валяной обуви: классификация, влияние на качество.	7	12	10	2	2	2	4	Устный опрос
44	Тема 8.24. Основные понятия. Виды валяной обуви.	7	12	6	2			4	Устный опрос
45	Тема 8.25. Классификация и характеристика ассортимента валяной обуви.	7	13	10	2	2	2	4	Устный опрос
46	Тема 8.26. Факторы, формирующие качество валяной обуви в процессе производства.	7	13	6	2			2	Публичная защита презентации

47	Тема 8.27. Идентифицирующие признаки валяной обуви. Оценка качества валяной обуви: показатели, градации.	7	14	10	2	2	2	2	Устный опрос
48	Тема 8.28. Особенности упаковки и маркировки валяной обуви.	7	14	6	2			2	Контрольная работа
Раздел 9. Товароведение бытовых электротоваров								17	Устный опрос
49	Тема 9.1. Общая классификация бытовых электротоваров. Потребительские свойства бытовых электротоваров: классификация, влияние на качество.	7	15	10	2	2	2	4	Публичная защита презентации
50	Тема 9.2. Основные понятия. Основы электротехники.	7	15	7	2			5	Устный опрос
51	Тема 9.3. Идентифицирующие признаки бытовых электротоваров. Оценка качества бытовых электротоваров: показатели, градации.	7	16	10	2	2	2	4	Устный опрос
52	Тема 9.4. Особенности упаковки и маркировки бытовых электротоваров.	7	16	6	2			4	Контрольная работа
Итого 7 семестр		7	16	251	64	32	32	123	Зачёт, экзамен
Раздел 10. Товароведение мебельных товаров									
53	Тема 10.1. Общая классификация мебели. Потребительские свойства мебели: классификация, влияние на качество	8	1	4	2			2	
54	Тема 10.2. Основные понятия. Виды мебели. Классификация и характеристика ассортимента мебели.	8	1	10	2	2	2	4	Публичная защита презентации
55	Тема 10.3. Факторы, формирующие качество мебели в процессе производства	8	2	4	2			2	
56	Тема 10.4. Идентифицирующие признаки мебельных товаров. Оценка качества мебели.	8	2	10	2	2	2	4	Устный опрос

57	Тема 10.5. Особенности маркировки, упаковки и хранения мебели.	8	3	4	2			2	
58	Тема 10.6. Основные понятия. Древесина. Виды древесины. Древесные материалы и полуфабрикаты.	8	3	12	2	2	2	6	Устный опрос
59	Тема 10.7. Общая классификация материалов для производства мебели. Классификация древесных материалов.	8	4	6	2			4	
60	Тема 10.8. Классификация и характеристики ассортимента материалов, изделий и конструкций из древесины.	8	4	12	2	2	2	6	Устный опрос
61	Тема 10.9. Факторы, формирующие качество материалов, изделий и конструкций из древесины.	8	5	4	2			2	
62	Тема 10.10. Идентифицирующие признаки древесных материалов. Оценка качества: показатели, градации.	8	5	12	2	2	2	6	Устный опрос
63	Тема 10.11. Основные понятия. Металлические, полимерные и текстильные материалы. Клеи и фурнитура.	8	6	4	2			2	
64	Тема 10.12. Классификация и характеристика ассортимента материалов, применяемые для производства и отделки мебели.	8	6	12	2	2	2	6	Устный опрос
65	Тема 10.13. Факторы, формирующие качество материалов для производства и отделки мебели.	8	7	4	2			2	Публичная защита презентации
66	Тема 10.14. Идентифицирующие признаки материалов, применяемые в производстве и мебели. Оценка качества: показатели, градации.	8	7	12	2	2	2	6	Устный опрос

67	Тема 10.15. Особенности упаковки и хранения материалов для производства мебели.	8	8	4	2			2	
Раздел 11. Товароведение школьно-письменных и канцелярских товаров.									
68	Тема 11.1. Общая классификация школьно-письменных и канцелярских товаров. Основные понятия. Беловые товары, бумага и картон.	8	8	13	2	2	2	7	Устный опрос
69	Тема 11.2. Потребительские свойства беловых товаров, бумаги и картона: классификация, влияние на качество.	8	9	4	2			2	
70	Тема 11.3. Классификация и характеристика ассортимента беловых товаров, бумаги и картона.	8	9	14	2	2	2	8	Устный опрос
71	Тема 11.4. Факторы, формирующие качество беловых товаров, бумаги и картона в процессе производства.	8	10	4	2			2	
72	Тема 11.5. Идентифицирующие признаки беловых товаров, бумаги и картона. Оценка качества: показатели, градации.	8	10	10	2	2	2	4	Устный опрос
73	Тема 11.6. Особенности упаковки, маркировки и хранения беловых товаров, бумаги и картона.	8	11	6	2			4	Устный опрос
74	Тема 11.7. Основные понятия. Виды школьно-письменных и канцелярских товаров. Их классификация и характеристика ассортимента	8	11	10	2	2	2	4	Устный опрос Публичная защита презентации
75	Тема 11.8. Факторы, формирующие качество школьно-письменных и канцелярских товаров.	8	12	4	2			2	
76	Тема 11.9. Идентифицирующие признаки школьно- письменных и канцелярских товаров.	8	12	10	2	2	2	4	Устный опрос

	Оценка качества: показатели, градация.								
77	Тема 11.10. Особенности маркировки, упаковки и хранения школьно-письменных и канцелярских товаров.	8	13	4	2			2	Устный опрос
Раздел 12. Товароведение строительных материалов.									
78	Тема 12.1. Общая классификация строительных материалов.	8	13	12	2	2	2	6	Устный опрос
79	Тема 12.2. Потребительские свойства строительных материалов: классификация, влияние на качество.	8	14	6	2			4	
80	Тема 12.3. Основные понятия. Виды строительных материалов и изделий.	8	14	10	2	2	2	4	Устный опрос
81	Тема 12.4. Классификация и характеристика ассортимента строительных материалов.	8	15	4	2			2	Публичная защита презентации
82	Тема 12.5. Факторы, формирующие качество строительных материалов	8	15	12	2	2	2	6	
83	Тема 12.6. Идентифицирующие признаки строительных материалов. Оценка качества: показатели, градации.	8	16	12	2	2	2	6	Устный опрос
84	Тема 12.7. Особенности маркировки, упаковки строительных материалов. Хранение: условия, сроки и способы.	8	16	4	2			2	
Итого 8 семестр				251	64	32	32	123	Зачет, экзамен
Раздел 13. Товароведение продовольственных товаров									
85	Тема 1. Теоретические основы товароведения.	9	1-2	16	4	2	2	8	Устный опрос
86	Тема 2. Основные принципы организации товароведения.	9	2-3	16	4	2	2	8	Устный опрос
87	Тема 3. Систематика пищевых продуктов.	9	3-4	16	4	2	2	8	Публичная защита презентации

88	Тема 4. Зерно и продукты его переработки.	9	4-5	16	4	2	2	8	Устный опрос
89	Тема 5. Сочное сырье и продукты его переработки.	9	5-6	16	4	2	2	8	Устный опрос
90	Тема 6. Сахаристые продукты.	9	6-7	16	4	2	2	8	Устный опрос
91	Тема 7. Вкусовые продукты.	9	7-8	16	4	2	2	8	Публичная защита презентации
92	Тема 8. Молоко и молочные продукты.	9	8-9	16	4	2	2	8	Устный опрос
93	Тема 9. Мясо и мясные продукты.	9	9-10	16	4	2	2	8	Публичная защита презентации
94	Тема 10. Рыба и морепродукты.	9	10-11	18	4	2	2	10	Устный опрос
95	Тема 11. Яйца и яичные продукты.	9	11-12	18	4	2	2	10	Устный опрос
96	Тема 12. Пищевые жиры и масла.	9	12-13	18	4	2	2	10	Устный опрос
97	Тема 13. Разрыхлители теста.	9	13-14	18	4	2	2	10	Устный опрос
98	Тема 14. Материалы, контактирующие с продуктами питания.	9	14	18	4	2	2	10	Публичная защита презентации
Итого 9 семестр				234	56	28	28	122	Зачет, экзамен
99	Подготовка и защита курсовой работы							30	
Итого по дисциплине				1300	328	164	164	614	

1.5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ.

5.1. Лекции.

Введение

Общая классификация товаров на основные группы. Потребительские свойства: классификация, влияние на качество.

Раздел 1. Товароведение текстильных товаров.

Тема 1.1. Волокна, как важный фактор формирования потребительских свойств текстильных изделий

Текстильные волокна: основные понятия, классификация и ассортимент. Современные представления о волокнах как высокомолекулярных соединениях. Факторы, формирующие качество натуральных, искусственных и синтетических волокон, требования к качеству, в т.ч. безопасности. Идентифицирующие признаки всех видов волокон.

Оценка качества волокон: показатели, градации. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества волокон.

Тема 1.2. Нити как фактор формирования потребительских свойств текстильных изделий

Текстильные нити: основные понятия, классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество различных видов нитей, требования к качеству, в т.ч. безопасности. Идентифицирующие признаки всех видов нитей.

Оценка качества нитей: показатели, градации. Дефекты нитей: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества нитей.

Особенности упаковки и маркировки нитей как готового продукта. Хранение: условия и способы, условия транспортирования. Влияние способов хранения и транспортирования.

Тема 1.3. Формирование свойств тканей в процессе производства, особенности строения, ассортимент

Ткани: основные понятия, классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество тканей, требования к качеству, в т.ч. безопасности. Идентифицирующие признаки тканей.

Оценка качества тканей: показатели, градации. Дефекты тканей: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества тканей.

Особенности упаковки и маркировки тканей. Хранение: условия и способы, условия транспортирования. Влияние способов хранения и транспортирования на качество тканей и предреализационная товарная обработка.

Тема 1.4. Формирование свойств трикотажных материалов в процессе производства, особенности строения, ассортимент

Трикотажные материалы: основные понятия, классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество трикотажных материалов, требования к качеству, в т.ч. безопасности. Идентифицирующие признаки трикотажных материалов.

Оценка качества трикотажных материалов: показатели, градации. Дефекты трикотажных материалов: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества трикотажных материалов.

Особенности упаковки и маркировки трикотажных материалов. Хранение: условия и способы, условия транспортирования. Влияние способов хранения и транспортирования на качество трикотажных материалов и предреализационная товарная обработка

Тема 1.5. Формирование свойств нетканых материалов, ковров и ковровых изделий в процессе производства, особенности строения, ассортимент

Нетканые материалы, ковры и ковровые изделия: основные понятия, классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество нетканых материалов, ковров и ковровых изделий, требования к качеству, в т.ч. безопасности. Идентифицирующие признаки нетканых материалов, ковров и ковровых изделий.

Оценка качества нетканых материалов, ковров и ковровых изделий: показатели, градации. Дефекты нетканых материалов, ковров и ковровых изделий: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества нетканых материалов, ковров и ковровых изделий.

Особенности упаковки и маркировки нетканых материалов, ковров и ковровых изделий. Хранение: условия и способы, условия транспортирования. Влияние способов хранения и транспортирования на качество нетканых материалов, ковров и ковровых изделий и предреализационная товарная обработка.

Раздел 2 Товароведение швейных товаров

Требования, предъявляемые к одежде, ее потребительские свойства и факторы их формирующие

Одежда: основные понятия, классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество одежды, требования к качеству, в т.ч. безопасности. Идентифицирующие признаки одежды.

Оценка качества одежды: показатели, градации. Дефекты одежды: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества одежды.

Особенности упаковки и маркировки одежды. Хранение: условия и способы, условия транспортирования. Влияние способов хранения и транспортирования на качество одежды и предреализационная товарная обработка

Раздел 3 Товароведение пушно-меховых товаров

Тема 3.1. Формирование потребительских свойств и ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных полуфабрикатов в процессе производства

. Пушно-меховые и овчинно-шубные полуфабрикаты: основные понятия, классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество пушно-меховых и овчинно-шубных полуфабрикатов, требования к качеству, в т.ч. безопасности. Идентифицирующие признаки пушно-меховых и овчинно-шубных полуфабрикатов.

Оценка качества пушно-меховых и овчинно-шубных полуфабрикатов: показатели, градации. Дефекты пушно-меховых и овчинно-шубных полуфабрикатов: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества пушно-меховых и овчинно-шубных полуфабрикатов.

Особенности упаковки и маркировки пушно-меховых и овчинно-шубных полуфабрикатов. Хранение: условия и способы, условия транспортирования. Влияние способов хранения и транспортирования на качество пушно-меховых и овчинно-шубных полуфабрикатов и предреализационная товарная обработка

Тема 3.2. Формирование потребительских свойств и ассортимента меховых изделий в процессах проектирования и производства

Меховые изделия: основные понятия, классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество меховых изделий, требования к качеству, в т.ч. безопасности. Идентифицирующие признаки меховых изделий.

Оценка качества меховых изделий: показатели, градации. Дефекты меховых изделий: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества меховых изделий.

Особенности упаковки и маркировки меховых изделий. Хранение: условия и способы, условия транспортирования. Влияние способов хранения и транспортирования на качество меховых изделий и предреализационная товарная обработка

Раздел 4 Товароведение игрушек

Тема. Формирование потребительских свойств и ассортимента игрушек в процессах проектирования и производства

Игрушки: основные понятия, классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество игрушек, требования к качеству, в т.ч. безопасности. Идентифицирующие признаки игрушек.

Оценка качества игрушек: показатели, градации. Дефекты игрушек: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества игрушек.

Особенности упаковки и маркировки игрушек. Хранение: условия и способы, условия транспортирования. Влияние способов хранения и транспортирования на качество игрушек и предреализационная товарная обработка

Раздел 5. Товароведение силикатных товаров.

Общая классификация силикатных товаров на основные группы.

Основные понятия. Силикаты – соединения кремнезема. Искусственные силикаты. Применение силикатов в народном хозяйстве. Группы силикатных товаров: бытовые изделия, строительные материалы.

Тема 5.1. Товароведение стеклянных товаров

История развития стекольного производства.

5.1.1. Факторы, формирующие качество стеклянных товаров.

Состав, строение и свойства стекла. Кристаллическая, ионная и агрегативная теории строения стекла. Классификация стекол по химическому составу. Физические свойства стекла: плотность, прозрачность, преломление света, отражение света, теплопроводность, термическая устойчивость, твердость, хрупкость, электропроводность. Химические свойства стекла.

Производство стеклянных изделий.

Сырье стекольного производства. подготовка сырья и составление шихты. Варка стекломассы. Способы выработки стеклянных изделий. Способы формования: выдувание, прессование, центробежное формование, вытягивание, прокатка, отливка в формах, моллирование, вакуумно-выдувной способ. Отжиг стеклянных изделий. Обработка стеклянных изделий: первичная обработка и вторичная обработка. Украшение стеклянных изделий.

5.1.2. Классификация и ассортимент стеклянных изделий.

Классификация стеклянных изделий по назначению, по составу стекломассы, по способу выработки, по комплектности, по наименованиям, по размерам емкости.

Художественно-декоративные изделия. Бытовая (сортовая) посуда. Хозяйственная и кухонная жаростойкая посуда. Ламповые изделия.

5.1.3. Требования к качеству и проверка качества стеклянных изделий.

Технические, эстетические, гигиенические требования, предъявляемые к стеклянным изделиям. Требования к безопасности стеклянных товаров.

Идентифицирующие признаки стеклянных товаров.

Потребительские свойства стеклянных изделий: классификация, влияние на качество.

Оценка качества стеклянных товаров: показатели, градации.

Отбор образцов для проверки качества стеклянных изделий. Методы оценки качества и средства испытаний стеклянных изделий.

Дефекты стеклянных изделий: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Дефекты стекломассы. Дефекты выработки. Дефекты обработки.

5.1.4. Особенности упаковки и маркировки стеклянных изделий. Хранение стеклянных изделий: условия, сроки и способы. Процессы при хранении стеклянных изделий, виды потерь стеклянных изделий. Транспортирование стеклянных изделий, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери стеклянных изделий. Предреализационная товарная обработка стеклянных изделий.

Тема 5.2. Товароведение керамических товаров

5.2.1. Общая классификация керамических товаров: грубая керамика, тонкая керамика. Виды тонких керамических изделий: фарфор, фаянс, майолика, полуфарфор, тонкокаленные изделия. Основные понятия.

5.2.2. Свойства керамики

Белизна, просвечиваемость, блеск глазури, пористость, твердость, механическая прочность, термическая стойкость.

5.2.3. Факторы, формирующие качество керамических товаров.

Сырье керамического производства: пластичные материалы, непластичные материалы, материалы для глазури и красители.

Глинистые материалы: глины и каолин. Свойства глинистых материалов: водные, механические, сушильные и термические.

Непластичные материалы – отошающие, плавни.

Глазури, керамические краски – надглазурные и подглазурные. Фриттование глазури. Глазури бесцветные, цветные, глухие, прозрачные.

Производство керамических изделий.

Подготовка сырьевых материалов и приготовление керамической массы. Формование и сушка изделий. Методы формования: формирование из пластической массы в формах; формирование из жидкой массы.

Обжиг и глазурирование керамических изделий.

Декорирование керамических изделий. Виды разделок. Группы сложности разделок.

5.2.4. Классификация и ассортимент керамических изделий.

Классификация бытовых керамических изделий по виду черепка, по назначению, видам изделий, комплектности, размерам.

Фарфоровая посуда: столовая, чайная, кофейная, комплектные изделия.

Тонкокаменная и полуфарфоровая посуда: столовая, чайная, посуда для хранения пищи.

Фаянсовая посуда: столовая, чайная, хозяйственные изделия. Посуда из майолики и гончарная. Художественные керамические изделия.

5.2.5. Требования к качеству и сортировке керамических изделий.

Номенклатура показателей качества посуды. Требования к безопасности керамических товаров. Применяемость показателей качества фарфоровой и фаянсовой посуды.

Потребительские свойства керамических товаров: классификация, влияние на качество.

Идентифицирующие признаки керамических товаров. Оценка качества керамических товаров: показатели, градации. Дефекты керамических товаров: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Дефекты выработки. Дефекты декорирования.

Методы оценки качества керамических товаров.

5.2.6. Особенности упаковки и маркировки керамических товаров. Хранение керамических товаров: условия, сроки и способы. Процессы при хранении керамических товаров, виды потерь керамических товаров. Транспортирование керамических товаров, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования керамических товаров на качество и потери товаров. Предреализационная товарная обработка керамических товаров.

Раздел 6. Товароведение ювелирных товаров.

Тема 6.1. Факторы, формирующие качество ювелирных товаров

Материалы для изготовления ювелирных изделий.

Металлы и сплавы. Драгоценные металлы: золото, платина, серебро. легирующие металлы.

Золото и его сплавы. Свойства золота, используемые в ювелирном производстве. Легирующие металлы, используемые в золотых сплавах. Проба золотых сплавов. Золотниковая и каратная системы проб. Соотношение между системами проб. Маркировка золотых сплавов. Характеристика золотых сплавов различных проб.

Серебро и его сплавы. Свойства серебра, используемые в ювелирном производстве. пробы серебряных сплавов. Маркировка серебряных сплавов. Платина и ее сплавы.

Цветные металлы и их сплавы. Латуни, томпак, мельхиор, нейзильбер, используемые в производстве цветных металлов. Камни-самоцветы. Природные материалы. Драгоценные камни. Классы драгоценных камней. Свойства драгоценных камней. Полудрагоценные камни. Поделочные камни. Ювелирные камни органического происхождения. Искусственные ювелирные камни.

Прочие материалы, применяемые в производстве ювелирных изделий.

Производство ювелирных изделий.

Заготовительные процессы. Создание форм ювелирных изделий. Штамповка, литье, монтировка, чеканка. Отделочные операции: полировка, гравировка, чернение, оксидирование, покрытие эмалью, инкрустация, мозаика, скань. Огранка ювелирных камней, закрепка вставок.

Тема 6.2. Классификация и ассортимент ювелирных изделий.

Украшения. Виды украшений. Элементы изделий. Предметы сервировки стола. Предметы туалета. Предметы украшения интерьера. Принадлежности для часов. Сувениры.

Тема 6.3. Требования к качеству ювелирных товаров. Требования безопасности ювелирных товаров. Клеймение ювелирных изделий. Государственное пробное клеймо. Именник. Виды клейм. Дополнительные клейма.

Тема 6.4. Оценка качества ювелирных товаров.

Потребительские свойства ювелирных товаров: классификация, влияние на качество.

Показатели, градации качества ювелирных товаров.

Методы диагностики ювелирных камней: прозрачность, окраска, блеск, светопреломление, двупреломление, светорассеивание, плеохроизм. Методы выявления отличий природных ювелирных камней от их синтетических аналогов.

Группы качества ювелирных камней.

Дефекты ювелирных изделий: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества ювелирных изделий.

Товароведная экспертиза ювелирных изделий.

Тема 6.5. Особенности упаковки и маркировки ювелирных изделий.

Хранение ювелирных изделий: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь ювелирных изделий. Транспортирование ювелирных товаров, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери ювелирных изделий. Предреализационная товарная обработка. Условия реализации ювелирных товаров.

Раздел 7. Товароведение парфюмерно-косметических товаров.

Основные понятия, классификация парфюмерно-косметических товаров.

Тема 7.1. Товароведение парфюмерных товаров

Направления запахов: цветочное и фантазийное. Стадии запаха парфюмерного изделия.

Факторы, формирующие качество парфюмерных товаров.

Сырье для производства парфюмерных изделий: душистые вещества (натуральные и синтетические), этиловый спирт, вода, красители.

Производство парфюмерных изделий: составление парфюмерной композиции, приготовление парфюмерной жидкости, фасовка, укупорка, оформление и упаковка.

Классификация и ассортимент парфюмерных товаров: духи, одеколоны, душистые воды.

Требования к качеству парфюмерных товаров. Требования к безопасности парфюмерных товаров. Показатели качества парфюмерных товаров. Факторы, влияющие на качество парфюмерной жидкости.

Оценка качества парфюмерных товаров: показатели, градации. Методы оценки качества. Отбор проб для проверки качества парфюмерных товаров. Определение цвета, запаха, стойкости запаха, прозрачности, крепости парфюмерных жидкостей. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения.

Идентифицирующие признаки товаров парфюмерных товаров.

Особенности упаковки и маркировки парфюмерных товаров. Хранение парфюмерных товаров: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование парфюмерных товаров, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирова-

ния на качество и потери товаров. Предреализационная товарная обработка парфюмерных товаров.

Тема 7.2. Товароведение косметических товаров

Основные понятия, классификация и ассортимент косметических товаров: лечебно-гигиенические изделия, декоративные изделия, средства для ухода за кожей, средства для бритья и ухода за кожей после бритья, средства по уходу за полостью рта, средства для ухода за волосами, прочие косметические изделия.

Факторы, формирующие качество, требования к качеству косметических товаров, в т.ч. и безопасности. Требование к качеству косметических товаров. Оценка качества косметических товаров: показатели, градации. Дефекты косметических товаров: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки косметических товаров. Хранение косметических товаров: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь косметических товаров. Транспортирование косметических товаров, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров. Предреализационная товарная обработка косметических товаров.

Правила продажи парфюмерно-косметических товаров.

Раздел 8. Товароведение кожевенно-обувных товаров.

Тема 8.1 Общая классификация кожевенных материалов, используемых для производства обуви. Классификация кожевенного сырья. Классификация натуральных кож. Классификация искусственных и синтетических обувных материалов.

Тема 8.2 Потребительские свойства кожевенно-обувных материалов: классификация, влияние на качество. Требования, предъявляемые к обувным материалам, влияние на качество обуви. Показатели, характеризующие безопасность кожевенных материалов.

Тема 8.3 Основные понятия. Кожевенное сырье. Виды кожевенного сырья. Строение шкуры. Топография шкуры. Сортировка кожевенного сырья.

Тема 8.4 Классификация и характеристика ассортимента натуральных кож. Ассортимент кож для низа обуви. Ассортимент кож для верха обуви. Сортировка, и упаковка кож.

Тема 8.5 Факторы, формирующие качество кожи в процессе производства. Подготовительные операции кожевенного производства. Дубильные операции кожевенного производства. Последубильные и отделочные процессы кожевенного производства. Отделка кожи. Требования, предъявляемые к покрытиям на коже.

Тема 8.6 Идентифицирующие признаки натуральных кож. Оценка качества кож: показатели, градации. Требования к качеству кожи. Химический состав кожи. Дефекты кож: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества кожевенно-обувных материалов.

Тема 8.7 Основные понятия. Искусственные и синтетические обувные материалы.

Сырье для производства искусственных и синтетических обувных материалов.

Тема 8.8 Классификация и характеристика ассортимента искусственных и синтетических обувных материалов. Сортировка и упаковка искусственных и синтетических обувных материалов.

Тема 8.9 Факторы, формирующие качество искусственных обувных материалов в процессе производства. Особенности производства искусственных обувных материалов для низа обуви. Особенности производства искусственных обувных материалов для верха обуви, для внутренних и промежуточных деталей обуви.

Тема 8.10 Идентифицирующие признаки искусственных и синтетических обувных материалов. Оценка качества искусственных и синтетических обувных материалов показатели, градации. Требования к качеству искусственных и синтетических обувных материалов. Дефекты искусственных и синтетических обувных материалов: виды, причины возникнове-

ния, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества искусственных и синтетических обувных материалов.

Тема 8.11 Особенности маркировки и хранения кожевенно-обувных материалов. Хранение кожевенно-обувных материалов: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование кожевенно-обувных материалов, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров.

Тема 8.12 Общая классификация кожевенно-обувных товаров. Потребительские свойства кожаной обуви: классификация, влияние на качество. Требования к качеству кожаной обуви. Показатели, характеризующие безопасность кожаной обуви.

Тема 8.13 Основные понятия. Виды и разновидности кожаной обуви. Системы нумерации обуви. Основные детали обуви. Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви. Ассортимент кожаной обуви. Характеристика обуви различных методов крепления низа (шпилечные методы, ниточные, химические методы крепления и комбинированные методы крепления).

Тема 8.14 Факторы, формирующие качество кожаной обуви в процессе производства. Производственные факторы. Раскрой обувных материалов. Сборка заготовки. Формование заготовки. Прикрепление низа обуви. Заключительная отделка обуви.

Тема 8.15 Идентифицирующие признаки кожаной обуви. Оценка качества кожаной обуви: показатели, градации. Требования к качеству кожаной обуви. Дефекты кожаной обуви: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества кожаной обуви. Приемка обуви по качеству.

Тема 8.16 Особенности упаковки и маркировки кожаной обуви. Хранение кожаной обуви: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование кожаной обуви, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери кожаной обуви. Предреализационная товарная обработка кожаной обуви.

Тема 8.17 Общая классификация резиновой обуви. Потребительские свойства резиновой обуви: классификация, влияние на качество. Требования к качеству резиновой обуви. Показатели, характеризующие безопасность резиновой обуви.

Тема 8.18 Основные понятия. Виды резиновой обуви. Размерно-полнотный ассортимент резиновой обуви. Основные детали резиновой обуви.

Тема 8.19 Классификация и характеристика ассортимента резиновой обуви. Ассортимент резиновой обуви (бытовая обувь, спортивная обувь, производственная обувь).

Тема 8.20 Факторы, формирующие качество резиновой обуви в процессе производства. Сырьё для производства резиновой обуви. Характеристика текстильных материалов, используемых для производства резиновой обуви. Подготовительные процессы и операции. Методы производства резиновой обуви.

Тема 8.21 Идентифицирующие признаки резиновой обуви. Оценка качества резиновой обуви: показатели, градации. Требования к качеству резиновой обуви. Дефекты резиновой обуви: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества резиновой обуви. Приемка резиновой обуви по качеству.

Тема 8.22 Особенности упаковки и маркировки резиновой обуви. Хранение резиновой обуви: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование резиновой обуви, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери резиновой обуви. Предреализационная товарная обработка резиновой обуви.

Тема 8.23 Общая классификация валяной обуви. Потребительские свойства валяной обуви: классификация, влияние на качество. Требования к качеству валяной обуви. Показатели, характеризующие безопасность валяной обуви.

Тема 8.24 Основные понятия. Виды валяной обуви. Размерно-полнотный ассортимент валяной обуви. Основные детали валяной обуви.

Тема 8.25 Классификация и характеристика ассортимента валяной обуви. Ассортимент валяной обуви (бытовая обувь, производственная обувь).

Тема 8.26 Факторы, формирующие качество валяной обуви в процессе производства. Сырьё для производства валяной обуви. Процесс производства валяной обуви.

Тема 8.27 Идентифицирующие признаки валяной обуви. Оценка качества валяной обуви: показатели, градации. Требования к качеству валяной обуви. Дефекты валяной обуви: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества валяной обуви.

Тема 8.28 Особенности упаковки и маркировки валяной обуви. Хранение валяной обуви: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование валяной обуви, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери валяной обуви. Предреализационная товарная обработка валяной обуви.

Раздел 9. Товароведение бытовых электротоваров

Тема 9.1 Общая классификация бытовых электротоваров. Потребительские свойства бытовых электротоваров: классификация, влияние на качество. Требования, предъявляемые к бытовым электротоварам. Показатели, характеризующие безопасность бытовых электротоваров.

Тема 9.2 Основные понятия. Основы электротехники. Электрический нагрев. Классификация и характеристика ассортимента бытовых электротоваров. Кабельные изделия. Электроустановочные изделия. Бытовые светильники. Нагревательные электроприборы. Приборы для приготовления пищи. Отопительные приборы. Приборы для глажения и сушильные аппараты. Приборы для механизации кухонных работ. Бытовые электроприборы для оздоровления микроклимата.

Тема 9.3 Идентифицирующие признаки бытовых электротоваров. Оценка качества бытовых электротоваров: показатели, градации. Требования к качеству бытовых электротоваров. Дефекты бытовых электротоваров: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества бытовых электротоваров.

Тема 9.4 Особенности упаковки и маркировки бытовых электротоваров. Хранение бытовых электротоваров: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование бытовых электротоваров, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери бытовых электротоваров. Предреализационная товарная обработка бытовых электротоваров.

Раздел 10. Товароведение мебельных товаров.

Тема 1. Общая классификация мебели. Потребительские свойства мебели: классификация, влияние на качество. Требования, предъявляемые к мебели. Показатели, характеризующие безопасность мебели.

Тема 2. Основные понятия. Виды изделий мебели: шкафы, комоды, тумбы, столы, кровати, диваны, табуретки, стулья, кресла, трюмо, детские манежи и др. Классификация и характеристика ассортимента деревянной мебели по способу изготовления: столярная, гнутая и плетеная.

Тема 3. Факторы, формирующие качество мебели в процессе производства. Технология изготовления мебели: подготовка исходных материалов, соединение отдельных деталей и элементов, облицовывание поверхностей, отделка, сборка мебели и установка лицевой фурнитуры.

Тема 4. Идентифицирующие признаки мебельных товаров. Оценка качества мебели: показатели качества исходных материалов, обработки и сборки мебели, показатели качества покрытий, показатели качества мягких элементов мебели. Дефекты мебели: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества.

Тема 5. Особенности маркировки и упаковки мебели. Хранение мебели: условия и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование мебели, условия и сро-

ки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери мебели. Предреализационная товарная обработка.

Тема 6. Общая классификация материалов, используемых для производства мебели. Потребительские свойства материалов, используемых для производства мебели: классификация, влияние на качество мебели. Требования, предъявляемые к ним. Классификация древесных материалов.

Тема 7. Основные понятия. Древесина. Виды древесины. Строение древесины. Отличительные особенности древесины. Древесные материалы и полуфабрикаты из древесины.

Тема 8. Классификация и характеристика ассортимента материалов, изделий и конструкций из древесины. Ассортимент конструкционных древесных материалов и полуфабрикатов: пиломатериалы, шпон, фанера, плиты.

Тема 9. Факторы, формирующие качество материалов, изделий и конструкций из древесины. Требования к качеству древесных материалов и полуфабрикатов, в т.ч. и безопасности.

Тема 10. Идентифицирующие признаки древесных материалов. Оценка качества древесных материалов: показатели, градации. Дефекты древесных материалов: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества.

Тема 11. Основные понятия. Металлические, полимерные, текстильные и кожеподобные материалы. Клеи и фурнитура. Их виды, структура, строение, отличительные особенности.

Тема 12. Классификация и характеристика ассортимента материалов, применяемые для производства и отделки мебели. Ассортимент металлических материалов: трубы, пруты, угловая сталь, погонажные элементы, пружины, крепежные материалы, фурнитура. Ассортимент полимерных материалов: для изготовления каркаса, узлов и целых изделий, для профильно-погонажных изделий, фурнитуры, для покрытия и отделки поверхностей. Ассортимент текстильных и кожеподобных материалов: ткани покровные и облицовочные, трикотажные и нетканые полотна, кожа натуральная и искусственная. Ассортимент клеев и фурнитуры.

Тема 13. Факторы, формирующие качество материалов для производства и отделки мебели. Производственные факторы. Подбор и раскрой материалов. Сборка материалов и их крепление к деталям и узлам мебели.

Тема 14. Идентифицирующие признаки материалов, применяемых в производстве мебели. Оценка качества: показатели, градации. Дефекты материалов: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества.

Тема 15. Особенности упаковки и хранения материалов для производства мебели. Хранение материалов: условия и способы.

Раздел 11. Товароведение школьно-письменных и канцелярских товаров.

Тема 16. Общая классификация школьно-письменных и канцелярских товаров. Потребительские свойства бумаги и картона: классификация, влияние на качество бумаги и картона. Требования предъявляемые к ним. Основные понятия. Беловые товары, бумага, картон.

Тема 17. Потребительские свойства беловых товаров- изделий из бумаги и картона: классификация беловых товаров, влияние на качество беловых товаров.

Тема 18. Классификация и характеристика ассортимента бумаги, картона и беловых товаров. Ассортимент бумаги для печати; бумаги для письма, сканирования, черчения и рисования; бумага декоративная. Ассортимент картона: тарный, упаковочный, для полиграфической промышленности, фильтровальный, технический и строительный. Ассортимент беловых товаров- изделий из бумаги и картона.

Тема 19. Факторы, формирующие качество бумаги, картона и беловых товаров в процессе их изготовления. Производство бумаги и картона. Особенности конструкции и производства изделий из бумаги и картона.

Тема 20. Идентифицирующие признаки беловых товаров, бумаги и картона. Оценка качества беловых товаров, бумаги и картона: показатели, градации. Дефекты беловых товаров, бумаги и картона: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества.

Тема 21. Особенности упаковки и маркировки бумаги, картона и беловых товаров. Их хранение: условия, сроки и способы. Процессы при хранении. Транспортирование бумаги, картона и беловых товаров, условия транспортирования. Влияние способов хранения и транспортирования на качество бумаги, картона и беловых товаров.

Тема 22. Классификация и характеристика ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров. Ассортимент средств оргтехники. Ассортимент принадлежностей для письма. Ассортимент принадлежностей для черчения. Ассортимент принадлежностей для рисования. Ассортимент канцелярских товаров. Ассортимент школьных товаров.

Тема 23. Факторы, формирующие качество школьно-письменных и канцелярских товаров. Требования к качеству товаров данной группы, в т.ч. безопасности в процессе их эксплуатации.

Тема 24. Идентифицирующие признаки школьно-письменных и канцелярских товаров. Оценка их качества: показатели, градации. Дефекты школьно-письменных и канцелярских товаров: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества.

Тема 25. Особенности маркировки и упаковки школьно-письменных и канцелярских товаров. Хранение :условия, сроки и способы. Влияние способов хранения и транспортирования на качество товаров. Предреализационная товарная обработка.

Раздел 12. Товароведение строительных материалов.

Тема 26. Общая классификация строительных материалов, применяемых для сооружения, оборудования и ремонта жилых строений и помещений по происхождению, по составу, по виду исходного сырья и способу производства, по назначению.

Тема 27. Потребительские свойства строительных материалов: классификация, влияние на качество. Требования, предъявляемые к ним в зависимости от назначения.

Тема 28. Основные понятия. Виды материалов и изделий, применяемые для сооружения, оборудования и ремонта жилых строений и помещений.

Тема 29. Классификация и характеристика ассортимента строительных материалов. Ассортимент материалов: вяжущие, для стен и перегородок, кровельных, облицовочных, отделочных, теплоизоляционных, для полов, для остекления, крепежные. Ассортимент изделий санитарно-технического назначения.

Тема 30. Факторы, формирующие качество строительных материалов. Требования к качеству, в т.ч. и безопасности на всех этапах изготовления, использования или применения,

Тема 31. Идентифицирующие признаки строительных материалов, Оценка качества, градации. Дефекты : виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества строительных материалов.

Тема 32. Особенности упаковки и маркировки строительных материалов. Хранение: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование строительных материалов и изделий, условия и сроки транспортирования. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров. Предреализационная товарная обработка.

Раздел 13. Товароведение продовольственных (пищевых) товаров

Тема 1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров.

Общая классификация продовольственных товаров на основные группы. Качество пищевых продуктов. Потребительские свойства: классификация, влияние на качество. Фи-

зиологическая ценность. Безопасность пищевых продуктов. Внешние потребительские достоинства. Функциональные свойства пищевых продуктов. Долговечность.

Тема 2. Основные принципы организации товароведения продовольственных товаров.

Товароведение однородных групп продовольственных товаров. Основные принципы организации товароведения. Экспертиза и сертификация продукции.

Тема 3. Систематика пищевых продуктов.

Принципы систематики. Основные понятия, классификация и ассортимент; факторы, формирующие качество, требования к качеству, в т.ч. и безопасности. Кодирование продукции. Информация о товаре.

Тема 4. Зерно и продукты его переработки.

Зерно. Мука. Крупы. Макароны изделия. Солод. Хлебобулочные изделия. Идентифицирующие признаки товаров. Оценка качества: показатели, градации. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки однородных групп. Хранение: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров. Предреализационная товарная обработка.

Тема 5. Сочное сырье и продукты его переработки.

Клубнеплоды. Овощные культуры. Плодовые и ягодные культуры. Требования к качеству свежих овощей и плодов. Переработанные овощи и плоды. Свежие и переработанные грибы. Идентифицирующие признаки товаров. Оценка качества: показатели, градации. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки однородных групп. Хранение: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров. Предреализационная товарная обработка.

Тема 6. Сахаристые продукты.

Сахар. Крахмал и крахмалопродукты. Пчелиный мед. Кондитерские изделия. Идентифицирующие признаки товаров. Оценка качества: показатели, градации. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки однородных групп. Хранение: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров. Предреализационная товарная обработка.

Тема 7. Вкусовые продукты.

Алкогольные напитки. Пиво. Квас. Безалкогольные напитки. Чай. Кофе. Идентифицирующие признаки товаров. Оценка качества: показатели, градации. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки однородных групп. Хранение: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров. Предреализационная товарная обработка.

Тема 8. Молоко и молочные продукты.

Молоко. Сливки. Молочные консервы. Сухое молоко. Кисломолочные продукты. Вторичные молочные продукты. Сыры. Масло коровье. Идентифицирующие признаки товаров. Оценка качества: показатели, градации. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки однородных групп. Хранение: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров. Предреализационная товарная обработка.

Тема 9. Мясо и мясные продукты.

Мясо. Колбасные изделия. Мясокопчености. Мясные консервы. Идентифицирующие признаки товаров. Оценка качества: показатели, градации. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки однородных групп. Хранение: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров. Предреализационная товарная обработка.

Тема 10. Рыба и морепродукты.

Рыба. Рыбные продукты. Нерыбные морепродукты. Идентифицирующие признаки товаров. Оценка качества: показатели, градации. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки однородных групп. Хранение: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров. Предреализационная товарная обработка.

Тема 11. Яйца и яичепродукты.

Яйца. Яичные продукты. Идентифицирующие признаки товаров. Оценка качества: показатели, градации. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки однородных групп. Хранение: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров. Предреализационная товарная обработка.

Тема 12. Пищевые жиры и масла.

Растительные масла и продукты их переработки. Животные топленые жиры. Модифицированные жиры. Саломасы. Маргарин. Жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные. Идентифицирующие признаки товаров. Оценка качества: показатели, градации. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки однородных групп. Хранение: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров. Предреализационная товарная обработка.

Тема.13. Разрыхлители теста.

Дрожжи хлебопекарные. Химические разрыхлители. Идентифицирующие признаки товаров. Оценка качества: показатели, градации. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки однородных групп. Хранение: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров. Предреализационная товарная обработка.

Тема 14. Материалы, контактирующие с продуктами питания.

Материалы, контактирующие с продуктами питания. Вода. Идентифицирующие признаки товаров. Оценка качества: показатели, градации. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки однородных групп. Хранение: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров. Предреализационная товарная обработка.

1.5.2. Практические занятия

Целью проведения практических занятий является закрепление полученных студентами на лекциях теоретических знаний и овладение навыками их реализации на практике. Используемые материалы – лекции и рекомендованная литература, а также разработанные варианты практических задач по исследованиям рынка.

Темы практических занятий составлены в соответствии с программой курса. При проведении занятий предусмотрено решение ситуационных задач, кейсов, тематических дискуссий и деловых игр.

Содержание практических занятий

№ п/п	Содержание	Часы
Раздел 1. Товароведение текстильных товаров		20
1	Практическая работа №1. <i>Изучение ассортимента хлопчатобумажных тканей.</i>	2
2	Практическая работа №2. <i>Изучение ассортимента льняных тканей.</i>	2
3	Практическая работа №3. <i>Изучение ассортимента шерстяных тканей</i>	2
4	Практическая работа №4. <i>Изучение ассортимента шелковых тканей</i>	2
5	Практическая работа №5. <i>Определение сортности текстильных материалов. Виды пороков.</i>	2
6	Практическая работа №6. <i>Изучение ассортимента трикотажных полотен, виды переплетений.</i>	4
7	Практическая работа №7 <i>Изучение ассортимента нетканых материалов, способы получения нетканых материалов.</i>	2
8	Практическая работа №8. <i>Изделия текстильно-галантерейные тканые, плетеные, витые, вязаные, мет- ражные и штучные.</i>	4
Раздел 2. Товароведение швейных товаров		4
9	Практическая работа №9. <i>Ассортимент и экспертиза качества верхних, бельевых, чулочно-носочных из- делий и перчаточных изделий.</i>	4
Раздел 3. Товароведение пушно-меховых товаров		8
10	Практическая работа №10. <i>Изучение ассортимента искусственного меха, искусственной кожи.</i>	4
11	Практическая работа №11. <i>Изучение классификации и ассортимента пушно-мехового сырья и пушно- меховых изделий.</i>	4
Раздел 4 Товароведение игрушек		4
12	Практическая работа №12.	4

	<i>Определение дефектов и пороков качество игрушек</i>	
Раздел 5. Товароведение силикатных товаров.		8
13	Практическое занятие №13. <i>Изучение классификации и ассортимента стеклянных товаров.</i>	2
14	Практическое занятие №14. <i>Определение дефектов стеклянных изделий.</i>	2
15	Практическое занятие №15. <i>Изучение классификации и ассортимента керамических товаров.</i>	2
16	Практическое занятие №16. <i>Определение дефектов керамических товаров.</i>	2
Раздел 6. Товароведение ювелирных товаров.		18
17	Практическое занятие №17. <i>Материалы для изготовления ювелирных товаров. Ювелирные вставки.</i>	2
18	Практическое занятие №18. <i>Материалы для изготовления ювелирных товаров. Металлы и сплавы.</i>	2
19	Практическое занятие №19. <i>Классификация и ассортимент ювелирных изделий. Ювелирные украшения.</i>	2
20	Практическое занятие №20. <i>Классификация и ассортимент ювелирных изделий. Изделия для сервировки стола.</i>	2
21	Практическое занятие №21. <i>Моделирование ситуации потребления ювелирных изделий.</i>	2
22	Практическое занятие №22. <i>Формирование номенклатуры потребительских свойств ювелирных изделий.</i>	2
23	Практическое занятие №23. <i>Методы и средства оценки качества ювелирных изделий.</i>	2
24	Практическое занятие №24. <i>Экспертиза качества ювелирных изделий.</i>	2
25	Практическое занятие №25. <i>Упаковка, маркировка, условия хранения ювелирных товаров. Правила продажи.</i>	2
Раздел 7. Товароведение парфюмерно-косметических товаров.		10
26	Практическое занятие №26. <i>Формирование парфюмерной композиции. Подбор душистых веществ.</i>	2
27	Практическое занятие №27. <i>Изучение классификации и ассортимента парфюмерных товаров.</i>	2
28	Практическое занятие №28. <i>Изучение классификации и ассортимента косметических товаров. Изучение классификации и ассортимента средств гигиены полости рта.</i>	2
29	Практическое занятие №29. <i>Изучение классификации и ассортимента средств ухода за волосами.</i>	2
30	Практическое занятие №30. <i>Изучение классификации и ассортимента декоративной косметики.</i>	2
Раздел 8. Товароведение кожевенно-обувных товаров		22
31	Практическая работа № 31. <i>Определение размера и полноты обуви</i>	2
32	Практическая работа № 32. <i>Определение пороков кожаной обуви</i>	2
33	Практическая работа № 33. <i>Определение модели и фасона кожаной обуви</i>	2
34	Практическая работа № 34. <i>Определение метода крепления деталей низа кожаной обуви</i>	2

35	Практическая работа № 35. <i>Изучение ассортимента кожаной обуви</i>	2
36	Практическая работа № 36. <i>Изучение деталей кожаной обуви</i>	2
37	Практическая работа № 37. <i>Определение качества кожаной обуви методом наружного осмотра</i>	2
38	Практическая работа № 38. <i>Изучение ассортимента резиновой обуви</i>	2
39	Практическая работа № 39. <i>Оценка качества резиновой обуви</i>	2
40	Практическая работа № 40. <i>Изучение ассортимента валяной обуви</i>	2
41	Практическая работа № 41. <i>Оценка качества валяной обуви</i>	2
Раздел 9. Товароведение бытовых электротоваров		10
42	Практическая работа № 42 <i>Ознакомление с видами исполнения бытовых электротехнических товаров</i>	2
43	Практическая работа № 43 <i>Изучение ассортимента и конструкции бытовых электроприборов</i>	2
44	Практическая работа № 44 <i>Изучение ассортимента электроустановочных изделий</i>	2
45	Практическая работа № 45 <i>Изучение ассортимента кабельных изделий</i>	2
46	Практическая работа № 46 <i>Изучение ассортимента ламп</i>	2
Раздел 10. Товароведение мебельных товаров.		12
47	Практическая работа №47. <i>Продукция мебельного производства. Термины и определения.</i>	2
48	Практическая работа №48. <i>Ассортимент столярной мебели.</i>	4
49	Практическая работа №49. <i>Ассортимент гнутой, плетеной и металлической мебели.</i>	2
50	Практическая работа №50. <i>Ассортимент мебельной фурнитуры и крепежных материалов.</i>	2
51	Практическая работа №51. <i>Экспертиза мебели. Определение уровня снижения качества изделий мебели.</i>	2
Раздел 11. Товароведение школьно-письменных и канцелярских товаров		10
52	Практическая работа №52. <i>Ассортимент школьно-письменных товаров.</i>	4
53	Практическая работа №53. <i>Ассортимент канцелярских товаров.</i>	4
54	Практическая работа №54. <i>Ассортимент школьных товаров.</i>	2
Раздел 12. Товароведение строительных материалов		10
55	Практическая работа №55. <i>Ассортимент пиломатериалов.</i>	2
56	Практическая работа №56. <i>Ассортимент материалов для пола.</i>	2
57	Практическая работа №57. <i>Ассортимент кровельных материалов.</i>	2

58	Практическая работа №58. <i>Ассортимент материалов для облицовки и отделки стен.</i>	2
59	Практическая работа №59. <i>Ассортимент изделий санитарно-технического назначения.</i>	2
Раздел 13. Товароведение продовольственных (пищевых) товаров		28
60	Практическая работа №60. <i>Теоретические основы товароведения.</i> Решение ситуационных задач.	2
61	Практическая работа №61. <i>Основные принципы организации товароведения.</i> Решение ситуационных задач.	2
62	Практическая работа №62. <i>Систематика пищевых продуктов.</i> Решение ситуационных задач.	2
63	Практическая работа №63. <i>Зерномучные товары</i> Решение ситуационных задач.	2
64	Практическая работа №64. <i>Плодоовощные товары.</i> Решение ситуационных задач.	2
65	Практическая работа №65. <i>Вкусовые товары</i> Решение ситуационных задач.	4
66	Практическая работа №66. <i>Вспомогательные товары</i> Решение ситуационных задач.	2
67	Практическая работа №67. <i>Кондитерские товары</i> Решение ситуационных задач	2
68	Практическая работа №68. <i>Пищевые жиры</i> Решение ситуационных задач.	2
69	Практическая работа №69. <i>Молочные товары.</i> Решение ситуационных задач.	2
70	Практическая работа №70. <i>Яйца куриные.</i> Решение ситуационных задач.	2
71	Практическая работа №71. <i>Мясные товары.</i> Решение ситуационных задач.	2
72	Практическая работа №72. <i>Материалы, контактирующие с продуктами питания.</i> Решение ситуационных задач.	2
ИТОГО		164

5.3. Лабораторные работы

№ п/п	Содержание лабораторных работ	Часы
Раздел 1. Товароведение текстильных товаров		20

1	Лабораторная работа №1. Лабораторные методы исследования волокон.	4
2	Лабораторная работа №2. Определение видов волокон в текстильном материале.	2
3	Лабораторная работа №3. Изучение видов переплетения тканей.	4
4	Лабораторная работа №4. Определение структуры и свойства тканей.	6
5	Лабораторная работа №5. Изучение переплетений трикотажных полотен.	4
Раздел 2. Товароведение швейных товаров		6
6	Лабораторная работа №6. Изучение конструкции швейных изделий.	2
7	Лабораторная работа №7. Изучение ассортимента швейных изделий.	2
8	Лабораторная работа №8. Изучение ассортимента трикотажных изделий.	2
Раздел 3. Товароведение пушно-меховых товаров		6
9	Лабораторная работа №9. Изучение товарных свойств пушно-мехового полуфабриката.	4
10	Лабораторная работа №10. Изучение ассортимента пушно-меховых изделий.	2
Раздел 4 Товароведение игрушек		4
11	Лабораторная работа №11. Изучение ассортимента и определение качества игрушек.	4
Раздел 5. Товароведение силикатных товаров.		10
12	Лабораторная работа №12. Распознавание способов выработки стеклянных изделий.	2
13	Лабораторная работа №13. Распознавание видов керамики.	2
14	Лабораторная работа №14. Определение просвечиваемости и белизны фарфоровых изделий.	2
15	Лабораторная работа №15. Определение механической прочности керамических изделий.	2
16	Лабораторная работа №16. Определение деформации керамических изделий.	2
Раздел 6. Товароведение ювелирных товаров.		16
17	Лабораторная работа №17. Определение вида огранки и качества обработки ювелирных камней.	4
18	Лабораторная работа №18. Требования, предъявляемые к качеству ювелирных товаров.	2
19	Лабораторная работа №19. Определение пробы и года изготовления изделий из драгоценных металлов.	4
20	Лабораторная работа №20. Определения группы качества ювелирного камня.	4
21	Лабораторная работа №21. Вычисление массы закрепленных ювелирных вставок.	2
Раздел 7. Товароведение парфюмерно-косметических товаров.		10
22	Лабораторная работа №22. Определение основных показателей качества парфюмерных жидкостей.	2

23	Лабораторная работа №23. Определение качества косметических товаров и мыла туалетного.	2
24	Лабораторная работа №24. Оценка качества средств декоративной косметики – лака для ногтей.	2
25	Лабораторная работа №25. Оценка качества средств декоративной косметики – туши для ресниц.	2
26	Лабораторная работа №26. Оценка качества средств декоративной косметики – губной помады.	2
Раздел 8. Товароведение кожевенно-обувных товаров		28
27	Лабораторная работа № 27. Кожевенно-обувные материалы, используемые для изготовления обуви.	2
28	Лабораторная работа № 28. Методы отбора проб обувных материалов для лабораторных испытаний. Разметка образцов материалов.	2
29	Лабораторная работа № 29. Определение толщины и массы 1м ² натуральных и искусственных кож.	2
30	Лабораторная работа № 30. Определение гигроскопических свойств, усадки и набухаемости кожевенно-обувных материалов.	4
31	Лабораторная работа № 31. Изучение пороков и сортировки кож.	4
32	Лабораторная работа № 32. Изучение ассортимента кож.	4
33	Лабораторная работа № 33. Определение температуры сваривания кож.	2
34	Лабораторная работа № 34. Определение устойчивости окраски кожи к мокрому и сухому трению.	2
35	Лабораторная работа №35. Изучение ассортимента искусственных материалов для низа обуви.	2
36	Лабораторная работа № 36. Изучение ассортимента мягких искусственных и синтетических кож.	2
37	Лабораторная работа № 37. Изучение пороков искусственных кож.	2
Раздел 9. Товароведение бытовых электротоваров		4
38	Лабораторная работа №38. Определение электрической безопасности электробытовых приборов.	2
39	Лабораторная работа №39. Определение механической прочности и устойчивости электротехнических товаров.	2
Раздел 10. Товароведение мебельных товаров.		18
40	Лабораторная работа №40. Строение древесины. Отличительные особенности древесных пород.	2
41	Лабораторная работа №41. Пороки древесины.	2
42	Лабораторная работа №42. Оценка качества древесных материалов и полуфабрикатов.	2
43	Лабораторная работа №43. Оценка стойкости защитно-декоративного покрытия к пятнообразованию.	2
44	Лабораторная работа №44. Распознавание вида пластмассы, применяемой при изготовлении мебели.	2

45	Лабораторная работа №45. Текстильные и кожеподобные материалы, применяемые при изготовлении мебели.	2
46	Лабораторная работа №46. Мебельная фурнитура.	2
47	Лабораторная работа №47. Основные элементы конструкции мебели и виды столярных соединений.	2
48	Лабораторная работа №48. Дефекты исходных материалов, обработки и сборки мебели.	2
Раздел 11. Товароведение школьно-письменных и канцелярских товаров		4
49	Лабораторная работа №49. Определение показателей качества бумаги.	2
50	Лабораторная работа №50. Определение показателей качества тетрадей.	2
Раздел 12. Товароведение строительных материалов		10
51	Лабораторная работа №51. Определение показателей качества обоев.	2
52	Лабораторная работа №52. Определение качества оконного стекла и керамической плитки.	2
53	Лабораторная работа №53. Определение показателей качества материала для пола-линолеума.	2
54	Лабораторная работа №54. Определение показателей качества материалов для стен и перегородок - кирпич.	2
55	Лабораторная работа №55. Определение показателей качества кровельных материалов.	2
Раздел 13. Товароведение продовольственных (пищевых) товаров		28
56	Лабораторная работа №56. Ознакомление с хозяйственно-ботаническими сортами картофеля и оценка его качества.	2
57	Лабораторная работа №57. Изучение видов и сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2
58	Лабораторная работа №58. Изучение видов луковых овощей и оценка качества по стандарту.	2
59	Лабораторная работа №59. Изучение ассортимента крупы. Оценка качества крупы по стандарту.	2
60	Лабораторная работа №60. Изучение ассортимента муки и оценка качества по стандарту.	2
61	Лабораторная работа №61. Ознакомление с видами и оценка качества крахмала.	2
62	Лабораторная работа №62. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества карамели.	2
63	Лабораторная работа №63. Ознакомление с ассортиментом чая и оценка его качества.	2
64	Лабораторная работа №64. Ознакомление с ассортиментом, приемка, оценка качества мясных консервов.	2
65	Лабораторная работа №65. Ознакомление с ассортиментом вареных колбас и оценка их качества.	2
66	Лабораторная работа №66. Изучение ассортимента и оценка качества рыбных консервов.	2
68	Лабораторная работа №68. Определение качества меда.	2

69	Лабораторная работа №69. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества шоколада.	2
70	Лабораторная работа №70. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества мучных кондитерских изделий.	2
ИТОГО		164

1.6. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Товароведение и экспертиза однородных групп товаров» – закрепить теоретические знания, полученные в ходе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки оценки и формирования ассортимента, оценки качества товаров, идентификации причин возникновения дефектов товаров.

Перечень вопросов, включенных в каждую из тем программы, позволяет достаточно полно охарактеризовать решение основных задач товароведения, а так же проанализировать отечественный и зарубежный опыт решения конкретных проблем в этой области.

Однако, самостоятельная работа студентов, заключающаяся в изучении дополнительных вопросов по темам занятий, позволит более глубоко изучить материал курса.

Самостоятельная работа студента в процессе изучения дисциплины включает:

- освоение рекомендованной преподавателем и Методическими указаниями основной и дополнительной учебной литературы;
- изучение корпоративных образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видео курсы и др.);
- выполнение домашних заданий в виде решения отдельных задач;
- самостоятельный поиск информации в сети Интернет;
- выполнение курсовой работы;
- индивидуальные и групповые консультации по наиболее сложным вопросам;
- участие в работе научного кружка по кафедре и ежегодных студенческих научных конференциях;
- подготовка к экзамену.

Самостоятельная работа студентов проводится по направлениям:

1. Изучение новых видов волокон, нитей и пряжи, используемых в производстве текстильных материалов (источники: периодические издания «Текстильная промышленность» ресурсы Интернет)

2. Создание каталога новых наименований одежды (источники: периодические издания «Текстильная промышленность» ресурсы Интернет)

3. Изучение новых видов отделки пушно – мехового сырья и полуфабрикатов (журнал «Меха мира», ресурсы Интернет).

4. Изучение факторов, формирующих качество товаров однородной группы

5. Изучение факторов, сохраняющих качество товаров однородной группы

6. Изучение новых принципов формирования ассортимента товаров однородной группы

7. Изучение новых методов оценки качества товаров однородной группы

8. Посещение торговых точек города Благовещенска, ознакомление с ассортиментом алкогольных напитков. Изучение ассортимента безалкогольных напитков. Отчет о проделанной работе представить в письменном виде.

9. Сбор информации для проведения деловой игры на тему «Ассортиментная политика и оценка качества продовольственных товаров» в розничных торговых точках города.

Форма отчета по самостоятельной работе студентов подготовка рефератов, докладов, сообщений.

1.6.1. Распределение видов самостоятельной работы по разделам дисциплины

№ п/п	№ темы раздела дисциплины	Форма (вид) самостоятельной работы	Трудоёмкость в часах
1	Введение	Подготовка к устному опросу	12
Раздел 1. Товароведение текстильных товаров			64
2	1.1	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	14
3	1.2	Подготовка презентации	12
4	1.3	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	14
5	1.4	Подготовка презентации	10
6	1.5	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	14
Раздел 2 Товароведение швейных товаров			8
7	2.1	Подготовка презентации	8
Раздел 3 Товароведение пушно-меховых товаров			26
8	3.1	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	14
9	3.2	Подготовка презентации	12
Раздел 4 Товароведение игрушек			13
10	4.1	Подготовка презентации	13
Раздел 5. Товароведение силикатных товаров			32
11	Общая классификация силикатных товаров.	Подготовка обзора литературы. Подготовка к аудиторным занятиям. Проработка теоретического материала с использованием основной и дополнительной литературы. Выполнение домашнего задания.	4
12	Тема 5.1.	Подготовка к аудиторным занятиям. Проработка теоретического материала с использованием основной и дополнительной литературы.	14
13	Тема 5.2.	Подготовка обзора литературы. Подготовка к аудиторным занятиям. Проработка теоретического материала с использованием основной и дополнительной литературы. Выполнение домашнего задания.	14
Раздел 6. Товароведение ювелирных товаров.			51
14	Тема 6.1.	Подготовка к аудиторным занятиям. Проработка теоретического материала с использованием основной и дополнительной литературы.	11
15	Тема 6.2	Подготовка к аудиторным занятиям. Проработка теоретического материала с использованием основной и дополнительной литературы.	8
16	Тема 6.3.	Подготовка обзора литературы. Подготовка к аудиторным занятиям. Проработка теоретического материала с использованием основной и дополнительной литературы. Выполнение домашнего задания.	12
17	Тема 6.4.	Подготовка к аудиторным занятиям. Проработка теоретического материала с использованием основной и дополнительной литературы.	14

18	Тема 6.5.	Подготовка обзора литературы. Подготовка к аудиторным занятиям. Проработка теоретического материала с использованием основной и дополнительной литературы. Выполнение домашнего задания.	6
Раздел 7. Товароведение парфюмерно-косметических товаров.			40
19	Тема 7.1.	Подготовка обзора литературы. Подготовка к аудиторным занятиям. Проработка теоретического материала с использованием основной и дополнительной литературы. Выполнение домашнего задания.	20
20	Тема 7.2.	Подготовка к аудиторным занятиям. Проработка теоретического материала с использованием основной и дополнительной литературы.	20
Раздел 8. Товароведение кожевенно-обувных товаров			106
21	Тема 8.1	Подготовка к устному опросу	4
22	Тема 8.2	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	4
23	Тема 8.3	Подготовка презентации	4
24	Тема 8.4	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	4
25	Тема 8.5	Подготовка к устному опросу	4
26	Тема 8.6	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	4
27	Тема 8.7	Подготовка презентации	4
28	Тема 8.8	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	4
29	Тема 8.9	Подготовка презентации	4
30	Тема 8.10	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	4
31	Тема 8.11	Подготовка к устному опросу	4
32	Тема 8.12	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	4
33	Тема 8.13	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	4
34	Тема 8.14	Подготовка презентации	4
35	Тема 8.15	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	4
36	Тема 8.16	Подготовка к контрольной работе	4
37	Тема 8.17	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	4
38	Тема 8.18	Подготовка к устному опросу	4
39	Тема 8.19	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	4
40	Тема 8.20	Подготовка к устному опросу	4
41	Тема 8.21	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	4
42	Тема 8.22	Подготовка к устному опросу	4
43	Тема 8.23	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	4

44	Тема 8.24	Подготовка к устному опросу	4
45	Тема 8.25	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	4
46	Тема 8.26	Подготовка презентации	2
47	Тема 8.27	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	2
28	Тема 8.28	Подготовка к контрольной работе	2
Раздел 9. Товароведение бытовых электротоваров			17
29	Тема 9.1	Подготовка презентации. Оформление отчета по практической работе.	4
30	Тема 9.2	Подготовка к устному опросу	5
31	Тема 9.3	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	4
32	Тема 9.4	Подготовка к контрольной работе	4
Раздел 10. Товароведение мебельных товаров			54
33	Тема 10.1.	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по лабораторной работе.	2
34	Тема 10.2.	Подготовка обзора литературы. Подготовка к аудиторным занятиям. Подготовка презентации	4
35	Тема 10.3.	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по лабораторной работе.	2
36	Тема 10.4.	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по лабораторной работе.	4
37	Тема 10.5.	Подготовка обзора литературы. Подготовка к аудиторным занятиям. Подготовка презентации	2
38	Тема 10.6.	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по лабораторной работе.	6
39	Тема 10.7.	Подготовка обзора литературы. Подготовка к аудиторным занятиям. Подготовка презентации	4
40	Тема 10.8.	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по лабораторной работе.	6
41	Тема 10.9.	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по лабораторной работе.	2
42	Тема 10.10.	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по лабораторной работе.	6
43	Тема 10.11.	Проработка теоретического материала с использованием основной и дополнительной литературы. Выполнение домашнего задания. Подготовка презентации	2
44	Тема 10.12.	Подготовка обзора литературы. Подготовка к аудиторным занятиям. Оформление отчета по лабораторной работе.	6
45	Тема 10.13.	Проработка теоретического материала с использованием основной и дополнительной литературы. Выполнение домашнего задания. Подготовка к устному опросу.	2
46	Тема 10.14.	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по лабораторной работе.	6

47	Тема 10.15.	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по лабораторной работе.	2
Раздел 11. Товароведение школьно-письменных и канцелярских товаров.			39
48	Тема 11.1	Проработка теоретического материала с использованием основной и дополнительной литературы. Выполнение домашнего задания. Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по лабораторной работе.	7
49	Тема 11.2	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по лабораторной работе.	2
50	Тема 11.3	Подготовка презентации	8
51	Тема 11.4	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по лабораторной работе.	2
52	Тема 11.5	Подготовка презентации.	4
53	Тема 11.6	Подготовка обзора литературы. Подготовка к аудиторным занятиям. Оформление отчета по лабораторной работе.	4
54	Тема 11.7	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по лабораторной работе.	4
55	Тема 11.8	Подготовка к устному опросу	2
56	Тема 11.9	Оформление отчета по лабораторной работе.	4
57	Тема 11.10	Подготовка обзора литературы. Подготовка к аудиторным занятиям. Проработка теоретического материала с использованием основной и дополнительной литературы. Выполнение домашнего задания.	2
Раздел 12. Товароведение строительных материалов.			30
58	Тема 12.1	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по лабораторной работе.	6
59	Тема 12.2	Подготовка презентации	4
60	Тема 12.3	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по лабораторной работе.	4
61	Тема 12.4	Подготовка презентации.	2
62	Тема 12.5	Оформление отчета по лабораторной работе.	6
	Тема 12.6	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по лабораторной работе.	6
	Тема 12.7	Подготовка к устному опросу	2
Раздел 13. Товароведение продовольственных (пищевых) товаров			122
63	Тема 13.1	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	8
64	Тема 13.2	Подготовка презентации	8
65	Тема 13.3	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	8
66	Тема 13.4	Подготовка презентации	8
67	Тема 13.5	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	8
68	Тема 13.6	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	8
69	Тема 13.7	Подготовка презентации	8

70	Тема 13.8	Подготовка презентации	8
71	Тема 13.9	Подготовка к устному опросу	8
72	Тема 13.10	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	10
73	Тема 13.11	Подготовка презентации	10
74	Тема 13.12	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	10
75	Тема 13.13	Подготовка к устному опросу	10
76	Тема 13.14	Подготовка к устному опросу. Оформление отчета по практической работе.	10
ИТОГО			614

1.6.2. Курсовая работа и ее характеристика

Курсовая работа – обязательный элемент учебного процесса, это форма самостоятельной работы студента по углубленному изучению материалов с использованием теоретических и практических исследований.

В процессе ее выполнения подводится итог изучению теоретической части дисциплины, теоретические знания применяются для решения конкретной задачи.

Основная цель выполнения курсовой работы состоит в том, чтобы содействовать более глубокому усвоению студентом изучаемого курса, выявить общую теоретическую подготовку и полученные профессиональные знания, а также способствовать развитию у студента навыков к исследовательской работе, показать его умение работать самостоятельно, целенаправленно, логично излагать материал.

Курсовая работа выполняется, как правило, на практическом материале по конкретной товарной группе на основе собранного информационного банка данных за последние 2-3 года.

Структура курсовой работы предусматривает теоретическую и методологическую проработку по выбранной теме, актуализацию классификации товарной группы, разработку номенклатуры потребительских свойств товаров, экспериментальную оценку качества товаров, системный анализ основных показателей качества товаров.

Таким образом, выполнение курсовой работы имеет своей целью не только закрепление и углубление знаний по курсу «Товароведение и экспертиза однородных групп товаров», но и привитие навыков исследования, глубокого самостоятельного изучения первичного материала, использование статистических материалов, обобщение опыта практической работы предприятия.

Темы курсовых работ

1. Товароведная характеристика и потребительские свойства ... (конкретной товарной группы).
2. Анализ ассортимента и потребительских свойств ... (конкретной товарной группы).
3. Качественная экспертиза ... (конкретной товарной группы).
4. Оценка потребительских свойств ... (конкретной товарной группы).
5. Формирование ассортимента, оценка качества и потребительских свойств ... (конкретной товарной группы).
6. Анализ показателей качества ... (конкретной товарной группы).
7. Современный ассортимент и оценка качества ... (конкретной товарной группы).
8. Анализ рынка и потребительских показателей качества ... (конкретной товарной группы).
9. Состояние товарного предложения и анализ потребительских предпочтений туалетного мыла на рынке г. Благовещенска.

10. Анализ факторов, оказывающих влияние на потребительские требования и формирование ассортимента на примере рынка бельевого трикотажа.
11. Сравнительный анализ потребительских свойств игрушек российского и китайского производства рынка г. Благовещенска.
12. Анализ ассортимента и потребительских предпочтений на рынке ювелирных изделий г. Благовещенска.
13. Исследование факторов, формирующих качество... (конкретной товарной группы).
14. Исследование взаимосвязи качественных и стоимостных характеристик минеральных моторных масел.
15. Исследование потребительской функции товаров санитарно-гигиенического назначения разового использования (на примере детских подгузников).
16. Анализ эффективности выполнения основной функции отбеливающих средств.
17. Формирование размерно-полнотного ассортимента кожаной женской обуви.
18. Исследование потребительских свойств и проблемы фальсификации средств для гигиены полости рта (на примере мануальных зубных щеток).
19. Оценка безопасности и потребительских свойств средств по уходу за автомобилями (на примере автошампуней).
20. Сравнительная характеристика моющей способности различных бытовых средств.
21. Экспертиза качества женских кожаных сумок.
22. Исследование влияния условий хранения на качество туалетного мыла.
23. Исследование качества жидких моющих средств фирмы Хенкель, при действии различных факторов хранения.
24. Исследование влияния условий эксплуатации на сохранение качества... (конкретной товарной группы).
25. Изучение ассортимента и показателей качества меховых шкурок норки в целях проведения их экспертизы.
26. Характеристика современного ассортимента и качества электроинструмента.
27. Ассортимент, экспертиза качества и изучение конкурентоспособности продукции, вырабатываемой на предприятии или реализуемой через торговые организации.
28. Экспертиза потребительских свойств, определение уровня качества и его влияния на конкурентоспособность конкретной группы товаров.
29. Сохранение потребительских свойств и качества (конкретной группы товаров) в зависимости от конкретных условий хранения.
30. Исследование и оценка потребительских свойств и безопасности товаров конкретной группы.
31. Экспертиза качества товаров на разных этапах хранения.
32. Влияние различных факторов на качество товаров в процессе хранения.
33. Сравнительный анализ ассортимента, потребительских свойств и качества продукции различных производителей.
34. Ассортимент, экспертиза качества и расчет потребности в товаре конкретной группы определенного региона.
35. Товарная информация и ее роль в обеспечении качества и безопасности товаров.
36. Таможенная экспертиза конкретной группы товаров.
37. Товароведная экспертиза одной из групп товаров и пути ее совершенствования.
38. Исследование экологических свойств потребительских товаров (на примере одной из групп товаров).
39. Безопасность потребительских товаров в соответствии с законом «О техническом регулировании».
40. Сравнительная оценка ассортимента и потребительских свойств товаров отечественного и импортного производства (на примере одной из групп товаров).
41. Оценка потребительских свойств товаров различных фирм-изготовителей (на примере одной из групп товаров).

42. Методы обнаружения фальсификации потребительских товаров и меры предупреждения (на примере однородных групп товаров).

43. Международные (национальные) стандарты в области мониторинга качества и безопасности непродовольственных товаров (на примере товарной группы или вида).

44. Информация о товаре – фактор, обеспечивающий качество товара и безопасность потребителя при использовании (эксплуатации) продукции (на примере товарной группы или вида).

45. Потребительские предпочтения качества и потребительских свойств непродовольственных товаров (на примере товарной группы или вида).

1.7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе изучения дисциплины используются образовательные технологии, позволяющие студентам более эффективно осваивать дисциплину: проблемные лекции, лекции-консультации, лекции-беседы, лекции-визуализации презентации. Лекции проводятся с использованием мультимедийного оборудования. Каждая лекция сопровождается показом лекционных демонстраций (видеосюжетов).

При проведении практических занятий используются: деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций (case-study), видео-урок, «мозговой штурм», мини-лекция, работа в группах, контрольный лист или тест, игровые упражнения, разработка проекта, решение ситуационных задач, дискуссия группы экспертов, интервью, инсценировка, проигрывание ситуаций, выступление в роли обучающего и др.

При проведении лабораторных занятий используются активные исследовательские методы обучения: исследование потребительских свойств товаров, оценка качества товаров, сравнительный анализ качества товаров.

Для усвоения дисциплины используются интерактивные базы данных, справочные материалы.

1.8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

1.8.1 Текущий контроль

Текущий контроль знаний студентов по дисциплине «Товароведение и экспертиза однородных товаров» проводится в следующих формах: индивидуальные опросы по пройденному материалу, дискуссии, представление индивидуальных расчетов по показателям ассортимента. По каждой выполненной лабораторной работе студент должен представить оформленный отчет, который должен защитить преподавателю.

8.2 Промежуточный контроль

Промежуточный контроль знаний студентов проводится в форме письменной контрольной работы, а также тестирования. Примеры вариантов контрольной работы приведены в приложении А, примеры тестовых заданий приведены в приложении Б.

Контрольная работа состоит из трех частей: первая и вторая - теоретические, при выполнении которых студент научиться пользоваться литературными источниками для раскрытия существа вопроса; третья, практическая, при выполнении, которой студент должен выбрать торговую организацию и собрать необходимые данные для расчета показателей ассортимента.

1.8.3 Итоговый контроль по результатам изучения дисциплины «Товароведение и экспертиза однородных групп товаров»

Экзамен проводится по утвержденным заведующим кафедрой билетам. Студент допускается к экзамену при условии выполнения учебного плана по дисциплине.

Примерные вопросы к экзамену

Раздел 1. Товароведение текстильных товаров

1. Общая характеристика волокон
2. Приемка, складирование, упаковка, маркировка и хранение текстильных материалов
3. Характеристика натуральных видов волокон
4. Характеристика химических видов волокон
5. Классификация тканей
6. Характеристика искусственных видов волокон
7. Особенности тканей из хлопковых волокон
8. Особенности тканей из льняных волокон
9. Особенности тканей из шерстяных волокон
10. Особенности тканей из шелковых волокон
11. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение текстильных материалов
12. Основные этапы производственного цикла получения ткани
13. Характеристика основных видов натуральных волокон, влияющих на потребительские свойства тканей
14. Характеристика основных свойств химических волокон, влияющих на потребительские свойства тканей

Раздел 2. Товароведение швейных товаров

1. Классификация и характеристика ассортимента одежды
2. Эргономические требования, предъявляемые к одежде
3. Ассортимент перчаточных изделий
4. Ассортимент чулочно-носочных изделий
5. Размерно-ростовочно-полнотный ассортимент
6. Требования, предъявляемые к сроку службы одежды
7. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение швейных и трикотажных изделий
8. Ассортимент верхней бытовой одежды
9. Ассортимент головных уборов и платочно-шарфовых изделий
10. Ассортимент спортивной одежды
11. Ассортимент производственной и форменной одежды
12. Ассортимент бельевых и корсетных изделий

Раздел 3. Товароведение пушно-меховых товаров

1. Ассортимент зимних видов мехового полуфабриката
2. Женские меховые уборы
3. Ассортимент зимних видов пушнины
4. Основные свойства пушно-меховых полуфабрикатов
5. Сортировка пушно-меховых полуфабрикатов
6. Строение и топография шкурки
7. Крашение и облагораживание пушно-меховых полуфабрикатов
8. Структура и химический состав шкурки
9. Ассортимент верхней меховой одежды
10. Обработка пушно-мехового сырья в заводских условиях
11. Первичная обработка пушно-мехового сырья

12. Определение сортности меховых изделий. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение меховых изделий
13. Свойства волосяного покрова пушно-меховых полуфабрикатов
14. Свойства кожаной ткани и шкурки в целом

Раздел 4. Товароведение игрушек

1. Особенности потребительских свойств игрушек и общие показатели их качества
2. Классификация и ассортимент игрушек
3. Контроль качества игрушек. Маркировка, упаковка и хранение игрушек.

Раздел 5. Товароведение силикатных товаров.

1. Состав, строение и свойства стекла
2. Производство стеклянных изделий
3. Сырье стекольного производства. Подготовка сырья, подготовка шихты
4. Варка стекломассы
5. Способы выработки стеклянных изделий
6. Классификация и ассортимент стеклянных изделий
7. Бытовая (сортовая) посуда
8. Обработка и украшение стеклянных изделий
9. Дефекты стеклянных изделий
10. Требования к качеству и сортировка стеклянных изделий
11. Проверка качества стеклянных изделий
12. Маркировка, упаковка и транспортирование стеклянных изделий
13. Классификация керамических товаров
14. Свойства керамики
15. Производство керамических изделий
16. Сырье керамического производства. Подготовка сырьевых материалов, приготовление керамической массы
17. Формование, сушка, обжиг и глазурование керамических изделий
18. Декорирование керамических изделий
19. Классификация и ассортимент керамических изделий
20. Дефекты керамических изделий
21. Требования к качеству и сортировка керамических изделий

Раздел 6. Товароведение ювелирных товаров.

1. Требования к качеству и сортировка керамических изделий
2. Материалы для изготовления ювелирных изделий. Золото и его сплавы. Серебро и его сплавы. Платина и сплавы платины. Цветные металлы и их сплавы.
3. Материалы для изготовления ювелирных изделий. Камни-самоцветы. Драгоценные камни. Полудрагоценные камни. Органические камни. Искусственные камни
4. Свойства материалов, применяемых для изготовления ювелирных изделий
5. Способы изготовления ювелирных изделий. Элементы ювелирных изделий. Виды огранок
6. Классификация и ассортимент ювелирных изделий
7. Понятие о пробах, пробном надзоре, клеймах
8. Контроль качества ювелирных изделий
9. Приемка, хранение, продажа и учет ювелирных изделий на предприятиях торговли
10. Маркировка и упаковка ювелирных изделий
11. Классификация, ассортимент, контроль качества часов
12. Единое наименование, обозначение и кодирование часов

Раздел 7. Товароведение парфюмерно-косметических товаров.

1. Парфюмерно-косметические товары. Классификация парфюмерно-косметических товаров
2. Парфюмерные товары. Сырье для изготовления парфюмерных товаров
3. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров
4. Требования к качеству парфюмерных товаров
5. Маркировка и упаковка парфюмерных товаров
6. Классификация и ассортимент косметических товаров
7. Маркировка и упаковка косметических товаров

Раздел 8. Товароведение кожевенно-обувных товаров

1. Кожевенно-обувные материалы. Требования, предъявляемые к обувным материалам, их потребительские свойства
2. Виды кожевенного сырья. Строение и топография шкуры. Химический состав шкуры
3. Консервирование, хранение кожевенного сырья. Методы оценки качества сырья
4. Подготовительные процессы и операции кожевенного производства (отмочка, обезволаживание, золение)
5. Подготовительные процессы и операции кожевенного производства (механические операции, обеззоливание, мягчение, пикелевание, солевание, обезжиривание)
6. Дубильные операции кожевенного производства (способы дубления неорганическими дубителями)
7. Дубильные операции кожевенного производства (способы дубления органическими дубителями)
8. Дубильные операции кожевенного производства (жировой способ дубления и дубление синтетическими дубителями)
9. Последдубильные операции кожевенного производства (процессы и операции предшествующие крашению и жированию)
10. Последдубильные процессы кожевенного производства.
11. Покрывное крашение. Требования к качеству покрытий кожи.
12. Механические отделочные операции кожевенного производства.
13. Химический состав кожи. Микроструктура кожи. Классификация и характеристика кожи.
14. Показатели, характеризующие потребительские свойства кожи.
15. Классификация и характеристика ассортимента натуральных кож для верха обуви.
16. Классификация и характеристика ассортимента натуральных кож для низа обуви.
17. Ассортимент, особенности производства и потребительские свойства синтетических материалов
18. Обувные текстильные материалы, ассортимент, особенности производства и потребительские свойства.
19. Сортировка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение обувных материалов
20. Сведения о стопе и колодке. Размеры стопы. Обувные колодки.
21. Конструкции обуви, основные детали низа обуви, способы их получения и соединения.
22. Конструкции обуви, основные детали верха обуви, способы их получения и соединения.
23. Формирование ассортимента и потребительских свойств обуви в процессе производства (раскрой материалов на детали и обработка деталей).
24. Формирование ассортимента и потребительских свойств обуви в процессе производства (раскрой материалов на детали и обработка деталей).

25. Ассортимента и характеристика обуви химических методов крепления низа
26. Ассортимент и характеристика обуви ниточных методов крепления низа
27. Ассортимент и характеристики обуви шпилечных методов крепления низа, а также комбинированных методов крепления низа.
28. Методы определения показателей потребительских свойств кожаной обуви.
29. Ассортимент кожаной обуви (бытовая, спортивная). Размерно-полнотный ассортимент кожаной обуви.
30. Приемка обуви по качеству (сорт обуви, пороки материалов, производственные дефекты).
31. Маркировка, упаковка, транспортирование и уход за кожаной обувью.
32. Формирование ассортимента и потребительских свойств резиновой обуви в процессе производства (обработка материалов и изготовление деталей).
33. Методы сборки резиновой обуви, их влияние на свойства обуви.
34. Классификация и характеристика ассортимента резиновой обуви (бытовая, спортивная)
35. Свойства резиновой обуви, ее дефекты
36. Проверка качества резиновой обуви
37. Сырье для изготовления валяной обуви. Особенности процесса производства (получение смеси и заготовка основы, уплотнение основы).
38. Процесс производства валяной обуви (формирование головки, валка, крашение, отделка, крепление резиновой подошвы)
39. Классификация, характеристика ассортимента и потребительские свойства валяной обуви.
40. Оценка качества и определение сортности валяной обуви.

Раздел 9. Товароведение бытовых электротоваров

1. Основы электротехники.
2. Ассортимент электротоваров.
3. Провода установочные. Материалы токопроводящих жил и материалы изоляции. Маркировка проводов и требования к их качеству.
4. Шнуры соединительные. Материалы токоведущих жил и изоляции. Маркировка шнуров и требования к их качеству.
5. Электроустановочные изделия. Общие технические требования к ЭУИ и материалы для них.
6. Ассортимент электроустановочных изделий, маркировка и требования к качеству.
7. Требования к качеству и маркировка источников света.
8. Бытовые светильники. Их классификация, ассортимент, маркировка и требования к качеству.
9. Виды электрических нагревателей. Регулирующие устройства бытовых электронагревательных устройств. Общие требования к электронагревательным приборам и машинам.
10. Приборы для приготовления и подогрева пищи.
11. Приборы для подогрева воды, их параметры
12. Приборы и машины для глажения и сушильные аппараты .
13. Бытовые электроприборы для оздоровления микроклимата. Вентиляторы, тепло-вентиляторы. Увлажнители воздуха. Ионизаторы. Воздухоочистители. Кондиционеры.
14. Машины для уборки помещений (пылесосы напольные, ручные пылесосы – щетки, бытовые полотерные машины).
15. Машины для стирки белья. Параметры стиральных машин, требования к их качеству.
16. Бытовые холодильники. Принцип действия. Ассортимент и параметры компрессионных холодильников, требования к их качеству.

17. Электроприборы для обогрева тела человека.
18. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение электротоваров и бытовых машин.

Раздел 10. Товароведение мебельных товаров

1. Классификация мебели.
2. Стили мебели. Основные элементы интерьера.
3. Древесина. Строение ствола. Химический состав древесины. Макро и микро строение древесины.
4. Физические свойства древесины; цвет, текстура, блеск, запах, влажность, плотность.
5. Отношение древесины к электричеству, свету, газам, радиации, теплу.
6. Акустические свойства древесины: звукопроводность, звукопроницаемость и резонирующая способность.
7. Пороки строения древесины. Пороки формы ствола. Дефекты мебели.
8. Отличительные особенности хвойных пород древесины и их применение.
9. Отличительные особенности лиственных пород «Д» и их применение.
10. Пиломатериалы, фанера, шпон строганный и лущеный, гнуто-клееная заготовка, гнуто-пропильные детали, черновые заготовки.
11. Плиты: ДСП, ДВП, МДФ, мебельные щиты, пластики.
12. Металлические материалы, применяемые в производстве мебели.
13. Обивочные, настилочные и отделочные текстильные материалы применяемые для изготовления мебели.
14. Пластмассы и пластики применяемые в производстве мебели.
15. Мебельная фурнитура: крепежная и лицевая.
16. Основные физико-химические свойства покрытий. Показатели качества покрытий.
17. Технология изготовления мебели.
18. Мебель для сидения и лежания.
19. Основные элементы конструкции мебели: бруски, блоки, ящики, полуящики, гнутые детали, мягкие элементы.
20. Особенность производства мягкой, гнутой, гнутоклееной и плетеной мебели.
21. Мебель для работы, приготовления и приема пищи: столы (кухонные, обеденные, сервировочные, письменные, компьютерные).
22. Мебель для хранения посуды и продуктов: буфет, сервант, горка, шкаф кухонный.
23. Мебель для хранения книг и других предметов: шкафы для книг, стеллажи и полки для книг, шкафы комбинированные, шкаф секретер.
24. Мебель для хранения платьев и белья: шкафы для платья и белья, тумба для постельных принадлежностей.
25. Мебель для кухни. Мебель детская. Мебель для туалета и культурно-бытовых нужд.
26. Требования предъявляемые к мебели. Потребительские свойства мебели.
27. Маркировка, упаковка, хранение, транспортировка, приемка мебели в магазине. Подготовка мебели к продаже.
28. Универсально-сборная мебель. Наборы и гарнитуры. Встроенная мебель. Ассортимент гнутой, гнутоклееной и плетеной мебели.

Раздел 11. Товароведение школьно-письменных и канцелярских товаров.

1. Потребительские свойства и показатели качества (средств оргтехники), школьно письменных и канцелярских товаров.

2. Ассортимент группы принадлежности для письма: - карандаши.
3. Ассортимент группы принадлежности для письма: - ручки, перья, пишущие узлы.
4. Ассортимент группы принадлежности для письма: - наборы и приборы для письма, чернила, тушь.
5. Классификация и ассортимент бумаги.
6. Производство бумаги.
7. Потребительские свойства и показатели качества бумаги и картона.
8. Ассортимент изделий из бумаги и картона: беловые товары (тетради, дневники школьные, альбомы и папки с бумагой).
9. Ассортимент изделий из бумаги и картона: записные книжки, блокноты, календари и книги для записей.
10. Ассортимент изделий из бумаги и картона: наборы, папки, обложки, скоросшиватели, конверты.
11. Ассортимент изделий из бумаги и картона: изделия санитарно-бытового назначения.
12. Ассортимент групп средств оргтехники: их классификация и назначение.
13. Ассортимент групп средств оргтехники: микрокалькуляторы.
14. Ассортимент групп школьных товаров.
15. Ассортимент групп канцелярских товаров: изделия для делопроизводства.
16. Ассортимент чертежных принадлежностей.
17. Ассортимент рисовальных материалов: краски, пасты, пигменты для рисования.
18. Ассортимент рисовальных материалов: кисти, вспомогательные материалы, картон и холст грунтованные, мольберты.
19. Общая характеристика ассортимента группы школьно-письменных товаров, принадлежностей для письма.
20. Маркировка, упаковка, хранение, транспортирование группы товаров относящихся к школьно-письменным и канцелярским товарам.

Раздел 12. Товароведение строительных материалов.

1. Классификация строительных материалов.
2. Строительные керамические и безобжиговые материалы.
3. Гидравлические вяжущие вещества: гидравлическая известь и цемент.
4. Воздушные вяжущие вещества: известковые, гипсовые и магнезиальные.
5. Минеральные вещества, их классификация, применение и характеристики качества.
6. Древесные строительные материалы: круглый лес, пиломатериалы, полуфабрикаты и готовые изделия.
7. Столярные изделия. Сборные дома и комплект деталей для них.
8. Материалы для стен и перегородок: кирпич и камни.
9. Материалы для стен и перегородок: плиты гипсовые, стеклянные блоки, стеклопрофилит.
10. Материалы для пола: древесные (паркет, доски, плиты).
11. Материалы для пола: линолеумные и керамические.
12. Материалы из стекла: листовые стекла, облицовочные плитки, блоки, вата.
13. Материалы для остекления: стекло и стеклопакеты.
14. Кровельные материалы: сталь листовая кровельная, черепица металлическая, рулонные материалы (толь, рубероид, пергамин).
15. Кровельные материалы: плитка, черепица, асбестоцементные и стекловолокнистые листы.

16. Облицовочные материалы: наружные (кирпич, камни и плитки) и внутренние (плитки глазурованные).
17. Теплоизоляционные материалы. Их классификация. Органические и не органические теплоизоляционные материалы.
18. Изделия для оборудования кухонь.
19. Классификация санитарно-технических изделий. Требования, предъявляемые к ним.
20. Изделия и установочная арматура для ванных и туалетных комнат.
21. Трубы и соединительные детали к ним. Их характеристика и требования к данным изделиям.

Раздел 13. Товароведение продовольственных товаров

1. Физиологическая ценность пищевых продуктов. Белки. Витамины.
2. Физиологическая ценность пищевых продуктов. Углеводы. Липиды.
3. Физиологическая ценность пищевых продуктов. Органические кислоты. Дубильные вещества.
4. Физиологическая ценность пищевых продуктов. Красящие и ароматические вещества, гликозиды, алкалоиды.
5. Физиологическая ценность пищевых продуктов. Фитонциды. Минеральные соединения.
6. Безопасность пищевых продуктов. Токсические вещества.
7. Безопасность пищевых продуктов. Пищевые добавки, их основные виды.
8. Безопасность пищевых продуктов. Биологически активные добавки к пище.
9. Внешние потребительские достоинства пищевых продуктов. Удобство использования. Органолептические свойства.
10. Функциональные показатели пищевых продуктов. Физические свойства.
11. Функциональные показатели пищевых продуктов. Теплофизические свойства.
12. Функциональные показатели пищевых продуктов. Физико-химические свойства.
13. Долговечность пищевых продуктов. Дыхание.
14. Долговечность пищевых продуктов. Значение микроорганизмов при хранении.
15. Долговечность пищевых продуктов. Вредители запасов.
16. Долговечность пищевых продуктов. Общие принципы хранения (консервирования) пищевых продуктов.
17. Принципы систематики пищевых продуктов.
18. Сочное сырье и продукты их переработки. Клубнеплоды.
19. Сочное сырье и продукты их переработки. Овощные культуры.
20. Сочное сырье и продукты их переработки. Плодовые и ягодные культуры.
21. Сочное сырье и продукты их переработки. Переработанные овощи и плоды.
22. Вкусовые продукты. Ликеро-наливочные изделия.
23. Вкусовые продукты. Виноградные вина. Коньяк.
24. Вкусовые продукты. Пиво. Квас.
25. Вкусовые продукты. Минеральные воды. Соки плодово-ягодные.
26. Вкусовые продукты. Газированные напитки. Кофе. Чай.

Критерии оценки ответов студентов на экзамене.

Оценка «отлично» ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Оценка «хорошо» ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

Оценка «неудовлетворительно» ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных неточностей. Выводы поверхностны.

1.9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ТОВАРОВ»

а) основная литература:

1. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: учеб. пособие / Под общ. ред. С.И. Балаевой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. – 552 с. (ЭБС Ун. б-ка online).

2. Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учеб. : рек. Мин. обр. РФ / В. В. Шевченко [и др.]. - М. : Инфра-М, 2009. - 752 с.

б) дополнительная литература:

1. Бабкина, Н.А. Товароведение, экспертиза, стандартизация [Текст]: учеб.-метод. пособие для студ. спец. "Маркетинг" всех форм обучения / Н. А. Бабкина, О. Г. Самокрутова ; АмГУ, Эк.ф. - Благовещенск : Изд-во Амур. гос. ун-та, 2008. - 37 с.

2. Беседин А. Н. Товароведение и экспертиза меховых товаров : учеб.: рек. УМО / А. Н. Беседин, С. А. Каспарьянц, В. Б. Игнатенко. - М. : Академия, 2007. - 207 с.

3. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров: учеб. / С. А. Вилкова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2010. – 252 с. (ЭБС Ун. б-ка online).

4. Демакова Е. А. Товароведение и экспертиза мебельных товаров: учеб. пособие / Е. А. Демакова. - М. : КноРус, 2008. - 299 с.

5. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: учеб. пособие / под ред. И. Ш. Дзахмишевой. - М.: Дашков и К, 2009. - 357 с.

6. Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров: учеб. Пособие: рек. Мн.обр. РФ/Е.А.Кондрашова, Н.В.Коник, Т.А.Пешкова. – М.: Альфа-М, 2007. - 416с.

7. Самокрутова О. Г. Товароведение и экспертиза товаров [Текст] : учеб. пособие / О. Г. Самокрутова, Н. Г. Шульгина, М. И. Федерко; АмГУ, Эк.ф. - Благовещенск : Изд-во Амур. гос. ун-та, 2007. - 112 с.

8. Теплов В.И. Коммерческое товароведение: рек. ГОУ ВПО/ под общей ред. В.И.Теплова. – М.: Дашков и К, 2010. – 696с.

9. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров. Раздел "Кожевенно-обувные товары" : учеб. пособие / АмГУ, Эк.ф. ; сост.: Н. Г. Шульгина, М. И. Федерко, Е. Л. Ермолаева. - Благовещенск : Изд-во Амур. гос. ун-та, 2010. - 75 с.

10. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: учеб. пособие : рек. отрасл. Мин. / И. Ш. Дзахмишева [и др.] ; под общ. ред. И. Ш. Дзахмишевой. - М. : Дашков и К, 2009. - 346 с.

11. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учеб. / А. А. Ляшко [и др.]. - М. : Дашков и К, 2009. - 667 с.

12. Федерко М. И. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров: учеб. пособие / М. И. Федерко, Н. Г. Шульгина, Т. И. Согр ; АмГУ, Эк.ф. - Благовещенск : Изд-во Амур. гос. ун-та, 2007. - 120 с.

13. Ходыкин А. А. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха: учеб. / А. А. Ходыкин, А. П. Ходыкин. - М. : Дашков и К, 2009. - 350 с.

14. Чечик А. М. Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения: учебник / А. М. Чечик. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2012. – 536 с. (ЭБС Ун. б-ка online).

в) периодические издания:

1. «Тара и упаковка»
2. «Товарные знаки, знаки обслуживания, наименования мест происхождения товаров»

г) Интернет ресурсы

№	Наименование ресурса	Краткая характеристика
1	http://www.znaytovar.ru	Сайт содержит материалы технической документации, современных статей по товароведению; каталоги товаров и услуг; ГОСТы, а также консультации товароведов-экспертов.
2	http://www.tovarovedenie.org	Сайт содержит материалы технической документации, современных статей по товароведению; каталоги товаров и услуг; ГОСТы, а также консультации товароведов-экспертов.
3	http://www.garant.ru	Справочно-правовая система, где можно найти нормативны документы в области товароведения и экспертизы; ГОСТы
4	http://www.consultant.ru	Справочно-правовая система, где можно найти нормативны документы в области товароведения и экспертизы; ГОСТы
5	http://www.iqlib.ru	Интернет-библиотека образовательных изданий, в которой собраны электронные учебники, справочные и учебные пособия. Удобный поиск по ключевым словам, отдельным темам и отраслям знания
6	Электронная библиотека Издательского дома «Гребенников» http://www.grebennikon.ru	Содержит статьи по маркетингу, менеджменту, финансам, управлению персоналом, опубликованные в специализированных журналах издательства за последние 10 лет.
	Консультант +	Справочно-правовая система. Содержит законодательную базу, нормативно-правовое обеспечение, статьи.
7	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека- online» www.biblioclub.ru	ЭБС по тематике охватывает всю область гуманитарных знаний и предназначена для использования в процессе обучения в высшей школе, как студентами и преподавателями, так и специалистами-гуманитариями.

1.10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ»

В учебном процессе используется оборудование и аудитории, находящиеся в подотчётности кафедры Коммерции и товароведения.

№	Наименование	Количество
	<i>Технические средства и оборудование</i>	
1	Проектор EPSON EB-X7-10 г.	1
2	Экран демонстрационный на треноге Medium Combiflex Type D150*150-07 г.	1
3	Монитор LG FLATRON L1953TR	1
4	Системный блок 2A Core2Duo E8400(3.0GHz)/4GB/ GF 9800GT (512 MB)/500 /OG B// DBD -08 г.	1
5	Принтер лазерный Hewlett Parckard Lastr Jet сер.№ CKN 14055	1
6	Копировальный аппарат Kyocera TACKalfa 180 1102KL3NLO-10г.	1
7	Микроскоп МБП-3	8
8	Микроскоп МБП-2	2
9	Микроскоп «Биолам»	4
10	Прибор для определения воздухопроницаемости	1
11	Прибор ДИТ-М	1
12	Шкаф сушильный ШС-0,25-20	1
13	Термометр ртутный	2
14	Овоскоп	1
15	Весы электронные SW-1-5023	1
16	ЭлектродCR-10601/7 стекл. комбин. 042814	1
17	Секундомер	1
18	Прибор ПТ-2	1
19	Прибор для определения механической прочности керамических изделий	1
20	Прибор для определения угла выпадения крышки керамических изделий	2
21	Ступенчатая линейка для определения деформации керамических изделий	7
	<i>Специализированная мебель</i>	
1	Доска аудиторная 3-х створчатая	1
2	Кафедра-трибуна	1
3	Набор ученической мебели	15
	<i>Учебные стенды</i>	
1	Стенд для определения качества трикотажных полотен на затяжки	1
2	Стенд прикладных материалов швейных изделий (фурнитура)	1
3	Стенд электроустановочных изделий	1
4	Стенд кабельных изделий (шнуры, провода)	1
5	Стенд ламповых изделий	1
6	Стенд металлохозяйственных товаров (столовые приборы)	1
7	Стенд мебельной фурнитуры	1

2. КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Товароведение кожевенно-обувных товаров

Практическая работа № 31.

Тема: «Определение размера и полноты обуви»

Цель – научиться определять размер и полноту обуви

Содержание практических заданий

1. Изучить системы нумерации размера обуви.
2. Измерить длину стопы от самой выступающей точки до наиболее выступающего пальца
3. Определить размер обуви в соответствии с отечественными и зарубежными системами.
4. Определить полноту обуви по предложенной методике.
5. Определить полноту по различным системам.
6. Сделать вывод по работе.

Вопросы для самоконтроля

1. Назовите существующие системы нумерации обуви.
2. Чем английская система нумерации обуви отличается от американской системы нумерации?
3. Как определить размер обуви?
4. Назовите способы определения полноты обуви.

Практическая работа № 32

Тема: «Определение пороков кожаной обуви»

Цель – научиться определять пороки в различных видах обуви

Содержание практических заданий

1. Изучить производственные пороки, возникающие в процессе сборки изготовок, при формировании заготовок, возникающие в процессе прикрепления деталей низа, пороки отделки обуви и пороки материалов.
2. Дать характеристику различным видам пороков.
3. Рассмотреть представленные образцы кожаной обуви. Определить виды пороков, встречающиеся в данных полупарах обуви.
4. Результаты работы оформить в виде таблицы.
5. По полученным результатам испытаний сделать выводы о качестве представленных образцов обуви.

Вопросы для самоконтроля

1. Назовите основные причины, возникновения пороков при пошиве заготовок.
2. Какие пороки влияют на удобство носки, сроки эксплуатации и внешний вид обуви.
3. Какие пороки относятся к порокам, возникающим в процессе прикрепления деталей низа?
4. На какие потребительские свойства обуви влияют пороки отделки обуви?
5. К какой группе пороков относится взъерошивание затяжной кромки выше грани следа?

Практическая работа № 33

Тема: «Определение модели и фасона кожаной обуви»

Цель - получить практические навыки по определению модели и фасона кожаной обуви

Содержание практических заданий

1. Изучить современные направления моды в конструкции кожаной обуви.
2. Рассмотреть представленные образцы кожаной обуви.
3. Определить назначение обуви, описать фасон семи образцов обуви, сделать зарисовки в тетради.

Вопросы для самоконтроля

1. Дайте определение модели и фасону обуви.

2. По каким признакам различаются каблуки женской кожаной обуви.
3. Назовите виды каблуков в зависимости от конструкции.
4. Основные типы подошв современной обуви.
5. Какие формы носочной части кожаной обуви Вы знаете?

Практическая работа № 34.

Тема: «Определение метода крепления деталей низа кожаной обуви»

Цель - получить практические навыки по распознаванию метода крепления деталей низа различных видов кожаной обуви.

Содержание практических заданий

1. Изучить методы крепления деталей низа кожаной обуви по лекционному материалу и учебной литературе.
2. Рассмотреть представленные образцы обуви.
3. Определить метод крепления деталей низа. Дать описание.
4. Рассмотреть швы, используемые при сборе заготовки обуви, определить вид шва, его качество.
5. Результаты оформить в виде таблицы.

Вопросы для самоконтроля

1. Назовите методы крепления деталей низа.
2. Для каких видов обуви используются шпильчатые методы крепления деталей низа?
3. Назовите достоинства и недостатки ниточных методов крепления деталей низа обуви.
4. Какие химические методы крепления деталей низа Вы знаете?
5. Охарактеризуйте метод прессовой вулканизации.

Практическая работа № 35.

Тема: «Изучение ассортимента кожаной обуви»

Цель - научиться практически, определять виды и разновидности кожаной обуви, подкласс обуви, способ изготовления и другие характеристики».

Содержание практических заданий

1. Изучить характеристику ассортимента кожаной обуви.
2. Рассмотреть представленные образцы обуви.
3. Дать характеристику десяти образцам кожаной обуви, определить:
 - подкласс обуви по виду материала;
 - назначение обуви;
 - вид или разновидность обуви;
 - вид материала подошвы;
 - группу обуви по высоте каблука;
 - цвет наружных деталей верха обуви;
 - способ изготовления;
 - сезонность и др. характеристики.
4. Результаты работы оформить в виде таблицы.

Вопросы для самоконтроля

1. Назовите виды обуви в зависимости от целевого назначения.
2. Назовите основные виды и разновидности обуви в зависимости от степени закрытия ноги деталями верха обуви.
3. На какие подклассы делится обувь по виду материала верха обуви?
4. Перечислите группы обуви по высоте каблука.
5. Дайте характеристику основным видам обуви: туфли, ботинки, сапоги.

Практическая работа № 36.

Тема: Изучение деталей кожаной обуви

Цель - изучить детали кожаной обуви, знать их месторасположение, наименование, назначение и роль в конструкции обуви

Содержание практических заданий

1. Изучить детали низа и верха основных видов обуви.
2. Дать характеристику деталям кожаной обуви.
3. Рассмотреть представленные образцы женской, мужской и детской обуви, определить виды деталей, входящих в конструкцию данной обуви.
4. Результаты оформить в виде таблицы.

Вопросы для самоконтроля

1. Назовите детали верха кожаной обуви.
2. Каково назначение промежуточных деталей верха обуви?
3. Какие виды рантов вы знаете?
4. В каких видах обуви в качестве внутренней детали верха обуви используется штафирка?
5. Дайте характеристику деталям кожаной обуви: союзка, берцы, подблочник.

Практическая работа № 37.

Тема: Определение качества кожаной обуви методом наружного осмотра

Цель научиться определять качество обуви с помощью стандартных приемов.

Содержание практических заданий

1. Изучить приемы осмотра кожаной обуви, дать краткую характеристику каждому приему.
2. Нарботать навыки по осмотру обуви, используя рисунки.
3. Дать характеристику исследуемым образцам кожаной обуви с помощью изученных приемов.
4. Определить качество исследуемых образцов кожаной обуви.

Вопросы для самоконтроля

1. Дайте характеристику девяти приемам, используемым при осмотре обуви для определения ее качества.
2. Как определяется парность обуви по материалам, цвету, крою и отделке?
3. Как определить наличие перекоса заднего наружного ремня?
4. С помощью какого приема проверяют правильность и четкость маркировки на внутренней части обуви?
5. Как определить утянутость и чистоту строчек с помощью наружного осмотра?

Практическая работа № 38.

Тема: Изучение ассортимента резиновой обуви

Цель - изучить классификацию и особенности ассортимента резиновой обуви

Содержание практических заданий

1. Изучить классификацию и ассортимент резиновой обуви по лекционному материалу и учебной литературе.
2. В рабочей тетради составить классификацию резиновой обуви.
3. Рассмотреть представленные образцы резиновой обуви, дать им характеристику в форме таблицы.
4. Сделать выводы по работе.

Вопросы для самоконтроля

1. Какая обувь относится к резиновой?
2. Назовите детали резиновой обуви.
3. Какие материалы используются для производства резиновой обуви?
4. Перечислите методы производства резиновой обуви?
5. По каким признакам подразделяют резиновую обувь?

Практическая работа № 39.

Тема: Оценка качества резиновой обуви

Цель - изучить требования, предъявляемые к качеству резиновой обуви и методы их определения

Содержание практических заданий

1. По нормативным документам изучить требования, предъявляемые к качеству резиновой обуви.
2. Охарактеризовать методы определения качества резиновой обуви.
3. Рассмотреть представленные образцы резиновой обуви, определить парность деталей обуви по толщине, форме размерам, положению в обуви и цвету.
4. Определить минимальную толщину передовой и подошвенной резины.
5. По результатам исследования сделать заключение о качестве представленных образцов резиновой обуви.

Вопросы для самоконтроля

1. Каким требованиям должна соответствовать резиновая обувь?
2. Перечислите нормируемые показатели физико-механических свойств резиновой обуви.
3. Чему равна минимальная толщина передовой и подошвенной резины в клееной резиновой обуви?
4. Как определяется водонепроницаемость резиновых сапог?
5. Обувь с какими дефектами не подлежит приёмке?

Практическая работа № 40.

Тема: Изучение ассортимента валяной обуви

Цель изучить классификацию, особенности ассортимента и технологию производства валяной обуви.

Содержание практических заданий

1. Изучить классификацию и ассортимент валяной обуви по лекционному материалу и учебной литературе.
2. В рабочей тетради составить классификацию валяной обуви.
3. Изучить технологию производства валяной обуви, зарисовать технологическую схему производства валяной обуви.
4. Рассмотреть представленные образцы валяной обуви, дать им характеристику в форме таблицы.

Вопросы для самоконтроля

1. Какое сырьё используется для производства валяной обуви?
2. Из каких процессов состоит производство валяной обуви?
3. По каким признакам классифицируется валяная обувь?
4. В чем отличие фетровой валяной обуви и грубошерстной?
5. Какие виды включает ассортимент фетровой валяной обуви?

Практическая работа № 41.

Тема: «Оценка качества валяной обуви»

Цель - изучить требования, предъявляемые к качеству валяной обуви и методы их определения

Содержание практических заданий

1. По нормативным документам изучить требования, предъявляемые к качеству валяной обуви.
2. Охарактеризовать методы определения качества валяной обуви.
3. Рассмотреть представленные образцы валяной обуви. Органолептически установить равномерность толщины, качество уплотнения (отсутствие дряблых мест), засоренность репьем и другими посторонними примесями, наличие рубцов и заломов.
4. Проверить линейные размеры, толщину стенок валяной обуви, парность и правильность маркировки.

5. По результатам исследования сделать заключение о качестве представленных образцов валяной обуви.

Вопросы для самоконтроля

1. Какие требования предъявляются к внешнему виду валяной обуви?
2. Какие показатели нормируются в валяных сапогах?
3. Каким требованиям должен соответствовать состав валяных сапог?
4. От чего зависит значение допускаемой линейной усадки после намокания и высушивания в валяных сапогах?
5. Требования к маркировке валяной обуви.

Раздел 9. Товароведение бытовых электротоваров

Практическая работа № 42

Тема: «Ознакомление с видами исполнения бытовых электротехнических товаров»

Цель – Изучить виды исполнения электротехнических товаров

Содержание заданий

1. Изучить климатические факторы внешней среды.
2. Изучить классы защиты приборов от поражения электрическим током.
3. Рассмотреть представленные образцы бытовых электроприборов, изучить технические паспорта на данные изделия, определить вид исполнения в зависимости от климатических факторов внешней среды и класс защиты от поражения электрическим током.
4. результаты работы оформить в виде таблицы.

Вопросы для самоконтроля

1. На какие классы подразделяют электроприборы в зависимости от степени защиты от поражения электрическим током?
2. Назовите факторы внешней среды.
4. Перечислите категории эксплуатации в пределах климатического района.
5. Какие требования предъявляются к приборам, относящимся к I классу защиты от поражения электрическим током.

Практическая работа № 43

Тема: «Изучение ассортимента и конструкции бытовых электроприборов»

Цель – изучить назначение и принцип действия бытовых электроприборов

Содержание заданий

1. По каталогам и журналам изучить ассортимент современных бытовых электроприборов
2. Составить классификацию бытовых электроприборов.
3. Рассмотреть устройство и принцип действия любого из предложенных электроприборов. Зарисовать принципиальную схему работы данного электроприбора.
4. Проанализировать ассортимент данного электроприбора в розничной сети г. Благовещенска.
5. По результатам работы составить письменный отчёт.

Практическая работа № 44

Тема: «Изучение ассортимента электроустановочных изделий»

Содержание заданий

Цель – Изучить особенности конструкции и ассортимента электроустановочных изделий

1. Изучить особенности конструкции выключателей и переключателей, штепсельных розеток и вилок.
2. Изучить ассортимент электроустановочных изделий.
3. Дать характеристику представленным образцам электроустановочных изделий в форме таблицы.

Вопросы для самоконтроля

1. Назначение электроустановочных изделий.
2. На какие группы по месту установки делятся выключатели и переключатели?
3. Требования, предъявляемые к штепсельным розеткам и вилкам.

Практическая работа № 45

Тема: «Изучение ассортимента кабельных изделий»

Цель – Изучить особенности конструкции и ассортимент кабельных изделий различных групп

Содержание заданий

1. Изучить особенности конструкции проводов и шнуров.
2. Изучить ассортимент проводов и шнуров.
3. Дать характеристику представленным образцам кабельных изделий в форме таблицы.
4. Определить марку, диаметр токоведущей жилы.
5. Сделать выводы по работе.

Вопросы для самоконтроля

1. На какие виды подразделяются провода в зависимости от назначения?
2. Какие провода используют для бытовых целей?
3. Какие материалы чаще используют для изоляции проводов и шнуров.
4. В чём отличие проводов от шнуров?
5. Где применяют арматурные провода?

Практическая работа № 46

Тема: «Изучение ассортимента ламп»

Цель – научиться определять электрические параметры ламп, конструктивные особенности и другие характеристика ассортимента

Содержание заданий

1. Определить электрические параметры ламп: номинальное напряжение, мощность ламп и силу тока.
2. Определить назначение ламп.
3. Описать конструктивные особенности ламп: условия работы тела накала, вид тела накала, форму и размер болона, геометрические параметры.
4. Дать характеристику цоколей представленных ламп.
5. Результаты работы представить в форме таблицы.

Вопросы для самоконтроля

1. Назовите параметры ламп, относящиеся к электрическим параметрам.
2. Из каких элементов состоят осветительные лампы общего назначения.
3. На какие виды классифицируются лампы по назначению?
4. Какие лампы называют люминесцентными?
5. Перечислите требования, предъявляемые к качеству электрических ламп.

Товароведение продовольственных товаров

Практическая работа №63

Тема: «Зерномучные товары»

Решение ситуационных задач

1. Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность завтрака, состоящего из 200 г пшеничного хлеба в/с; 50 г масла Сладкосливочное; двух яиц по 55 г; 250 г какао-напитка; 30 г сахара-песка.

2. Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность овощного салата, состоящего из 120 г белокочанной капусты, 30 г моркови, 25 г яблока свежего и 12 г майонеза.

3. Среднесуточный рацион человека, занимающегося умственным трудом, составляет: 100 г белков, 103 г жиров, 400 г углеводов. Какова энергетическая ценность суточного рациона?

4. Дайте заключение о качестве ядрицы, если в навеске массой 25 г обнаружено: 0,1 г сорной примеси; 0,075 г испорченных ядер; 0,3 г колотых ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан 1-й сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании? Каковы причины возникновения пересортицы?

5. В магазин поступила партия ядрицы 1-го сорта в мешках массой 1,5 т (масса нетто мешка — 30 кг). При оценке качества в навеске массой 25 г обнаружено: 0,1 г сорной примеси; 0,075 г нешелушенных зерен; 0,8 г колотых ядер. Рассчитайте массу объединенной и средней проб. Дайте заключение о качестве данной крупы. Возможна ли реализация данной крупы? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

6. Дайте заключение о качестве и определите вид пшеничной крупы, имеющей удлиненную форму с закругленными концами, цвет желтый; в навеске массой 25 г содержится: 0,08 г сорной примеси; 0,12 г испорченных ядер; 1,2 г зерен ржи. Можно ли предъявить претензию поставщику? Если да, то на каком основании?

7. В магазин поступила партия фасованной по 1 кг перловой крупы в количестве 70 ящиков (в ящике — 20 пакетов). Рассчитайте массу объединенной и средней проб, которые необходимо отобрать от данной партии. Определите номер и дайте заключение о качестве, если в результате анализа навески массой 25 г установлено, что в ней содержится: 0,06 г сорной примеси; 0,06 г мучели; проход через сито 2,5 мм составляет 92%; форма ядра шарообразная. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную муку? Ваши действия как товароведа?

8. Дайте заключение о качестве пшеничной муки по следующим показателям: цвет белый с кремовым оттенком; зольность — 0,5%; содержание сырой клейковины — 29%. Возможна ли реализация данной муки, если в маркировке значится масса 2 кг, а фактически в 10 проверенных пакетах обнаружено: три пакета массой 1,99 кг; два — по 2,02; два — по 1,95; остальные — по 2 кг? Ваши действия как товароведа?

9. В магазин поступила партия ржаной муки в мешках по 30 кг (масса партии — 1,29 т). При приемке пяти мешков оказались поврежденными. При анализе объединенной пробы было обнаружено: цвет серовато-белый; вкус нормальный; зольность — 1,85%; проход через сито № 38 — 45%. Рассчитайте массы объединенной и средней проб. Можно ли усреднить результаты и перенести их на всю поступившую партию? Определите товарный сорт.

10. В магазин поступила партия ржаной муки в количестве 15 мешков (в мешке — 30 кг). При приемке три мешка оказались поврежденными. При анализе объединенной пробы было обнаружено: цвет серовато-белый; вкус нормальный; зольность — 1,5%; проход через сито № 38 — 55%. Рассчитайте массы объединенной и средней проб. Можно ли усреднить результаты и перенести их на всю поступившую партию? Определите товарный сорт. Можно ли реализовать данную муку? Ваши действия как товароведа?

11. Дайте заключение о качестве Паляницы украинской из муки в/с, если форма ее округлая с боковым надрезом на 3/4 окружности, с приподнятым и ясно выраженным козырьком; на поверхности имеются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в нескольких направлениях, шириной 0,5—1 см; цвет светло-желтый; влажность — 43%; на нейтрализацию кислот 25 г хлеба затрачено 1,5 мл 0,1N раствора NaOH; масса трех выемок (каждая по 27 см³) равна 44 г при плотности беспористой массы 1,31. Можно ли на основании проведенных исследований получить сертификат соответствия? Ответ обоснуйте.

12. Дайте заключение о качестве хлеба подовой Дарницкий, имеющего круглую форму, мучнистую нижнюю корку, развитую пористость, подрывы по всей окружности шириной 2,1 мм, пористость — 63%, влажность — 46%.

13. Дайте заключение о качестве хлеба Украинский, имеющего слегка сероватую поверхность, темно-коричневый цвет, развитую пористость; имеются также надрывы по всей длине боковой стороны размером 0,8 мм; пористость — 63%; влажность — 46%.

14. В магазин поступила сдоба обыкновенная из муки в/с (по сопроводительным документам масса каждого изделия — 150 г). При лабораторной проверке установлено: влажность — 35%; кислотность — 3,5 град.; содержание сахара — 23%. При проверке массы 10 изделий обнаружено: два изделия массой по 146 г; четыре — по 152, остальные — по 145 г. Возможна ли реализация? Можно ли предъявить претензии поставщику? Ваши действия как товароведа?

15. Масса трех выемок по 27 см³ каждая из хлеба Горчичный формовой из муки 1-го сорта составляет 25,6 г. Чему равна пористость хлеба? Соответствует ли это нормам по стандарту?

16. На нейтрализацию кислот, содержащихся в навеске массой 25 г из батона Нарезной из муки 1-го сорта, пошло 1,7 мл 0,1Н раствора NaOH. Чему равна кислотность батон? Соответствует ли это нормам по стандарту?

17. Какова кислотность подового ржано-пшеничного хлеба Столовый, если на нейтрализацию кислот, содержащихся в навеске 25 г хлеба, пошло 4 мл 0,1Н раствора NaOH. Соответствует ли данная кислотность регламентируемой стандартом? Можно ли на основании проведенного анализа получить сертификат соответствия?

18. Определите пористость пшеничного формового хлеба из муки 1-го сорта массой 500 г, если масса трех выемок (каждая по 27 см³) равна 44 г при плотности беспористой массы 1,31. Дайте заключение о соответствии данного хлеба требованиям стандарта. Можно ли на основании проведенного анализа получить сертификат соответствия?

19. Дайте заключение о качестве калача Саратовский из муки 1-го сорта, если форма его круглая, на поверхности имеются заваренные комочки смазки и трещины, проходящие через всю верхнюю корку в нескольких направлениях, шириной 1,2—1,5 см, влажность — 45%, на нейтрализацию кислот, содержащихся в навеске массой 25 г, пошло 1,9 мл 0,1Н раствора NaOH. Можно ли реализовать данный хлеб? Ваши действия как товароведа?

20. Дайте заключение о качестве Халы плетеной из муки 1-го сорта, если форма ее продолговато-овальная с четко выраженным плетением; поверхность гляцевитая с небольшими разрывами в местах сплетения жгутов; пористость развитая, мелкая, слегка уплотненная, масса трех выемок (каждая по 27 см³) равна 30 г. Можно ли реализовать данный хлеб? Ваши действия как товароведа?

21. Дайте заключение о качестве хлебцев Докторские массой 0,1 кг, если форма их округлая, без притисков; поверхность шероховатая с наличием отрубей; цвет светло-коричневый; вкус сладковатый; влажность мякиша — 43%; кислотность — 3,9 град. Возможна ли реализация хлебцев, если фактически в 10 проверенных изделиях обнаружено: два изделия массой по 0,98 кг; три — по 0,101; два — по 0,95; остальные — по 0,1 кг? Ваши действия как товароведа?

22. Дайте заключение о качестве хлеба подовый Российский, если форма его круглая, не расплывчатая, поверхность шероховатая, мучнистая, с трещинами длиной в 1/3 окружности, шириной 1,6—1,8 см; у десяти изделий корка отслоилась от мякиша; масса трех выемок (каждая по 27 см³) равна 43 г. Возможна ли реализация данного хлеба? Ваши действия как товароведа?

23. Дайте заключение о качестве сдобы Любительская из муки в/с массой 250 г, если на нейтрализацию кислот 25 г сдобы затрачено 1,7 мл 0,1Н раствора едкой щелочи. Возможна ли реализация данных изделий, если при проверке массы нетто в 10 изделиях обнаружено: три изделия массой по 245 г; два — по 242; одно — 243; остальные — по 250 г? Можно ли на основании проведенного анализа получить сертификат соответствия?

24. Дайте заключение о качестве весовых сухарей Ванильные, если в объединенной пробе массой 1 кг обнаружено: 0,07 кг сухарей уменьшенного размера; 0,06 кг лома; 0,03 кг горбушек. Возможна ли реализация? Можно ли предъявить претензии поставщику? Ваши действия как товароведа? Возможна ли пересортица сухарей при хранении?

25. Дайте заключение о качестве весовых сухарей Ореховые, если в объединенной пробе массой 1 кг обнаружено: 0,07 кг сухарей уменьшенного размера; 0,06 кг лома; 0,03 кг

горбушек. Возможна ли реализация? Можно ли предъявить претензии поставщику? Ваши действия как товароведа?

26. Дайте заключение о качестве сухарей Сливочные из муки пшеничной в/с (масса нетто — 40 кг), упакованных в крафт-мешки, если при сплошном контроле качества оказалось: 0,8 кг лома и 2,5 кг сухарей меньшего размера.

27. В магазин поступили фасованные в пакеты по 0,5 кг сухари Сливочные. В объединенной пробе, состоящей из одного пакета, оказались два сухаря-лома и одна горбушка. При проверке массы фасовки в 10 пакетах обнаружено: четыре пакета массой по 495 г; два — по 480; остальные — по 500 г. Возможна ли реализация? Можно ли предъявить претензии поставщику? Ваши действия как товароведа?

28. Дайте заключение о качестве весовых сухарей Московские, если в объединенной пробе массой 1 кг обнаружено: 0,09 кг сухарей уменьшенного размера; 0,04 кг лома; 0,01 кг горбушек; на нейтрализацию кислот, содержащихся в 10 г сухарей, пошло 0,8 мл 0ДН раствора NaOH. Возможна ли реализация? Можно ли предъявить претензии поставщику? Ваши действия как товароведа?

29. Дайте заключение о качестве бубликов Ванильные, если их форма в виде кольца; на некоторых изделиях имеются трещины длиной 1/4 поверхности; влажность — 22%; на нейтрализацию кислот 10 г изделий пошло 0,8 мл 0ДН раствора NaOH.

30. В магазин поступили фасованные в пакеты сушки Челночок (масса пакета — 200 г). В объединенной пробе обнаружено, что отдельные изделия имеют трещины длиной до 1/3 поверхности; кислотность — 2,1 град.; влажность — 8,8%. При проверке массы в 10 пакетах обнаружено: три пакета имеют массу по 185 г; три — по 195; один — 201; остальные — по 200 г. Возможна ли реализация? Можно ли предъявить претензии поставщику? Ваши действия как товароведа?

31. При приемке в магазине в ящике массой 20 кг с весовыми макаронами Молочные группы А в/с диаметром 4 мм обнаружено: 0,4 кг обрывков макарон длиной 5—3 см; 0,2 кг макарон с отклонением от заданной формы. Определите вид и дайте заключение о качестве данных макарон. Достоверно ли заключение о качестве, если качество определялось в одном выбранном методом случайного отбора ящике из партии, состоящей из 25 ящиков макарон?

32. Дайте заключение о качестве фасованных макарон группы В в/с, если в упаковочной единице массой 1,2 кг оказалось 30 г обломков макарон длиной 6—11 см и 24 г изделий с отклонением от заданной формы. Можно ли реализовать данные изделия? Ваши действия как товароведа?

33. В магазин поступила партия фасованной короткой лапши Яичная группы Б в/с (масса нетто потребительской упаковки — 0,4 кг) в количестве 300 кг в картонных коробках по 20 кг. При приемке обнаружены три коробки поломанные. В каждой упаковочной единице, отобранной из выборки из целых коробок, обнаружено: 4 г обломков лапши длиной 0,5—1 см; 2 г изделий с отклонением от заданной формы. В навеске из поломанных коробок обнаружено: 80 г обломков лапши длиной 0,3—0,5 см; 40 г изделий с отклонением от заданной формы. Дайте заключение о качестве лапши из целых и поломанных ящиков. Можно ли усреднить результаты оценки качества? Ответ аргументируйте.

34. Дайте заключение о качестве фасованной длинной вермишели группы В в/с, если в каждой упаковочной единице (масса — 0,5 кг), отобранной из выборки, оказалось, что при средней длине изделий в упаковке 30 см 20 г изделий имеют длину 26—27 см, а 50 г — длину 1,0—1,3 см. Можно ли реализовать данные изделия? Ваши действия как товароведа?

Практическая работа №64

Тема: «Фруктовоовощные товары»

Решение ситуационных задач

1. Рассчитайте по стандарту размер выборки (В), массу точечной (Т.п) и объединенной проб (О.п).

2. В магазин поступила партия яблок Белый налив в количестве 2,6 т в ящиках по 20 кг. Дайте заключение о качестве и определите товарный сорт, если при приемке в объединенной пробе оказалось плодов: размером по наибольшему поперечному диаметру 60—55 мм — 19 кг, остальные—размером 45—48 мм, с 1—2 зажившими повреждениями плодовой жоржкой — 2,2 кг; с нажимами общей площадью 6 см² — 4,2, перезревших — 2 кг.

3. В магазин поступила партия яблок сорта Папировка в ящиках по 20 кг. Масса партии — 1 т. В сопроводительных документах значилось качество: стандарт — 96%, нестандарт — 4%. При приемочном контроле в объединенной пробе обнаружено наличие 3 кг яблок, неоднородных по форме; 0,75 кг плодов с нажимами площадью 1,5—2 см²; 1,8 кг плодов, поврежденных плодовой жоржкой; 0,45 кг загнивших плодов. Рассчитайте фактическое качество (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода) и определите товарный сорт яблок. Возможна ли приемка данной партии?

4. В магазин в январе поступила партия яблок Ренет Семиренко 2-го сорта в количестве 2,85 т, упакованных в ящики по 30 кг. При приемке обнаружены пять ящиков поврежденных. При анализе объединенной пробы из целых ящиков оказалось плодов: загнивших — 0,27 кг; с зажившими повреждениями кожицы площадью 2,5 см² — 0,9; увядших с легкой морщинистостью — 2,7; со слабым побурением мякоти — 1,8 кг. При сортировке объединенной пробы, отобранной из поломанных ящиков, обнаружено: загнивших — 0,9 кг; с зажившими повреждениями кожицы площадью 2,5 см² — 0,45; увядших с легкой морщинистостью — 3,6; со слабым побурением мякоти — 2,7 кг; с нажимами общей площадью 1/4—1/3 поверхности плода — 1,35 кг. Определите массы обеих объединенных проб. Дать заключение о фактическом качестве яблок из каждой пробы (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода). Можно ли усреднить результаты и перенести их на всю поступившую партию? Аргументируйте правильные действия товароведа.

5. В магазин поступила партия яблок Анис белый в количестве 3,6 т в ящиках по 20 кг. Дайте заключение о качестве, если при приемке оказалось: размер плодов по наибольшему поперечному диаметру — 50—55 мм; поврежденных плодовой жоржкой — 2,2 кг; с 1—2 зажившими повреждениями кожицы — 4,2 кг.

6. В магазин поступила партия груш Бессемянка в количестве 2,25 т в ящиках по 15 кг. Дайте заключение о качестве, если при приемке оказалось: размер плодов по наибольшему поперечному диаметру — 40—50 мм, 50 плодов с поломанной плодоножкой или без нее, нажимы площадью 2,5—3 см²; повреждена кожица площадью 2—2,2 см²; поврежденных плодовой жоржкой — 0,18 кг.

7. В магазин поступила партия слив сорта Анна Шпетт в ящиках по 5 кг (масса партии — 900 кг). При анализе объединенной пробы установлено: 0,3 кг плодов с трещинами у плодоножки; 0,125 поврежденных плодовой жоржкой; 0,1 зеленых; 0,1 кг с серой гнилью. Рассчитайте массу объединенной пробы и дайте заключение о качестве (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода). Ваши действия как товароведа, если в качественном удостоверении указано: 100% стандарта?

8. В магазин поступила партия черешни помологического сорта Золотая с плодоножкой 1-го товарного сорта в количестве 700 кг (масса нетто ящика — 5 кг). При анализе объединенной пробы обнаружено: 200 г плодов размером 13—15 мм, остальные размером 17—20 мм; 90 г плодов без плодоножки; 40 г помятых плодов; 50 г зеленых плодов. Рассчитайте массу объединенной пробы и дайте заключение о качестве (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода). Определите товарный сорт. Ваши действия как товароведа, если в качественном удостоверении указано: 100% стандарта, 1-й сорт.

9. В магазин поступила партия абрикосов помологического сорта Краснощекий 1-го товарного сорта в ящиках по 20 кг (масса партии — 900 кг). При анализе объединенной пробы установлено: 0,6 кг плодов с потертостью на площади 1,3—1,5 см²; 0,12 кг плодов с зарубцевавшимися повреждениями плодовой жоржкой; 0,3 кг зеленых; 0,18 кг с серой гнилью. Рассчитайте массу объединенной и средней проб и дайте заключение о качестве (процент стан-

дартной продукции, нестандартной и отхода). Определите товарный сорт. Ваши действия как товароведа, если в качественном удостоверении указано: 100% стандарта?

10. В магазин поступила партия свежего крыжовника помологического сорта Финик массой 1,2 т в ящиках (масса нетто ящика — 8 кг). При разборке объединенной пробы установлено: 640 г ягод имеют механические повреждения; 32 г ягод повреждены мучной росой; 96 г загнивших ягод. Дайте заключение о фактическом качестве пробы (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода) и определите товарный сорт крыжовника. Возможна ли реализация данной партии, если в сопроводительных документах значится: стандарт 1-й сорт — 98%, нестандарт — 2%? Ваши действия как товароведа?

11. В магазин поступила партия плодов гранатов в количестве 6,3 т в ящиках по 30 кг. В объединенной пробе оказалось: плодов размером по наибольшему поперечному диаметру 75—78 мм — 142,5 кг; остальные — 65—68 мм; 2,25 кг плодов имеют побурение кожицы площадью 1/3 поверхности; 3 кг плодов имеют незарубцевавшиеся трещины. Дайте заключение о качестве (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода) и определите товарный сорт. Возможна ли реализация данной партии, если в сопроводительных документах значится: стандарт 1-й сорт — 97%, нестандарт — 2, отход — 1%? Ваши действия как товароведа?

12. В магазин 20 октября поступила партия винограда Шасла белая массой 1,6 т в ящиках по 10 кг с качеством 96% стандарта (1-й сорт), 4% отхода. При приемке десять ящиков оказались сломанными. В объединенной пробе, отобранной из целых ящиков, обнаружено: осыпавшихся ягод — 4 кг; раздавленных — 1,6; нецелых гроздей — 8; треснувших ягод — 0,8 кг. В объединенной пробе из сломанных ящиков обнаружено: осыпавшихся ягод — 6 кг; раздавленных — 2,4; нецелых гроздей — 12; треснувших ягод — 3 кг. Дайте заключение о качестве каждой пробы. Возможна ли приемка данного винограда? Ваши действия как товароведа?

13. В магазин поступила партия свежей вишни Владимирская без плодоножки 1-го сорта в количестве 1,14 т в ящиках по 6 кг. При приемке в объединенной пробе оказалось: форма и окраска типичные, однородные по зрелости, размер по наибольшему диаметру — 12—13 мм; плодов с зажившими механическими повреждениями — 75 г; со свежими повреждениями — 300; перезревших — 150 г. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приемка данной вишни? Ваши действия как товароведа?

14. В магазин поступила партия персиков Эльберта в количестве 1,11 т в ящиках по 6 кг. Дайте заключение о качестве, если при приемке оказалось: 0,15 кг перезревших плодов, 1,5 кг плодов имеют по 3—4 легких нажима; 150 г плодов имеют повреждения плодояжкой.

15. В магазин поступила партия свежей земляники 1-го сорта в количестве 360 кг. Ягоды упакованы в кузовки по 2 кг, кузовки объединены в обрешетки по шесть штук. При анализе объединенной пробы обнаружено: 300 г ягод размером 20—24 мм; остальные ягоды размером 25—30 мм; 150 г ягод механически поврежденных; 240 г ягод, поврежденных вредителями; 120 г загнивших ягод. Рассчитайте массу объединенной пробы и дайте заключение о качестве (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода). Определите товарный сорт. Ваши действия как товароведа, если в качественном удостоверении указано: 100% стандарта, 1-й сорт?

16. 10 октября в магазин поступила партия свежей клюквы в количестве 600 кг в плетеных корзинах по 30 кг. При анализе объединенной пробы обнаружено: 0,06 кг недозрелых ягод; 0,12 кг высохших ягод; 0,03 кг ягод крушины ломкой; 0,09 кг загнивших ягод. Рассчитайте массу объединенной и средней проб и дайте заключение о качестве (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода). Ваши действия как товароведа, если в качественном удостоверении указано: 100% стандарта?

17. При приемочном контроле качества апельсинов, поступивших в количестве 5 т в ящиках по 20 кг, установлено наличие 25 сломанных ящиков. При анализе объединенной пробы из целых ящиков обнаружено: плодов с наибольшим поперечным диаметром менее 50 мм — 10 кг; 2,5 кг плодов, пораженных зеленой гнилью. При сортировке объединенной про-

бы, отобранной из поломанных ящиков, обнаружено: 6 кг плодов менее установленного размера; 1 кг загнивших плодов и 2,5 кг с нажимами на площади более 1/3. Определите заключение о фактическом качестве капусты (процента стандартной продукции, нестандартной и отхода). Каковы должны быть действия товароведа, если в качественном удостоверении указано 98% стандарта и 2% отхода?

18. На оптовую базу 10 октября поступила навалом партия капусты белокочанной сорта Амагер. Партия капусты составляет 6 т. В объединенной пробе установлено, что 3 кг кочанов имеют массу 0,6 кг; 2 кг кочанов с длиной кочерыжки 4 см; 8 кг кочанов с механическими повреждениями на глубину более пяти облегающих листьев. Рассчитайте массу объединенной пробы и товарное качество (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода).

19. В магазин поступила партия дынь Колхозница массой 1,2 т, в ящиках по 60 кг с качеством 98% стандарта, 2% нестандартта. В объединенной пробе обнаружено: плодов мелких диаметром 14,5—14 см — 1,8 кг; с легкими нажимами — 6; треснувших — 1,8; с антракнозом — 0,6 кг. Дайте заключение о качестве.

20. Дайте заключение о качестве яблок сушеных, нарезанных, неочищенных, с семенной камерой, не обработанных сернистым ангидридом, если в объединенной пробе массой 550 г обнаружено: 110 г дефектных плодов; 66 г поврежденных с/х вредителями; 33 г примесей растительного происхождения. Возможна ли реализация данных сушеных яблок, если в сопроводительном документе значился в/с? Ваши действия как товароведа?

21. В магазин поступила партия яблок сушеных, нарезанных, неочищенных, с семенной камерой, не обработанных сернистым ангидридом, в/с (масса партии — 300 кг, яблоки упакованы в пакеты массой по 1 кг). В объединенной пробе обнаружено: 320 г дефектных плодов; 192 г поврежденных с/х вредителями; 96 г примесей растительного происхождения. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приемка данной партии, если при контроле качества маркировки выявлено три пакета с неточной маркировкой? Ваши действия как товароведа?

22. Дайте заключение о качестве сабзы, если в объединенной пробе массой 500 г оказалось: цвет ягод золотистый; вкус кисло-сладкий; масса 100 шт. ягод — 41 г; недоразвитых ягод — 2; механически поврежденных — 45; с плодоножками — 20 г. Возможна ли реализация данной партии, если в качественном удостоверении указан в/с? Ваши действия как товароведа?

23. Дайте заключение о качестве сушеного винограда Сояги, если в объединенной пробе массой 500 г оказалось: цвет ягод светло-зеленый; вкус кисло-сладкий; масса 100 шт. ягод - 41 г; недоразвитых ягод — 2; механически поврежденных — 40; с плодоножками — 20 г. Возможна ли реализация данной партии, если в качественном удостоверении указан в/с? Ваши действия как товароведа? Каковы причины возникновения пересортицы? Чем отличается виноград сушеный Сояги от сабзы?

24. В магазин поступила партия чернослива необработанного высшего товарного сорта, приготовленного из помологического сорта Венгерка домашняя, в количестве 50 коробок по 20 кг в каждой. При оценке качества в соответствующих частях объединенной пробы обнаружено: плоды целые с косточкой; цвет однородный, черный с синеватым оттенком; у 120 г плодов не отделяется косточка; 75 г плодов с повреждениями плодояжкой; 2,4 г листьев и плодоножек; количество плодов во всей объединенной пробе составляет 750 шт. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия как товароведа?

25. В магазин поступила партия вишни сушеной необработанной в количестве 45 ящиков массой 10 кг в каждом. Вишня расфасована в коробки по 500 г. При контроле массы нетто в выборке установлено, что три коробки имеют массу по 490 г, у остальных масса по 480 г. Рассчитайте объем выборки для контроля массы нетто. Целесообразна ли приемка данной партии? Ваши действия как товароведа? Нормированное отклонение по массе нетто составляет $\pm 3\%$.

26. В столовую поступила партия сушеного картофеля 1-го сорта в количестве 15 коробок массой 20 кг в каждой. При приемке две коробки оказались поломанными. В среднем образце из целых коробок определены следующие показатели: картофель порезан в виде столбиков толщиной 5—1 мм, шириной 7—8 мм, длиной 11—12 мм (в восстановленном виде), 240 г столбиков имеют длину 7—8 мм, 150 г столбиков имеют темные пятна. В среднем образце из поломанных коробок выявлено: 270 г столбиков длиной 7—8 мм и 180 г столбиков длиной 3—4 мм. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия как товароведа в данной ситуации?

27. В магазин поступила партия кайсы обработанная в/с в количестве 30 мешков по 25 кг в каждом. При приемке в выборке обнаружено, что один мешок имеет смазанную маркировку. Товаровед принял партию. Однако госинспектор оштрафовал магазин, обосновав это тем, что маркировка не соответствует требованиям ГОСТ 12003-76 "Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение". Прав ли госинспектор? Ваши действия как товароведа в данной ситуации?

28. Дайте заключение о качестве белых маринованных грибов, если при испытании в объединенной пробе массой 850 г установлены следующие показатели: заливка мутноватая; вкус кислый; грибы имеют шляпки диаметром 4—5 см и ножки длиной 2—3 см; грибов без заливки — 550 г; ломаных грибов — 17; ножек длиной 2—2,5 см, отделенных от шляпок, — 110 г. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?

29. В магазин поступила вишня быстрозамороженная 1-го сорта в количестве 120 ящиков (в ящике — 20 пакетов по 500 г). При приемке в объединенной пробе обнаружены: плоды целые с косточкой, вкус и запах в размороженном состоянии — без посторонних привкусов и запаха; 0,24 кг плодов с деформацией; 0,09 кг плодов с треснувшей кожицей; 0,6 кг плодов неравномерной величины. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной продукции? Ваши действия как товароведа?

30. В магазин поступила партия соленых огурцов (10 бочек по 100 кг). После реализации осталось: 300 кг рассола; 40 кг специй; 80 кг с внутренними пустотами; 30 кг сморщенных огурцов. Цвет огурцов оливковый, консистенция с ослабленным хрустом. При лабораторных испытаниях установлены следующие значения показателей качества: содержание поваренной соли — 4,5%; титруемая кислотность — 0,7%; длина огурцов — 90—100 мм. Определите вид, сорт и дайте заключение о качестве соленых огурцов. Каковы должны быть действия товароведа, если на маркировке указано: огурцы корнишоны, 1-й сорт?

31. В магазин поступила партия соленых помидоров в количестве 300 кг в бочках по 50 кг в каждой. При оценке качества в среднем образце обнаружено: помидоры красные с легкой морщинистостью; плоды целые, мякоть плотная, полно пропитанная рассолом; 1850 г плодов размером по наибольшему поперечному диаметру 5—7 см; остальные имеют размер 3,5—3,8 см. Дайте заключение о качестве и определите сорт соленых помидоров. Возможна ли приемка таких помидоров, если в одной проверенной бочке масса помидоров составляет 28 кг, масса пряностей — 840 г, во второй — 27 кг и 800 г соответственно? Ваши действия как товароведа?

Практическая работа №65.

Тема: «Вкусовые товары»

Решение ситуационных задач

1. В магазин поступила в ящиках партия черного байхового гранулированного чая 1-го сорта, фасованного в полужесткие коробки по 200 г (масса партии — 200 кг по 20 кг в ящике). При анализе средней пробы было установлено, что чай имел: достаточно нежный аромат; средней терпкости вкус; настой прозрачный "нижесредний"; цвет разваренного листа неоднородный, темно-коричневый с зеленоватым оттенком; гранулы достаточно ровные, продолговатой формы; содержание мелочи — 60 г. Рассчитайте массу средней пробы и дайте заключение о качестве. Молено ли реализовать данный чай? Ответ аргументируйте.

2. В магазин поступила в ящиках партия черного байхового листового чая в/с, фасованного в металлические коробки по 500 г (масса партии — 100 кг по 20 кг в каждом ящике). При анализе средней пробы было обнаружено, что чай имел достаточно неясный аромат; с терпкостью вкус; настой яркий, прозрачный, "средний"; цвет разваренного листа недостаточно однородный, коричневый; внешний вид недостаточно ровный, скрученный; содержание мелочи — 60 г. Рассчитайте массу средней пробы и дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный чай? Ответ аргументируйте.

3. В магазин поступила в ящиках партия черного байхового листового чая в/с, фасованного в металлические коробки по 500 г (масса партии — 600 кг по 20 кг в каждом ящике). При приемке в выборке для контроля качества упаковки выявлено два поломанных ящика. При анализе средней пробы из целых ящиков было обнаружено, что чай имел достаточно нежный аромат; с терпкостью вкус; настой яркий, прозрачный, "средний"; цвет разваренного листа недостаточно однородный, коричневый; листья недостаточно ровные, скрученные; содержание мелочи — 58,5 г. В средней пробе из поломанных ящиков органолептические показатели аналогичны, а содержание мелочи — 104 г. Определите размер выборки для контроля качества упаковки и контроля качества. Рассчитайте массу средней пробы. Дайте заключение о качестве. Можно ли принимать данный чай? Ваши действия как товароведа?

4. В магазин поступила в ящиках партия зеленого байхового листового чая в/с, фасованного в полужесткие коробки по 100 г (масса партии — 200 кг по 10 кг в каждом ящике). При анализе средней пробы было обнаружено, что чай имел аромат нежный; приятный, с терпкостью вкус; настой прозрачный, светло-желтый; цвет разваренного листа недостаточно однородный, с желтоватым оттенком; чайинки неровные, недостаточно скрученные; содержание мелочи — 75 г. Рассчитайте массу средней пробы и дайте заключение о качестве. Соответствует ли фактический сорт чая указанному на маркировке?

5. В магазин 10 января поступила партия зеленого байхового мелкого чая 1-го сорта в количестве 260 кг по 20 кг в каждой картонной гофрированной коробке. Чай расфасован в пакеты по 250 г. При приемке чай соответствовал качеству, указанному в сопроводительных документах. После 9-месячного хранения при оценке качества обнаружено 91 г мелочи. Хранение чая осуществлялось в сухом, чистом, хорошо проветриваемом подсобном помещении, на деревянных стеллажах, высотой восемь коробок, при температуре + 15 ... + 20°C и относительной влажности 65—70%. Возможна ли реализация такого чая? Объясните причины ухудшения качества чая при хранении.

6. В магазин поступила партия фасованного зеленого чая в/с в количестве 30 ящиков по 20 кг в каждом. Чай расфасован в коробки по 125 г. При приемке результаты средней пробы показали, что он имеет мелочи в количестве 52 г. Дегустационный анализ показал, что чай имеет хорошо скрученный лист, прозрачный, светло-желтый цвет настоя, слабый аромат и недостаточно терпкий вкус. Дайте заключение о качестве данного чая. Возможна ли реализация данного чая, если при проверке массы нетто десяти коробок оказалось: четыре коробки массой по 123 г, две — по 124, остальные имели массу по 125 г? Ваши действия как товароведа?

7. В магазин поступила партия фасованного пакетированного зеленого чая в/с в количестве 30 ящиков по 20 кг в каждом. Чай расфасован в пакетики для разовой заварки массой нетто 2,5 г и упакован в коробки по 100 г. При приемке и испытаниях средней пробы установлено наличие в чае мелочи в количестве 52 г. Дегустационный анализ показал, что чай имеет хорошо скрученный лист, прозрачный, светло-желтый цвет настоя, слабый аромат и недостаточно терпкий вкус. Дайте обоснованное заключение о качестве данного чая. Возможна ли реализация чая, если при проверке массы нетто десяти пакетиков разовой заварки оказалось: четыре пакетика массой по 2,4 г, два — по 2,3 г, остальные имели массу по 2,5 г? Ваши действия как товароведа?

8. В магазин поступила партия зеленого кирпичного чая в количестве 200 кг по 20 кг в ящике. При оценке качества чая определены следующие показатели: цвет темный, поверхность гладкая, края ровные, на лицевой стороне четкий трафаретный оттиск товарного знака,

посередине брикета поперечная бороздка; настой красно-желтый; вкус и аромат, свойственные чаю этого сорта; цвет разваренного листа темно-зеленый с темно-коричневым оттенком; содержание листовой части — 1,1 кг; содержание облицовочного материала — 0,2 кг. Рассчитайте массу средней пробы. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный чай?

9. В магазин поступила партия зеленого кирпичного чая в количестве 160 кг по 20 кг в каждом ящике (масса нетто каждого кирпича (по маркировке) — 2 кг). При оценке качества чая определены следующие показатели: цвет темно-зеленый; поверхность гладкая; края ровные; на лицевой стороне четкий трафаретный отпечаток товарного знака, посередине брикета поперечная бороздка; настой красно-желтый; вкус и аромат, свойственные данному сорту чая; цвет разваренного листа темно-зеленый с темно-коричневым оттенком; кирпич не разламывается руками; содержание листовой части — 1,1 кг; содержание облицовочного материала — 0,2 кг. Рассчитайте массу средней пробы и дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный чай, если при проверке массы нетто в выборке из трех экземпляров определено, что один из них имеет массу 1,98 г; другой — 1,95; третий — 2,01 г? Правильно ли отобрана выборка для контроля массы нетто? Ответ аргументируйте.

10. В магазин поступила партия жареного кофе в зернах в/с в количестве 600 кг в ящиках по 30 кг в каждом. Кофе расфасован в пакеты из металлизированной пленки по 500 г. При проверке качества кофе через 9 месяцев хранения установлено, что в отобранной навеске содержится ломаных зерен в количестве 9 г. Ящики с кофе хранились на поддонах штабелем высотой десять ящиков при температуре 18—20°C и относительной влажности 70—75%. Рассчитайте размер выборки и массу объединенной пробы, из которых была отобрана навеска. Дайте заключение о качестве данного кофе. Укажите причину возникшего дефекта.

11. В магазин поступила партия быстрорастворимого кофе в количестве 50 коробок по 5 кг. Кофе расфасован в металлические банки по 100 г. При приемке в выборке установлено, что пять банок помяты и три банки неплотно закрыты. Возможна ли приемка данного кофе? Ваши действия как товароведа? На транспортной маркировке указаны следующие данные: Гамбург, Германия; произведено группой компаний Чибо; кофе растворимый "Чибо эксклюзив"; 50 банок; срок хранения — 8 месяцев; штрих-код. Соответствует ли маркировка установленным требованиям? Определите размеры выборок для проверки качества упаковки транспортной и потребительской тары.

12. В магазин поступила партия жареного молотого кофе 1-го сорта. При оценке качества обнаружено, что кофе представляет собой порошок коричневого цвета с включением оболочки кофейных зерен, вкус хорошо выраженный, аромат слабо выраженный. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного кофе, если при проверке массы нетто в выборке оказалось: пять пакетов массой по 498 г; два — до 495; три — по 490; два — по 506, остальные имели массу по 500 г? Определите размер выборки, которую необходимо отобрать от партии для контроля массы нетто. Ваши действия как товароведа?

13. Определите товарный сорт кофе молотого с добавлением цикория, если для приготовления 11 кг кофе было использовано: 9350 г кофейных зерен вида Вьетнамский Арабика и 1650 г цикория. При оценке качества определено, что кофе имеет вид порошка коричневого цвета с включением оболочек кофейных зерен; вкус хорошо выражен, аромат слабый, с легким запахом плесени; массовая доля влаги — 8%; массовая доля кофеина — 0,75%. Дайте заключение о качестве кофе. Можно ли предъявить претензии поставщику?

14. Определите товарный сорт кофе молотого с добавлением цикория, если для приготовления 15 кг кофе было использовано: 10,5 кг кофейных зерен вида Колумбийский Арабика, 3 кг кофейных зерен Вьетнамский Арабика и 1,5 кг цикория. При оценке качества обнаружено: порошок коричневого цвета с включением оболочек кофейных зерен; вкус приятный, горько-вяжущий; аромат слабо выраженный. Дайте заключение о качестве кофе. Можно ли реализовать данный кофе? Ответ аргументируйте.

15. Определите товарный сорт натурального жареного молотого кофе с цикорием, если для приготовления 10 кг кофе было использовано: 8,5 кг кофейных зерен вида Бразиль-

ский Сантос и 1,5 кг цикория. Кофе расфасован в комбинированные банки по 100 г. При оценке качества определено, что порошок — коричневого цвета с включением оболочек кофейных зерен; вкус хорошо выражен, аромат слабый; массовая доля влаги — 6%; массовая доля кофеина ~ 6,75%. Дайте заключение о качестве кофе. Можно ли реализовать данный кофе, если при проверке массы нетто десяти банок обнаружено: две банки массой по 98 г; одна — 102; две — по 95 г; остальные по 100 г?

16. В магазин поступила партия жареного кофе в зернах ботанического вида Колумбийский Арабика в полиэтиленовых пакетах по 1 кг. При оценке качества в объединенной пробе массой 100 г обнаружено: зерна равномерно обжарены, коричневого цвета, с блестящей поверхностью; вкус приятный, с горько-вяжущим оттенком; аромат тонкий, ярко выраженный; 10 г ломаных зерен. Определите товарный сорт кофейных зерен и дайте заключение о качестве данного кофе. Можно ли предъявить претензию поставщику, если качество определялось: а) при приемке; б) через 6 месяцев хранения?

17. При приемке по качеству коньяка, выдержанного семь лет, было обнаружено: напиток прозрачный, без посторонних включений, с золотистым оттенком, с неприятным сивушным привкусом; объемная доля этилового спирта 39%, массовая концентрация сахара — 13 г/куб. дм. Определите вид коньяка и дайте заключение о его качестве. Можно ли реализовать данный коньяк? Укажите причины возникших дефектов.

18. Определите группу и дайте заключение о качестве коньяка со сроком выдержки девять лет, если при оценке качества обнаружено: прозрачный с блеском; цвет светло-коричневый; объемная доля этилового спирта — 43%; массовая концентрация Сахаров — 24 г/дм³; массовая концентрация метилового спирта — 1,1 г/дм³. Можно ли реализовать данный коньяк? Ответ обоснуйте.

19. При приемке по качеству коньяка из коньячного спирта, выдержанного шесть лет, было обнаружено: напиток прозрачный, без посторонних включений, светло-золотистого цвета, с неприятным сивушным привкусом; объемная доля этилового спирта — 41%; массовая концентрация Сахаров — 6,5 г/дм³; массовая концентрация метилового спирта — 1,2 г/дм³. Определите вид коньяка и дайте заключение о его качестве. Можно ли реализовать данный коньяк? Укажите причины возникших дефектов.

20. Определите группу и дайте заключение о качестве коньяка из коньячного спирта со сроком выдержки 12 лет, если при оценке качества обнаружено: напиток прозрачный с блеском; цвет темно-янтарный с золотистым оттенком; объемная доля этилового спирта — 43%; массовая концентрация Сахаров — 21 г/дм³; массовая концентрация метилового спирта — 0,9 г/дм³. Можно ли реализовать данный коньяк, если при проверке полноты налива в 25 бутылках выявлено, что четыре бутылки содержат по 495 см³, две — по 498, одна — 503, остальные — по 500 см³? Ответ аргументируйте.

21. В магазин поступила партия водки Пшеничная (из спирта высшей очистки) в количестве 146 ящиков по 20 бутылок в каждом. Емкость бутылки — 0,5 л. При приемке в выборке обнаружены две бутылки с перекосом этикетки и одна бутылка с порванной этикеткой. В испытательной лаборатории обнаружено: жидкость прозрачная без посторонних включений и осадка; массовая концентрация альдегидов — 4,5 мг; массовая концентрация сивушного масла — 7,9; массовая концентрация эфиров — 13 мг; объемная доля метилового спирта — 0,02%. Остальные показатели безопасности — в пределах нормы. Можно ли реализовать данную партию? Может ли испытательная лаборатория выдать сертификат соответствия по проведенным испытаниям? Ответ аргументируйте.

22. В магазин поступила партия водки Старорусская в количестве 85 ящиков по 20 бутылок в каждом. На этикетках содержится следующая информация: Старорусская водка; крепость — 40%; 0,5 л; энергетическая ценность — 215 ккал/ 100 см³; состав: этиловый ректифицированный спирт высшей очистки, исправленная питьевая вода, гидрокарбонат натрия (пищевая сода); изготовлено в России; ООО "Альфа"; Северная Осетия, г. Беслан, ул. Надтеречная, 1; ГОСТ 12712-80; перед употреблением охлаждать; штрих-код (4601523000056). На обороте этикетки стоит штамп: 04.06.00. Соответствует ли маркировка установленным тре-

бованиям? Возможна ли приемка данной партии, если при приемке в выборке обнаружены три бутылки с разорванными этикетками? Ответ аргументируйте.

23. Определите группу и дайте заключение о качестве ликеро-наливочного изделия, имеющего: крепость — 20% об.; массовую концентрацию сахара — 14 г/100 см³; массовую концентрацию общего экстракта — 5 г/100 см³; вкус и аромат клюквенный; напиток прозрачный; наблюдается мутная капля, исчезающая после взбалтывания. Какое наименование может иметь указанный напиток? Можно ли предъявить претензию поставщику? Ответ аргументируйте.

24. Определите группу и дайте заключение о качестве ликеро-наливочного изделия: имеет имбирный вкус и аромат; содержит спирта 45%, сахара — 3%; напиток прозрачный, наблюдается мутная капля, не исчезающая после взбалтывания. Какое наименование может иметь указанный напиток? Можно ли предъявить претензию поставщику, если оценка качества проводилась через пять месяцев со дня розлива? Ответ аргументируйте.

Практическая работа №66.

Тема: «Вспомогательные товары»

Решение ситуационных задач

1. Определите вид, товарный сорт, номер помола и дайте заключение о качестве молотой поваренной соли, если при лабораторном испытании одной пачки массой 150 г установлено: гранул размером 2—2,4 мм — 138 г; гранул размером 5—5,5 мм — 9 г; массовая доля хлористого натрия — 99%; массовая доля кальций-ионов — 0,4; массовая доля калий-ионов — 0,9; массовая доля влаги — 3,5%; фактическая масса пачки — 145 г. Можно ли реализовать данную пачку соли? Молено ли распространить результаты данной оценки качества на всю товарную партию? Масса товарной партии — 450 кг, транспортная упаковка — полимерные ящики по 9 кг. Ответ аргументируйте.

2. Определите вид, сорт, номер помола молотой поваренной соли, если при лабораторном испытании одной пачки массой 450 г установлено: массовая доля влаги — 3,5%; цвет белый с сероватым оттенком; массовая доля хлористого натрия — 98; массовая доля кальций-иона — 0,48; массовая доля магний-ионов — 0,9%; гранул размером 2—2,4 мм — 427,5 г; гранул размером 5—5,5 мм — 22,5 г. Можно ли реализовать данную пачку соли, если фактическая масса пачки — 445 г? Достоверны ли результаты оценки качества, если из товарной партии (масса товарной партии — 400 кг, транспортная упаковка — ящики по 18 кг) случайным образом была отобрана одна пачка? Ответ аргументируйте.

3. Определите вид, сорт, номер помола сеяной поваренной соли, фасованной в пачки по 75 г, если в объединенной пробе массой 150 г обнаружено: цвет белый с сероватым оттенком; гранул размером 0,9—1,0 мм — 135 г; гранул размером 1,5—2,0 мм — 4,5 г; содержание солей кальция — 0,5%; содержание солей магния — 0,05; содержание оксида железа — 0,01; содержание солей калия — 0,19%. Можно ли реализовать данную соль, если средняя масса пачки — 72 г? Достоверны ли результаты оценки качества, если из товарной партии (масса товарной партии — 135 кг, транспортная упаковка — ящики по 9 кг) случайным образом была отобрана одна пачка?

4. В магазин поступила партия поваренной йодированной мелкокристаллической соли сорта Экстра в количестве 1080 кг в ящиках из гофрированного картона по 20 кг в каждом. Соль расфасована в бумажные пачки по 1 кг. При приемке в выборке обнаружено, что на одном ящике отсутствовала маркировка. Определите объем выборки для контроля качества маркировки. Возможна ли приемка данной партии? Почему?

5. В магазин поступила партия лимонной кислоты, упакованной в пакетики по 40 г. Масса партии — 40 кг в ящиках по 5 кг в каждом. При оценке качества обнаружено: бесцветные кристаллы; вкус кислый; структура сыпучая и сухая; массовая доля лимонной кислоты в пересчете на моногидрат — 100%; массовая доля золы — 0,09%. Рассчитайте массу объединенной пробы. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную партию? Ответ аргументируйте.

6. В магазин поступила партия лимонной кислоты, упакованной в пакетики по 20 г. Масса партии — 50 кг в ящиках по 10 кг в каждом. При оценке качества в объединенной пробе обнаружено: кислота имеет бесцветные кристаллы; вкус кислый; структура сыпучая и сухая; массовая доля лимонной кислоты в пересчете на моногидрат — 100%; массовая доля золы — 0,09%. Рассчитайте массу объединенной пробы. Дайте обоснованное заключение о качестве. Можно ли реализовать данную партию? Ответ аргументируйте. Укажите условия и сроки хранения лимонной кислоты.

7. В магазин поступила партия лаврового листа в количестве 30 кг в картонных коробках по 5 кг в каждой. Лавровый лист расфасован в целлофановые пакеты по 20 г. При приемке в навеске установлены следующие действительные значения показателей качества: форма листа продолговатая; цвет светло-зеленый; длина листьев — 4,5—7 см; 26 г ломаных листьев длиной 3—4 см; 20 г ломаных листьев длиной 2—2,5 см; содержание соцветий — 1,6 г; содержание листьев со следами повреждения насекомыми — 2 г. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную партию? Ответ аргументируйте.

8. В магазин поступила партия фасованного лаврового листа в количестве 25 коробок по 5 кг в каждой. Лист расфасован в бумажные пакеты по 20 г. При оценке качества в навеске установлены следующие действительные значения показателей качества: желтые листья — 6 г; ломаные листья длиной 3,3—4 см — 30; крошенные листья — 2; листья со следами щитовки — 1 г. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную партию, если при проверке массы нетто в десяти пакетах обнаружено: три пакета массой по 19 г, четыре — по 21, один — 18, остальные — по 20 г? Ответ аргументируйте.

9. В магазин поступила партия нефасованного лаврового листа в количестве 14 джутовых мешков по 15 кг в каждом. При приемке в средней пробе установлены следующие действительные значения показателей качества: форма овальная, цвет желтовато-зеленый, длина листьев — 4—5 см; а в навеске обнаружено: листьев длиной 3—3,5 см — 40 г; содержание веточек — 2; содержание листьев, пораженных сажистым грибом, — 2 г. Рассчитайте размер выборки, средней пробы и навески. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную партию? Ответ аргументируйте.

10. Дайте заключение о качестве шафрана, если в объединенной пробе массой 150 г установлены следующие действительные значения показателей качества: цвет ярко-красный с коричневым оттенком; запах сильный, своеобразный; вкус пряно-горьковатый; содержание побуревших и сбившихся в трудноразделимые комки рылец — 6 г; содержание тычинок и столбиков без рылец — 9; содержание песка — 0,15 г. Можно ли предъявить претензию поставщику? Ответ аргументируйте.

Практическая работа №67

Тема: «Кондитерские товары»

Решение ситуационных задач

1. В магазин поступила партия сахарного песка в количестве 2 т, упакованного в мешки по 50 кг в каждом. При оценке качества объединенной пробы обнаружено: однородные кристаллы размером от 0,3 до 2,0 мм; цвет белый; ощущается небольшая липкость; массовая доля влаги — 0,18%. Рассчитайте массу объединенной пробы. Дайте заключение о качестве. Укажите причины возникших дефектов и меры по их предотвращению (условия хранения). Возможно ли дальнейшее использование данного сахара? Если да, то как?

2. В магазин поступила партия сахара-песка в мелкой фасовке. Масса партии — 240 кг. Пакетики уложены в ящики массой по 20 кг. При оценке качества в объединенной пробе выявлено: вкус сладкий, без постороннего привкуса и запаха; сыпучий; цвет белый; раствор прозрачный, без посторонних примесей; 10 г кристаллов размером 2,7—3,1 мм, остальные — размером 0,3—1,8 мм. При проверке массы нетто пакетиков в выборке обнаружено: десять пакетиков имеют массу по 9,9 г, три — по 9,6, остальные — по 10 г. Можно ли принять данный сахар-песок? Ответ аргументируйте.

3. В магазин поступила партия сахара-рафинада прессованного быстрорастворимого в количестве 1 т, упакованного в ящики по 25 кг (в каждом ящике — 25 пачек, масса нетто пачки — 1 кг). При оценке качества объединенной пробы обнаружено: кусочки правильной формы, цвет белый, чистый с голубоватым оттенком; осколки массой 4,0—4,5 г — по 40 г, осколки массой 1—1,2 г — по 26, остальные кусочки — массой по 5,5 г. Определите выборку и рассчитайте массу объединенной пробы для определения массовой доли мелочи. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного сахара-рафинада? Ваши действия как товароведа?

4. В магазин поступила партия кускового прессованного сахара-рафинада в мелкой фасовке. Масса партии — 240 кг. Пакетики (по 100 штук) с сахаром-рафинадом уложены в бумажные пачки массой нетто 1,5 кг. Пачки уложены в ящики массой по 12 кг. При проверке массы нетто пачек в объединенной пробе обнаружено: одна пачка имеет массу 1,4 кг, остальные — по 1,5 кг. Можно ли принять данный сахар-рафинад? Ответ аргументируйте.

5. В магазин поступила партия сахара-рафинада прессованного колотого в мешках по 40 кг. Масса партии — 4 т. При приемочной оценке качества выявлено, что сахар-рафинад соответствовал ГОСТ 22-94. Мешки были уложены на складе в штабель высотой 3 м. Через шесть месяцев хранения в верхних мешках содержалось мелочи (осколки массой менее 25% массы кусочка) в среднем по 800 г, а в нижних — по 1200 г. Дайте заключение о качестве данного сахара-рафинада после хранения. Укажите причину ухудшения качества.

6. В магазин поступила партия липового меда в количестве 17 ящиков по 25 баночек меда в каждом, масса одной баночки меда — 100 г. При приемке два ящика оказались сломанными. При анализе выборки из целых ящиков было обнаружено: вкус сладкий, аромат приятный; массовая доля сахарозы — 5,5%; воды — 21%; диастазное число — 8 ед. Готе. Анализ меда из поврежденных ящиков оказался аналогичным. Рассчитайте размер выборок и дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать такой мед, если при проверке массы нетто в десяти банках обнаружено: три баночки массой по 98 г, одна — 95, одна — 103, остальные — по 100 г? Ваши действия как товароведа?

7. В магазин поступила партия акациевого меда в количестве 50 ящиков по 20 баночек меда в каждом, масса одной баночки меда — 300 г. Была отобрана средняя проба и направлена в испытательную лабораторию для получения сертификата соответствия. В протоколе исследования указано: вкус сладкий; аромат приятный; массовая доля сахарозы — 17%; воды — 20%; диастазное число — 11 ед. Готе, оксиме-тилфурфурол — 13 мг. Рассчитайте объем выборки (в единицах потребительской тары) и массу средней пробы. Какое заключение о качестве должна дать лаборатория? Можно ли получить по данным результатам сертификат соответствия? Если нет, то почему?

8. В магазин поступила партия гречишного меда в количестве 24 ящиков по 30 баночек меда в каждом, масса одной баночки меда — 150 г. В испытательную лабораторию для получения сертификата соответствия была направлена средняя проба. В протоколе исследования указано: вкус сладкий; аромат приятный; массовая доля сахарозы — 5%; массовая доля воды — 18%; диастазное число — 8 ед. Готе, оксиме-тилфурфурол — 27 мг на 1 кг меда. Другие показатели безопасности соответствовали установленным требованиям. Рассчитайте объем выборки (в единицах потребительской тары), массу средней пробы для лабораторного анализа. Какое заключение о качестве должна дать лаборатория? Ваши действия как товароведа?

9. В магазин поступила партия варенья Сливовое в количестве 40 ящиков по 10 стеклянных банок в каждом. Масса нетто банки — 800 г. Масса нетто партии — 3200 кг. При органолептической оценке качества в объединенной пробе установлены следующие действительные значения показателей качества: целые плоды с косточками; три оголенные косточки; слой сиропа без плодов — 1,8 см; плоды с треснувшей кожицей, но сохранивших форму — 45 г; масса сиропа без плодов — 270 г. Дайте заключение о качестве данного варенья. Возможна ли реализация данного варенья, если на этикетке указан в/с? Ваши действия как товароведа?

10. В магазин поступила партия варенья Земляничное в количестве 20 ящиков по 20 алюминиевых банок в каждом. Масса нетто — 500 г. При органолептической оценке качества в объединенной пробе, состоящей из одной случайно отобранной банки, обнаружено: слой сиропа без ягод — 1,7 см; 15 г ягод с треснувшей кожицей; в сиропе — незначительное количество семян; 90 г разваренных ягод; масса сиропа без ягод — 280 г. Дайте заключение о качестве. Правильно ли отобрана объединенная проба? Достоверно ли данное заключение о качестве?

11. В магазин поступила партия повидла стерилизованного Ежевичное, в/с, в количестве 30 коробок по 20 металлических лакированных банок в каждой. Масса нетто банки — 300 г. При приемочном контроле качества в объединенной пробе обнаружено: однородная масса с единичными семенами; кисловато-сладкий вкус и запах, свойственные ягодам; буроватый оттенок. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приемка данного повидла, если при проверке массы нетто в выборке обнаружено: одна банка массой 291 г, вторая банка — 295, третья — 302, остальные — по 300 г? Рассчитайте объем выборки для проверки массы нетто. Ответ аргументируйте.

12. В магазин поступила партия варенья Вишневое в/с в количестве 30 ящиков по десять стеклянных банок в каждом. Масса нетто банки — 400 г. При органолептической оценке качества в объединенной пробе обнаружено: целые плоды без косточек; один плод с косточкой; слой сиропа без плодов — 1,6 см; плоды с треснувшей кожицей, но сохранивших форму — 50 г; масса сиропа без плодов — 250 г. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного варенья? Ваши действия как товароведа?

13. В магазин поступила партия варенья в/с Малиновое в количестве 50 ящиков по 20 металлических банок в каждом. Масса нетто банки — 250 г. При проверке состояния потребительской этикетки в выборке выявлено: две банки с исправлениями на этикетках (исправлены сорт Экстра на в/с, масса нетто с 300 г на 250 г), десять банок без информации о пищевой и энергетической ценности (к банкам приложены ярлыки с данной информацией), одна банка — без этикетки. Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия как товароведа?

14. Дайте заключение о качестве стерилизованного джема в/с Апельсиновый, если он имеет следующие показатели; консистенция мажущаяся; вкус кисло-сладкий; запах слабо выраженный с легким привкусом карамелизованного сахара; коричневый оттенок; массовая доля сухих веществ — 65%. Можно ли предъявить претензию производителю, если качество определялось через два года хранения при температуре $18 \pm 2^\circ\text{C}$ и ОВВ = 70—75%? На каком основании?

15. Магазин получил партию нестерилизованного джема в/с Вишневый в количестве 50 ящиков по 15 банок в каждом. Масса банки — 150 г. При приемке в объединенной пробе выявлены следующие показатели: мажущаяся масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности; вкус кисловато-сладкий; буроватый оттенок. Дайте заключение о качестве. Можно ли принять данный джем, если при контроле массы нетто в выборке обнаружено: одна банка — массой 145 г, одна банка — 148, остальные — по 150 г? Ваши действия как товароведа?

16. В магазин поступила партия повидла стерилизованного в/с Сливовое в количестве 25 коробок по 20 стеклянных банок в каждой. Масса нетто банки — 225 г. При приемке в объединенной пробе обнаружено: однородная масса; кислый вкус и запах, свойственные плодам; буроватый оттенок; мажущаяся масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приемка данного повидла, если при проверке массы нетто в выборке обнаружено: одна банка — 215 г; вторая банка — 213; остальные — по 225 г. Рассчитайте объем выборки для проверки массы нетто.

17. В магазин поступила партия весового формового желейного мармелада Малинка в количестве 350 кг в ящиках по 7 кг в каждом. При контроле качества упаковки в выборке обнаружено, что в одном ящике мармелад уложен насыпью слоями массой 1,4 кг (каждый слой) с перестиланием каждого слоя пергаментом, в другом ящике — насыпью без использо-

вания упаковочного материала, в остальных ящиках мармелад уложен в четыре ряда в высоту с перестиланием каждого ряда пергаментом. Возможна ли приемка данной партии?

18. Определите вид и дайте заключение о качестве мармелада, если при испытании объединенной пробы массой 400 г определены следующие значения показателей: вкус и запах ясно выраженные; цвет однородный; консистенция студнеобразная, незатяжистая; излом стекловидный; влажность — 17%; содержание золы, не растворимой в 10%-й соляной кислоте, — 0,05%; 40 г по счету изделий деформированных. Можно ли предъявить претензию поставщику и на каком основании?

19. В магазин поступила партия мармелада Апельсиновые и лимонные дольки в количестве 245 кг в ящиках по 7 кг в каждом. Мармелад расфасован в коробки массой нетто — 350 г. Дайте заключение о качестве данного мармелада, если при испытании объединенной пробы, состоящей из одной отобранной случайным методом коробки, обнаружено: вкус, запах и цвет — характерные для данного продукта; консистенция студнеобразная, затяжистая; влажность — 17%; массовая доля золы, не растворимой в 10%-й соляной кислоте — 0,05%; 42 г изделий (по счету) деформированных. Правильно ли отобрана объединенная проба? Достоверно ли данное заключение о качестве? Молено ли предъявить претензию поставщику и на каком основании? Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного изделия? Ваши действия как товароведа?

20. В магазин поступила партия штучных бисквитных рулетов с фруктово-ягодной начинкой в количестве 100 кг в лотках по 10 кг в каждом. Масса рулета — 0,5 кг. Рулеты завернуты в пергамент. При приемке и оценке качества объединенной пробы обнаружено: рулеты без повреждений, с ровным обрезом; выпечной полуфабрикат толщиной 7 мм, свернут спиралью, хорошо пропечен; начинка прослоена равномерно, не выступает на поверхность и за края рулета. При контроле массы нетто выявлено: два рулета массой по 495 г; пять — по 490; три — по 487; один — 485, остальные — по 500 г. Возможны ли приемка и реализация данной партии? Рассчитайте размер выборки и массу объединенной пробы для оценки качества рулетов.

21. В магазин поступила партия весовых бисквитных рулетов с кремовой начинкой в количестве 300 кг в лотках по 10 кг в каждом. Масса рулета — 1 кг. При приемке в объединенной пробе обнаружено: рулеты без повреждений, с ровным обрезом; выпечной полуфабрикат толщиной 9 мм, свернут спиралью, хорошо пропечен; начинка прослоена равномерно, не выступает на поверхность и за края рулета. При контроле массы нетто выявлено: три рулета массой по 997 г; три — по 995; один — 990, остальные — по 1000 г. Возможны ли приемка и реализация данной партии? Рассчитайте размер выборки и массу объединенной пробы для оценки качества рулетов.

Практическая работа №68.

Тема: «Пищевые жиры»

Решение ситуационных задач

1. При проверке магазина госинспектор отобрал и отправил в лабораторию образец масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. При анализе в лаборатории обнаружено, что масло имеет следующие показатели: цветное число — 11 мг J₂ (йода); кислотное число — 0,3 мг КОН; отстой — 0,07%, влаги и летучих веществ — 0,05%. Определите качество масла. Правильны ли действия госинспектора, запретившего реализацию масла?

2. В магазин поступила партия подсолнечного рафинированного недезодорированного масла без сертификата соответствия. Для получения сертификата соответствия была отобрана проба и направлена в испытательную лабораторию. Лабораторный анализ объединенной пробы выявил: цветное число — 11 мг йода; кислотное число — 0,3 мг КОН; содержание отстоя — 0,07%; влаги и летучих веществ — 0,05%. Какое заключение о качестве должна сделать лаборатория? Может ли она по проведенным исследованиям выдать сертификат

соответствия? Можно ли реализовать данное масло? Правомочен ли был руководитель магазина отбирать пробу в данной ситуации? Ответ аргументируйте.

3. В магазин поступила партия фасованного в полимерные бутылки гидратированного подсолнечного масла 1-го сорта в количестве 200 ящиков (по 6 бутылок каждый). Масса нетто бутылки — 500 г. При приемке выявлено десять поврежденных ящиков. При оценке качества в неповрежденных ящиках обнаружено, что оно имеет легкое помутнение; вкус и запах, свойственные подсолнечному маслу; содержание влаги— 0,18%; кислотное число — 5,8 мг КОН. В поврежденных ящиках качество — аналогичное, но часть бутылок имеют вмятины. При проверке массы нетто в десяти бутылках обнаружено: три бутылки имеют массу по 496 г; одна — 590, еще одна — 505, остальные — по 500 г. Определите вид масла и дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация такого масла? Ваши действия как товароведа?

4. Дайте заключение о качестве и определите вид подсолнечного масла, обладающего прозрачностью, свойственным ему запахом; цветное число — 17 мг йода; кислотное число — 2,2 мг КОН; содержание влаги и летучих веществ — 0,15%. При проверке массы нетто в десяти бутылках по 700 г (по маркировке) было обнаружено: две бутылки имеют массу 670 г; одна — 750; одна — 660; остальные — 700 г. Возможна ли реализация такого масла? Ваши действия как товароведа?

5. Дайте заключение о качестве и определите вид масла кукурузного, имеющего следующие показатели: прозрачное; вкус, свойственный кукурузному маслу; цветное число— 19 мг йода; кислотное число — 0,3 мг КОН; неомыляемых веществ — 1%. При проверке массы нетто в десяти бутылках обнаружено: одна бутылка — 396 г; три — по 405; четыре — по 390; остальные — по 400 г. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?

6. В магазин поступила партия фасованного в бутылки кукурузного масла. Масса нетто бутылки — 400 г. При оценке качества обнаружено, что оно прозрачное, без осадка, имеет вкус и запах, свойственные кукурузному маслу; содержание влаги — 0,18%; кислотное число — 0,8 мг КОН. При проверке массы нетто в десяти бутылках обнаружено: четыре бутылки имеют массу 380 г, две — 410, одна — 405, остальные — 400 г. Определите вид масла и дайте заключение о его качестве. Возможна ли реализация данного масла? Ваши действия как товароведа?

7. Дайте заключение о качестве арахисового нерафинированного масла, имеющего: легкий осадок; светло-желтый цвет с зеленоватым оттенком; кислотное число — 3 мг КОН; массовую долю влаги и летучих веществ — 0,15%, йодное число — 100% J2. При проверке массы нетто в десяти бутылках по 500 г (по маркировке) было обнаружено: одна бутылка имеет массу 490 г; одна — 470; одна — 520; остальные — по 500 г. Возможна ли реализация данной партии, если в сопроводительных документах значился в/с? Ваши действия как товароведа?

8. В магазин поступила партия нерафинированного рапсового масла 1-го сорта в количестве 40 ящиков по десять бутылок в каждом. Масса нетто бутылки — 0,9 кг. При лабораторном анализе выявлено: легкое помутнение; запах, свойственный рапсовому маслу; кислотное число — 7 мг КОН/г; цветное число — 97 мг йода; массовая доля нежировых примесей — 0,17%; массовая доля влаги и летучих веществ — 0,24%. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного масла? Ваши рекомендации по использованию.

9. При проверке магазина госинспектор запретил реализацию соевого рафинированного дезодорированного масла, имеющего кислотное число 0,5 мг КОН, массовая доля влаги и летучих веществ — 0,09%, цветное число — 10 мг J2, перекисное число — 9 моль/кг, йодное число — 130 г J2/100 г. Обосновав свой запрет тем, что при проверке массы нетто в десяти бутылках было обнаружено: три бутылки имеют массу по 570 г; одна — 573; две — по 578; остальные — по 575 г. Дайте заключение о качестве. Правильны ли действия госинспектора? Ваши действия как товароведа?

10. В магазин поступила партия горчичного нерафинированного масла 1-го сорта без сертификата соответствия. Для получения сертификата соответствия была отобрана проба и направлена в испытательную лабораторию. Лабораторный анализ объединенной пробы выявил: цветное число — 98 мг йода; кислотное число — 2,3 мг КОН; массовая доля неомыляемых веществ — 0,3%; влаги и летучих веществ — 0,15%; йодное число — 100 г J₂/100 г; содержание пестицидов (ДДТ) — 0,09 млн (мг/кг). Какое заключение о качестве должна сделать лаборатория? Правомочны ли действия руководства магазина по отбору проб в данной ситуации? Можно ли по проведенным исследованиям получить сертификат соответствия? Можно ли реализовать данное масло? Ответ обоснуйте.

11. Дайте заключение о качестве горчичного нерафинированного масла, имеющего прозрачность и кислотное число 7 мг КОН; массовую долю влаги и летучих веществ — 0,18%; йодное число — 100 г J₂/100 г; нежировые примеси — 0,04%. При проверке массы нетто в десяти бутылках было обнаружено: три бутылки имеют массу по 247 г; одна — 498; одна — 503; остальные — по 250 г. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?

12. В магазин поступила партия фасованного в пачки свиного топленого жира в/с в количестве 300 кг в ящиках по 25 кг в каждом. Масса нетто пачки — 250 г. Партия не имела сертификата соответствия. Директор отправил одну пачку жира в испытательную лабораторию на анализ для получения сертификата. При проверке качества в лаборатории обнаружено: жир имеет желтоватый цвет; вкус приятный поджаристый; консистенцию мажеобразная; содержание влаги — 0,2%; кислотное число — 2 мг КОН. Соответствует ли фактическое качество жира указанному сорту? Правильно ли отобрана проба для анализа? Может ли лаборатория на основании проведенного испытания данного образца выдать сертификат соответствия? Ответ аргументируйте.

13. В магазин поступил жир говяжий топленый 1-го сорта в количестве 900 кг в картонных ящиках массой по 25 кг в каждом. Масса нетто пачки — 250 г. При проверке качества обнаружено: жир имеет бледно-желтый цвет; вкус приятный поджаристый; консистенцию твердую; содержание влаги — 0,19%; кислотное число — 1,9 мг КОН. При проверке массы нетто в десяти пачках обнаружено: пять пачек имеют массу по 242 г; три — по 253; три — по 255; остальные — по 250. Рассчитайте массу объединенной пробы, которую следовало бы отобрать. Соответствует ли фактическое качество жира указанному сорту? Возможна ли реализация данного жира? Ваши действия как товароведа?

14. В магазин поступила партия фасованного бараньего топленого жира (в пачках по 300 г) в/с. Масса партии — 450 кг в ящиках по 15 кг. При оценке качества выявлено: цвет бледно-желтый с зеленоватым оттенком; вкус приятный поджаристый; консистенция плотная; массовая доля влаги — 0,4 %; кислотное число — 2,3 мг КОН. Рассчитайте размер выборки и массу объединенной пробы. Дайте заключение о качестве. При проверке массы нетто в пяти пачках оказалось: одна пачка имеет массу 302 г; одна — 297; остальные — по 300 г. Возможна ли реализация данного жира? Ваши действия как товароведа?

15. На оптовую базу 5 сентября поступила партия нефасованного костного топленого жира (в бочках по 40 кг) 1-го сорта. Масса партии — 1600 кг. Жир хранился в холодильниках при температуре -2 ... -4°C. При оценке качества 20 апреля выявлено: цвет желтый с сероватым оттенком, вкус приятный поджаристый, консистенция жидкая, массовая доля влаги — 0,26%; кислотное число — 2,4 мг КОН. Рассчитайте размер выборки и массу объединенной пробы. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного жира? Объясните причины возникших дефектов.

16. В магазин поступила партия фасованного свиного топленого жира (в пачках по 450 г) 1-го сорта без сертификата соответствия. Масса партии — 360 кг в ящиках по 18 кг. Для получения сертификата была отобрана проба и отправлена в лабораторию. При лабораторном анализе выявлено: цвет белый с желтоватым оттенком; вкус приятный; консистенция зернистая; в растопленном состоянии жир прозрачный; массовая доля влаги — 0,2%; кислотное число — 2,0 мг КОН; прозрачность — 38 ед. шкалы фотоэлектрокалориметра. Рас-

считайте массу объединенной пробы. Какое заключение о качестве должна сделать лаборатория? Может ли лаборатория выдать сертификат соответствия по проведенным исследованиям?

17. Дайте заключение о качестве свиного топленого жира в пачках по 250 г, имеющего: белый цвет с бледно-голубым оттенком; приятный поджаристый вкус; мазеобразную консистенцию; массовую долю влаги — 0,2%; кислотное число — 1,1 мг КОН. При проверке массы нетто в пяти пачках оказалось: одна пачка имеет массу 245 г; одна — 240; остальные — 250 г. Возможна ли реализация данного жира? Ваши действия как товароведа?

18. На оптовую базу 30 ноября поступила партия нефасованного сборного топленого жира (в картонных набивных барабанах по 20 кг). Масса партии — 800 кг. Жир хранился в холодильниках при температуре -1 ... -3°C. При оценке качества 4 мая выявлено: цвет темно-желтый с зеленоватым оттенком; запах подгоревшей шквары; консистенция жидкая; массовая доля влаги — 0,4%, кислотное число — 3,8 мг КОН. Рассчитайте размер выборки и массу объединенной пробы. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного жира? Ваши действия как товароведа? Объясните причины возникших дефектов.

19. Дайте заключение о качестве майонеза Горчичный, имеющего однородную сметанообразную консистенцию с единичными пузырьками воздуха; кремовато-желтый цвет; содержание жира — 35%; при определении стойкости объем неразрушенной эмульсии составил 9,5 см³. При проверке массы нетто в десяти банках обнаружено: две банки имеют массу по 256 г; одна — 245; остальные — по 250 г. Возможна ли реализация данной партии, если в маркировке указана масса нетто банки 250 г? Ваши действия как товароведа?

20. При проверке магазина госинспектор отобрал и отправил в лабораторию образец майонеза Провансаль. При анализе в лаборатории обнаружено: неоднородная консистенция; на поверхности имеется видимый слой отделившегося масла; содержание жира — 67%; при определении стойкости выявлено 9,5 см³ неразрушенной эмульсии. Определите качество майонеза. Правильны ли действия госинспектора, запретившего реализацию? Укажите возможные причины выявленных дефектов.

21. В магазин поступила партия майонеза Салатный в количестве 50 ящиков (масса нетто ящика — 6 кг). Масса нетто банки — 300 г. При оценке качества обнаружено, что цвет (кремовато-желтый) и консистенция его однородные с единичными пузырьками воздуха, содержание жира — 37%. При проверке массы нетто в десяти банках обнаружено: три банки имеют массу по 291 г; две — по 312; одна — 294; остальные — по 300 г. Определите качество майонеза. Возможна ли его реализация? Ваши действия как товароведа?

22. В магазин поступила партия майонеза Молочный в количестве 300 кг в ящиках по 15 кг в каждом. Майонез расфасован в банки по 300 г. При оценке качества объединенной пробы обнаружено: однородная консистенция с единичными [пузырьками воздуха; кремовато-желтый цвет; содержание. Масса партии — 600 кг в ящиках по 10 кг. Для получения сертификата соответствия директором магазина была отобрана проба и направлена в испытательную лабораторию. Лабораторный анализ объединенной пробы выявил: вкус чистый с характерным привкусом свиного жира; консистенция твердая, пластичная; массовая доля влаги — 0,25%; кислотное число — 0,6 мг КОН; температура плавления — 37°C. Рассчитайте размер выборки и массу объединенной пробы. Какое заключение о качестве должна сделать лаборатория? Может ли она по проведенным исследованиям выдать сертификат соответствия? Ответ аргументируйте.

Практическая работа №69

Тема: «Молочные товары»

Решение ситуационных задач

. В магазин поступила партия пастеризованного молока жирностью 3,5% в пакетах. При лабораторной оценке качества установлено, что молоко имеет температуру +16°C и плотность 1027,5 кг/м³ при этой температуре, а на титрование кислот, содержащихся в 5 мл молока, пошло 1,1 мл 0,1N раствора NaOH. Соответствует ли молоко требованиям ГОСТ?

Может ли товаровед отказаться от приемки молока и на каком основании? Какую ошибку допустил товаровед?

2. Сделайте заключение о качестве пастеризованного молока жирностью 1,5%, если при температуре +17°C его плотность составляет 1028 кг/м³, а на титрование кислот, содержащихся в 10 мл молока, пошло 1,8 мл 0,1N раствора NaOH. Соответствует ли молоко требованиям ГОСТ? Может ли товаровед отказаться от приемки молока и на каком основании?

3. В магазин поступила партия пастеризованного молока в бутылках жирностью 3,2%. Температура молока — +8°C, кислотность 2ГТ. При хранении в подсобном помещении при температуре +15°C в течение 12 часов кислотность молока повысилась до 24°Т. Каковы причины изменения кислотности? Можно ли реализовать такое молоко? Каковы должны быть действия товароведа?

4. В магазин поступила партия пастеризованного молока жирностью 3,2% в количестве 204 упаковок по десять пакетов в каждой. Емкость пакета — 1л. При приемке по качеству выявлено, что при температуре молока 15°C плотность его равна 1,026 г/см³. На титрование кислот в 10 мл молока пошло 2 мл 0,1N раствора NaOH. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного молока? Объясните причины выявленных дефектов.

5. В магазин поступила партия топленого молока жирностью 6% в количестве 120 упаковок по десять пакетов. Емкость пакета — 1л. На партию отсутствовал сертификат соответствия. Товароведом магазина была отобрана проба и направлена в лабораторию. Анализ в лаборатории показал, что при температуре 16°C плотность молока равна 1,025 г/см³, а на титрование кислот в 10 мл молока пошло 1,9 мл 0,1N раствора NaOH. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного молока? Объясните причины выявленных дефектов. Какую ошибку допустил товаровед?

6. В магазин поступила партия простокваши Мечниковская в количестве 130 упаковок по десять пакетов в каждой. Емкость пакета — 1л. При оценке качества выявлено: продукт имеет кисломолочный вкус, плотный сгусток, в одном пакете содержание слоя сыворотки — 30 мл, молочно-белого цвета; на нейтрализацию кислот в 5 мл простокваши пошло 12 мл 0,1N раствора NaOH. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной простокваши? Ваши действия как товароведа?

7. В магазин поступила партия ряженки 6%-й жирности в количестве 230 упаковок по десять пакетов. Емкость пакета — 500 мл. При оценке качества выявлено, что продукт имеет кисломолочный вкус с привкусом пастеризации, плотный сгусток; кремовый цвет; в трех пакетах слой выделившейся сыворотки — по 20 мл; на нейтрализацию кислот в 5 мл простокваши пошло 10 мл 0,1N раствора NaOH. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной простокваши? Ваши действия как товароведа?

8. В магазин поступила партия кефира 3,5%-й жирности в количестве 50 упаковок по 12 пакетов в каждой. Емкость пакета — 500 мл. При оценке качества выявлено, что он имеет: кисломолочный, слегка островатый вкус; газообразование в виде отдельных глазков; слой отделившейся сыворотки — 10 мл (в бутылке 0,5 л); на нейтрализацию кислот в 10 мл кефира пошло 9 мл 0,1N раствора NaOH. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного кефира? Ваши действия как товароведа?

9. В магазин поступила партия кефира 3,5%-й жирности в количестве 50 упаковок по десять пакетов в каждой. Емкость пакета — 0,5 л. При оценке в объединенной пробе обнаружено: он имеет кисломолочный, слегка островатый вкус; газообразование в виде отдельных глазков; в одном пакете выявлен слой отделившейся сыворотки 12 мл; на нейтрализацию кислот в 10 мл кефира пошло 11 мл 0,1N раствора NaOH. Укажите размер выборки и

массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного кефира?

10. В магазин поступила партия кефира Фруктовый в пакетах по 0,5 л в количестве 50 ящиков. При оценке качества установлено, что вкус кефира слегка острый, освежающий, кисломолочный, консистенция с нарушенным сгустком, слой отделившейся сыворотки составляет 7,5 мл в одном пакете. Определите размер выборки и массу объединенной пробы от поступившей партии. Соответствует ли фактическое качество кефира требованиям ГОСТ? Может ли товаровед отказаться от приемки кефира, если отделившаяся сыворотка обнаружена: а) только в одном пакете средней пробы; б) во всех пакетах средней пробы?

11. В магазин поступила партия нежирного творога в количестве десяти фляг по 50 кг в каждой. При оценке качества установлено, что творог имеет рассыпчатую консистенцию, вкус и запах кисломолочные, со слабой горечью, на нейтрализацию кислот в 5 г творога пошло 13,3 мл 0,1N раствора NaOH. Определите размер выборки и массу объединенной пробы от поступившей партии. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация этой партии творога?

12. В магазин поступила партия творога 18%-й жирности в количестве 250 кг в ящиках по 10 кг в каждом. Творог расфасован в пачки по 200 г. При оценке качества выявлено, что творог имеет мажущую консистенцию, кисломолочные со слабокормовым привкусом вкус и запах, на нейтрализацию кислот в 5 г творога пошло 10 мл 0,1N раствора NaOH. Укажите размер выборки, которую нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный творог? Возможно ли исправить дефекты? Ответ аргументируйте.

13. В магазин поступила партия нефасованного нежирного творога в количестве 460 кг в ведрах по 10 кг в каждом. При оценке качества выявлено, что творог имеет рассыпчатую консистенцию, кисломолочные со слабой горечью вкус и запах, на нейтрализацию кислот в 5 г творога пошло 13,3 мл 0,1N раствора NaOH. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный творог? Возможно ли исправить дефекты? Ответ аргументируйте.

14. В магазин поступила партия сметаны 30%-й жирности в количестве шесть бидонов по 50 кг. При оценке качества установлено, что сметана имеет чистый кисломолочный вкус, консистенция ее слегка крупитчатая, на нейтрализацию кислот в 5 г продукта пошло 4 мл 0,1N раствора NaOH, привкус слабо выраженный, кормовой. Определите размер выборки и массу объединенной пробы от поступившей партии. Соответствует ли фактическое качество сметаны требованиям ГОСТ? Возможна ли реализация этой партии сметаны?

15. В магазин поступила партия сметаны обыкновенной в бидонах по 50 кг в количестве десять бидонов в каждом. На партию отсутствовал сертификат соответствия. Товароведом магазина была отобрана проба и направлена в лабораторию. При лабораторных испытаниях выявлены чистый кисломолочный вкус со слабым привкусом топленого масла, однородная, в меру густая консистенция. На нейтрализацию кислот в 5 г сметаны пошло 4,3 мл 0,1N раствора NaOH. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Какое заключение о качестве должна дать лаборатория? Можно ли получить сертификат соответствия обязательной сертификации по полученным результатам? Какую ошибку допустил товаровед?

16. В магазин поступила партия сметаны обыкновенной в количестве 30 ящиков по 7,5 кг в каждом. Масса нетто стаканчика — 150 г. При оценке качества установлено, что сметана имеет чистый кисломолочный вкус со слабым привкусом дерева, недостаточно густую консистенцию, легкую крупитчатость, на нейтрализацию 5 г сметаны пошло 5 мл 0,1N раствора NaOH. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной сметаны, если она поступила в/с? Объясните причины возникших дефектов.

17. В магазин поступила партия масла Любительское в количестве 500 кг в ящиках по 20 кг в каждом. Масса нетто брикета — 250 г. При оценке качества выявлено, что оно имеет чистый, но недостаточно выраженные вкус и запах, рыхлую консистенцию, крупные капли

влаги, неоднородный цвет. Дайте заключение о качестве. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Возможна ли реализация масла, если в качественном удостоверении указан в/с? Ваши действия как товароведа?

18. Дайте заключение о качестве масла Крестьянское, имеющего чистые, недостаточно выраженные вкус и запах, рыхлую, крошливую консистенцию, крупные капли влаги, однородный цвет.

19. Дайте заключение о качестве сливочного масла соленого, в котором обнаружены следующие пороки: незначительная горечь, слабовыраженная засаленная консистенция, неравномерная посолка.

20. В магазин поступила партия топленого масла в количестве 384 кг во флягах по 32 кг в каждой. При оценке качества выявлено, что масло имеет пустые вкус и запах, слабосалистый привкус, неоднородную консистенцию, неоднородный цвет. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного масла? Укажите возможные причины выявленных дефектов.

21. В магазин поступила партия масла Бутербродное в количестве 480 кг в ящиках по 20 кг в каждом. Масса нетто брикета — 200 г. При оценке качества выявлено наличие у масла слабозатхлого вкуса с незначительной горечью, оплавленной поверхности, мягкой консистенции. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация такого масла? Укажите возможные причины данных дефектов.

22. В магазин поступила партия масла Бутербродное в количестве 600 кг в монолитах по 20 кг. в каждом При оценке качества выявлено: наличие слабосалистого привкуса с незначительной горечью; крупные капли влаги; слабая консистенция. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного масла, если по качественному удостоверению масло имело в/с. Ваши действия как товароведа?

23. В магазин поступила партия масла Вологодское в количестве 400 кг в ящиках по 20 кг в каждом. Масло расфасовано в пачки по 250 г. При оценке качества обнаружено, что оно имеет невыраженные вкус и запах, крошливую консистенцию, оплавленную поверхность, неоднородный цвет. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного масла? Ваши действия как товароведа?

24. В магазин поступила партия масла Шоколадное в количестве 100 кг в ящиках по 20 кг в каждом. Масло расфасовано в пачки по 250 г. При оценке качества обнаружено, что масло имеет выраженные вкус и аромат шоколада и ванили, плотную, пластичную консистенцию, однородный цвет. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного масла, если при проверке массы нетто в 10 пачках выявлено: три пачки по 248 г, две — по 252, остальные — по 250 г?

25. В магазин поступила партия масла Кислосливочное в количестве 260 кг в монолитах по 20 кг в каждом. При приемке у масла выявлены: излишне кислый вкус; слабосалистый привкус; оплавленная поверхность; крошливая консистенция; неоднородная консистенция; неплотная набивка. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация такого масла?

Практическая работа №70

Тема: «Яйца куриные»

Решение ситуационных задач

1. В магазин с птицефабрики поступили яйца куриные отборной категории в количестве 60 коробок по 360 штук в каждой. При оценке качества в среднем образце обнаружено 200 штук яиц с микротрещинами; 50 штук имели незагрязненную, поврежденную скорлупу,

без повреждения подскорлупной оболочки; 35 штук — массой по 55—60 г, остальные яйца имели массу по 65—67 г. Дайте заключение о качестве яиц. Возможна ли приемка таких яиц при поставке из области? Ответ аргументируйте.

2. В магазин с птицефабрики поступили яйца куриные в количестве 160 коробок по 360 штук в каждой. При оценке качества в среднем образце обнаружено: скорлупа чистая, с единичными точками; воздушная камера неподвижная, высотой 5 мм; 200 штук яиц с микротрещинами; 100 штук — массой по 45—50 г, остальные яйца имели массу по 55—57 г. Определите вид и категорию яиц. Возможна ли приемка таких яиц при поставке из другого региона? Ответ аргументируйте.

3. В магазин с Калужской птицефабрики поступила партия яиц с маркировкой Д-1 в количестве 30 коробок по 360 штук в каждой. При приемке был отобран средний образец в количестве 600 штук яиц, при оценке качества которых обнаружено, что 50 яиц имеют массу по 48—50 г. Правильно ли отобран средний образец? Соответствует ли партия яиц указанной маркировке? Можете ли вы отказаться от приемки партии яиц и на каком основании?

4. В магазин с птицефабрики поступила партия яиц с маркировкой С-1 в количестве 30 коробок по 360 штук в каждой. При приемке обнаружены две поврежденные коробки. При оценке качества в среднем образце обнаружено 27 штук яиц с микротрещинами, 38 штук — массой по 52—54 г, остальные яйца имели массу по 55—57 г. В поврежденных коробках обнаружено 500 штук яиц с поврежденной скорлупой и подскорлупной оболочкой и 220 яиц с незагрязненной, поврежденной скорлупой, но без повреждения подскорлупной оболочки. Рассчитайте размер среднего образца, который был отобран. Соответствует ли партия яиц указанной маркировке? Можно ли усреднить качество яиц из целых и поломанных коробок? Возможна ли приемка данной партии, если она поступила из другого региона? Ваши действия как товароведа?

5. В магазин поступила партия куриных яиц в количестве 40 коробок по 360 штук в каждой. Яйца доставлены через 20 дней после сортировки. При приемке в выборке оказалось: 486 штук имеют воздушную камеру высотой 5—6 мм; 54 штук — воздушную камеру высотой 7,5—8,0 мм; желток слегка перемещается; масса десяти яиц в среднем — 470 г; 20 штук имеют загрязненную, поврежденную скорлупу, но без повреждения подскорлупной оболочки. Рассчитайте размер среднего образца, который был отобран. Определите вид, категорию и качество яиц. Возможна ли реализация данной партии, если она поступила из области? Ваши действия как товароведа?

6. В магазин поступила партия куриных яиц с маркировкой С-1 в количестве 50 ящиков по 240 яиц в каждом. При проверке качества обнаружено, что яйца имеют неподвижную воздушную камеру, высотой 5—6 мм; желток прочный, слегка перемещающийся; на скорлупе наличие пятен и точек общей площадью 1/7 поверхности. Рассчитайте массу средней пробы. Дайте заключение о качестве. Допускается ли реализация данной партии, если она поступила из другой области? Ваши действия как товароведа?

7. В магазин с птицефабрики поступили яйца куриные отборной категории в количестве 60 коробок по 360 штук в каждой. При оценке качества в среднем образце обнаружено: 36 штук массой по 55—60 г; остальные яйца имели массу по 65—67 г, из них 180 штук яиц с микротрещинами; 60 штук яиц с поврежденной скорлупой и подскорлупной оболочкой. Дайте заключение о качестве яиц. Возможна ли приемка таких яиц, если они поступили из области? Ваши действия как товароведа?

8. В магазин с Калужской птицефабрики поступили яйца куриные С-1 в количестве 45 коробок по 360 штук в каждой. При оценке качества в среднем образце обнаружено: скорлупа чистая, с пятнами площадью 1/9 поверхности; воздушная камера слегка подвижная, высотой 8 мм; 54 штуки массой по 45—50 г, остальные яйца имели массу по 55—57 г, из них 27 штук с микротрещинами. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приемка таких яиц? Ответ аргументируйте.

9. В магазин с птицефабрики поступили яйца куриные столовые 2 категории в количестве 120 коробок по 360 штук в каждой. При приемке в партии обнаружено десять коробок

поломанных. При оценке качества в среднем образце из целых коробок обнаружено: 54 штуки массой по 40—43 г, остальные яйца имели массу по 50—53 г, из них 162 штуки с микротрещинами. В поломанных упаковках обнаружено: 144 яйца массой по 40—42 г, остальные — по 50—54 г, из них: 900 яиц с микротрещинами; 1080 яиц с незагрязненной, поврежденной скорлупой, но без повреждения подскорлупной оболочки; 1440 яиц с поврежденной скорлупой и подскорлупной оболочкой. Дайте заключение о качестве яиц. Возможна ли приемка таких яиц при поставке их из Калужской области? Ваши действия как товароведа?

10. В магазин с птицефабрики поступили яйца куриные Д-1 (дата сортировки — 12 марта) в количестве 50 коробок по 240 штук в каждой. При проверке качества в среднем образце обнаружено: скорлупа яиц чистая, с единичными полосками (от соприкосновения яйца с полом клетки); воздушная камера неподвижная, высотой 3 мм, желток прочный, едва видимый, занимает центральное положение; 27 штук — массой по 45—50 г, остальные яйца имели массу по 55—57 г. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация этих яиц 20 марта при поставке партии из области? Ответ аргументируйте.

11. В магазин с птицефабрики поступили яйца куриные в количестве 75 ящиков. Яйца расфасованы в полимерные коробки по десять штук. В ящик уложено по 20 коробок. При оценке качества в среднем образце обнаружено: 540 яиц имеют слегка подвижную воздушную камеру, высотой 8 мм, желток перемещающийся; 48 штук массой по 55—56 г, остальные яйца имели массу по 67—70 г, из них 18 штук с наличием на поверхности желтка кровяных включений, видимых при овоскопировании. Определите вид и категорию яиц. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приемка таких яиц при поставке из другой области? Ваши действия как товароведа?

12. При проверке качества партии столовых яиц I категории в количестве 50 ящиков по 360 штук в каждом в отобранном среднем образце оказалось: 27 яиц массой по 53—54 г, 108 яиц с присохшим к скорлупе желтком, 81 яйцо непрозрачные при овоскопировании (содержимое имеет гнилостный запах), 135 яиц с поврежденной скорлупой и подскорлупной оболочкой. Дайте обоснованное заключение о качестве. Возможна ли реализация этих яиц? Ваши действия как товароведа?

Практическая работа №71

Тема: «Мясные товары»

Решение ситуационных задач

1. Рассчитайте выход мяса по сортам: говяжьей полутуши массой 240 кг; свиной туши массой 180 кг; бараньей туши массой 70 кг.

2. Произведен сортовой разруб. Рассчитайте выход отрубов остальных сортов бараньей туши, если масса отрубов 2-го сорта — 4,2 кг.

3. Произведен сортовой разруб. Рассчитайте выход отрубов остальных сортов говяжьей туши, если масса отрубов 3-го сорта — 27 кг.

4. Произведен сортовой разруб. Рассчитайте выход отрубов остальных сортов свиной туши, если масса отрубов 2-го сорта — 8 кг.

5. Произведен сортовой разруб: а) говяжьей полутуши массой 224 кг; б) свиной туши массой 175 кг; в) бараньей туши массой 97 кг. Какими должны быть массы отрубов каждого товарного сорта каждой туши (полутуши)?

6. Произведен сортовой разруб: а) говяжьей полутуши массой 175 кг; б) свиной туши массой 155 кг; в) бараньей туши массой 95 кг. Какими должны быть массы отрубов каждого товарного сорта каждой туши (полутуши)?

7. Произведен сортовой разруб говяжьей полутуши. Масса отрубов 3-го сорта составляет 33 кг. Рассчитайте массу говяжьей полутуши в целом и остальных сортов.

8. Произведен сортовой разруб бараньей туши. Масса отрубов 2-го сорта составляет 18 кг. Рассчитайте массу бараньей туши в целом и остальных сортов.

9. Определите категорию мяса свиней в шкуре, если масса туши — 60 кг, толщина шпика — 3,5 см, и категорию мяса I свиней с такой же массой, но толщиной шпика 4,5 см. Каким клеймом должно маркироваться мясо в обоих случаях?

10. Определите категорию и дайте заключение о качестве туши телятины, если мышцы ее развиты удовлетворительно, розового цвета, есть небольшие отложения жира в области почек и пояснично-крестцовой части, остистые отростки спинных позвонков слегка выступают, есть срывы мышечной ткани на 9% поверхности туши. Составьте клеймо.

11. В магазин поступила партия охлажденной говядины. При оценке ее качества обнаружили, что поверхность туш увлажненная, слегка липкая, с поверхности разреза стекает слегка мутноватый мясной сок, образующаяся при надавливании пальцем ямка восстанавливается в течение одной минуты, запах слегка затхлый. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную партию? Ваши действия как товароведа?

12. Дайте заключение о свежести говядины, если ее поверхность местами увлажненная, мышцы на разрезе красные, слегка липкие, ямка, образующаяся при надавливании пальцем, выравнивается медленно, запах слегка кисловатый, жир желтого цвета, недостаточно твердый, сухожилия матово-белые, недостаточно плотные.

13. Дайте заключение о свежести баранины, если ее I поверхность местами увлажненная, мышцы на разрезе красные, слегка липкие, ямка, образующаяся при надавливании пальцем, выравнивается медленно, запах слегка кисловатый, жир белого цвета, сухожилия матово-белые.

14. В магазин поступила партия фасованного мяса телятины I категории 1-го сорта в количестве 200 кг в ящиках по 20 кг в каждом. Масса нетто порции — 500 г. При приемке была отобрана объединенная проба в количестве двух поврежденных ящиках оказалось, что мышцы у тушек развиты хорошо, есть отложения подкожного жира на груди, спине и животе, имеется по 1—2 разрыва кожи длиной по 0,5—0,8 см. В поврежденных ящиках обнаружено, что у тушек мышцы развиты хорошо, есть отложения подкожного жира на груди, спине и животе, имеются по 3—4 разрыва кожи длиной по 1,8—1,9 см. Определите размеры выборок. Соответствует ли фактическое качество указанным на маркировке сведениям? Составьте маркировку транспортной тары.

15. Определите категорию потрошенных гусей с комплексом потрохов, если они имеют хорошо развитую мышечную ткань, киль грудной кости у них слегка выделяется, есть жировые отложения на груди, имеется слущивание эпидермиса, незначительная пеньковатость. Составьте маркировку транспортной тары.

16. В магазин поступила партия полупотрошенных тушек цыплят I категории в количестве 1,5 т в ящиках по 10 кг в каждом. При приемке в выборке было обнаружено, что три тушки имеют массу 400, 420 и 450 г соответственно, остальные имеют массу 500—550 г. При оценке качества тушек установлены следующие показатели качества: мышцы хорошо развиты; есть отложения подкожного жира в области нижней части живота в виде прерывистой полоски на спине; киль грудной кости слегка выделяется; на спине имеются единичные разрывы длиной 0,5—0,6 см каждый. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?

17. В магазин поступила партия полупотрошенных цыплят в количестве 450 кг в картонных коробках по 15 кг в каждом. При оценке качества объединенной пробы было обнаружено, что одна тушка имеет массу 450 г, остальные — по 500—550 г. Цыплята характеризуются хорошо развитой мышечной тканью, киль грудной кости у них не выделяется; отложения жира отсутствуют; на тушках имеется незначительное количество пеньков и ссадин, 1—2 разрыва кожи длиной 1—1,5 см. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную партию? Ваши действия как товароведа?

18. В магазин поступила партия потрошенных тушек индюшат I категории в количестве 5000 кг в ящиках по 10 кг в каждом. При приемке в выборке было обнаружено, что одна тушка имеет массу 1550 г, остальные имеют массу 1700—1850 г. При оценке качества установлено, что мышцы у тушек хорошо развиты, отложения подкожного жира отсутствуют,

киль грудной кости выделяется, на спине имеются царапины. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?

19. В магазин поступила партия потрошенных тушек цыплят-бройлеров I категории в количестве 3,6 т в ящиках по 8 кг в каждом. При приемке в выборке было обнаружено, что две тушки имеют массу 500 и 550 г соответственно, остальные имеют массу 600—650 г. При оценке качества установлено, что мышцы у тушек цыплят хорошо развиты, есть незначительные отложения подкожного жира в нижней части живота, киль грудной кости не выделяется, хрящевидный, легко сгибаемый, на спине имеются единичные царапины. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?

Практическая работа №72

Тема: «Материалы, контактирующие с продуктами питания»

Решение ситуационных задач

1. Дайте заключение о качестве атлантической мороженой скумбрии неразделанной, если в 45 рыбах средний размер составляет 22—24 см. Две рыбы имеют по два пореза длиной 0,5 и 0,7 см; кроме того, выявлена рыба с незначительным подкожным пожелтением. Консистенция у всех рыб из пробы плотная, окраска естественная. Возможна ли реализация данной рыбы? Ваши действия как товароведа?

2. В магазин поступила партия крупной мороженой потрошенной обезглавленной трески в количестве 200 кг в ящиках по 40 кг в каждом. Оценку качества товаровед проводил в 10 рыбах, отобранных случайным методом. Были установлены следующие показатели: поверхность рыбы чистая, две рыбы массой 0,6 кг, у одной рыбы — надрывы мяса длиной 2—2,5 см, консистенция мяса после оттаивания ослабевшая, одна рыба с поломанными жаберными крышками, у двух рыб — разрез брюшка до начала второго анального плавника. Дайте заключение о качестве. Правильно ли отобрал товаровед пробу? Можно ли считать результаты оценки качества верными?

3. В магазин поступила партия ставриды океанической мороженой неразделанной в количестве 120 кг в ящиках по 40 кг в каждом. При приемке по качеству в каждой единице выборки оказалось по 2 кг рыб с незначительным подкожным пожелтением, без окисления жира; по 2,5 кг рыб с поверхностным покраснением. Консистенция после размораживания плотная; обнаружен кисловатый запах в жабрах. По три рыбы в каждой единице выборки (общая масса трех рыб — 1,5 кг) имеют порезы длиной 1,5—2 см. Средняя длина рыбы равна 21—22 см, но три рыбы (общая масса — 1 кг) имеют длину 15, 17 и 18 см соответственно. Рассчитайте объем выборки. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?

4. В магазин поступила партия филе морского гребешка мороженого в количестве 150 кг в ящиках по 30 кг в каждом. Филе изготовлено в виде блока массой нетто 0,5 кг. Для оценки качества от партии отобрано максимально установленное количество блоков для органолептических исследований. В них выявлено: блоки целые, чистые, плотные, с ровной поверхностью, равномерно покрыты ледяной глазурью, не отстающей при легком постукивании, масса глазури — 60 г. При проверке массы нетто один блок имел массу 0,49 кг, второй блок — 0,45, остальные — по 0,5 кг. Определите объем выборки и количество блоков, отобранных для органолептической оценки качества. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?

5. Дайте заключение о качестве мороженой камбалы потрошенной, обезглавленной, если в выборке, состоящей из 18 рыб, обнаружено, что средняя масса тушек рыбы равна 0,6 кг; поверхность чистая, у одного экземпляра имеется один порез длиной 0,9 см, пятна различного цвета на поверхности, консистенция после размораживания ослабевшая, но не дряблая, запах окислившегося жира на поверхности. Определите размерную категорию рыбы. Можно ли реализовать данную рыбу? Ваши действия как товароведа?

6. Дайте заключение о качестве тушек атлантической мороженой скумбрии 1-го сорта, если при оценке качества рыбы в выборке (один ящик — 40 тушек) обнаружен средний размер тушек 15 — 20 см, четыре тушки имеют длину 10—12 см, две рыбы имеют по два пореза длиной 0,5 и 0,7 см соответственно. Кроме того, установлено наличие рыбы с незначительным подкожным полселтением. Консистенция рыбы плотная, окраска естественная. Возможна ли реализация данной рыбы? Ваши действия как товароведа?

7. В магазин поступила партия мороженой потрошеной обезглавленной трески в количестве 50 коробок по 20 кг в каждой. При приемке от партии отобрали максимально установленное для органолептических исследований количество рыбы. При оценке качества установлено, что средняя масса тушек рыб — 0,5—0,6 кг; поверхность чистая; у пяти экземпляров рыб имеется по одному порезу длиной 0,9—1 см каждый; консистенция мяса после оттаивания ослабевшая; запах окислившегося жира на поверхности. Определите количество рыбы, которое необходимо отобрать для органолептической оценки качества, и возможность реализации данной партии рыбы.

8. В магазин поступила партия мороженого филе (с кожей без чешуи) ставриды атлантической в/с в количестве 300 кг в ящиках из гофрированного картона массой по 30 кг в каждом. Для оценки качества от партии отобрали максимально установленное для органолептического исследования количество филе. В нем обнаружено, что филе имеет нарушения колеи в местах удаления жучек, подкожное пожелтение без признаков окисления жира, слабовыраженный привкус йода, 2 кг филе имеют остатки костей оснований плавников. Какое количество рыбы необходимо отобрать для органолептической оценки качества? Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данное филе? Ваши действия как товароведа?

9. В магазин поступила партия мороженого филе минтая без кожи в количестве 405 кг в ящиках по 15 кг в каждом. Филе заморожено в блоки массой по 0,3 кг. При приемке в партии обнаружено два поломанных ящика. При проверке качества в целых ящиках установлены следующие показатели: блоки чистые, плотные, покрытые равномерной ледяной корочкой, не отстающей при легком постукивании; цвет, свойственный данному продукту; запах без порочащих признаков. При проверке качества в поломанных ящиках обнаружено: небольшое разрыхление мяса по кромке блока, ледяная корочка, которая в некоторых местах отстает от филе; цвет, свойственный данному продукту; запах без порочащих признаков. Рассчитайте размер выборки и массу объединенной пробы для органолептической оценки качества. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии, если при проверке массы нетто блоков в выборке из целых ящиков выявлено, что один блок имеет массу 0,29 кг, два блока — по 0,306, остальные — по 0,3 кг? Определите размер выборки для контроля массы нетто блоков. Ваши действия как товароведа?

10. Дайте заключение о качестве сельди соленой неразделанной Атлантическая с содержанием жира 10%, соли — 11%, если в бочке (масса нетто — 150 кг) обнаружена рыба, имеющая подкожное пожелтение жира, не проникшее в толщу мяса, слабый запах окислившегося жира; 20 кг рыб со слегка лопнувшим брюшком. Определите вид сельди по содержанию жира и соли. Можно ли реализовать данную рыбу? Ваши действия как товароведа?

11. Дайте заключение о качестве неразделанных сардинелл пряного посола, если в каждой единице выборки, отобранной от четырех ведер по 20 кг, обнаружено, что 3 кг рыб имеют длину 15—17 см, остальные имеют среднюю длину 25—30 см. Поверхность рыбы чистая, но со сбитой чешуей. Одна рыба имеет повреждение жаберных крышек, два срыва кожи площадью 0,8 и 0,6 см² соответственно; вкус и запах приятные. Определите объем выборки. Можно ли принять данную рыбу? Ваши действия как товароведа?

12. В магазин поступила партия чавычи соленой потрошеной с головой 1-го сорта в количестве 600 кг в ящиках по 30 кг в каждой. При приемке в каждой единице выборки обнаружено, что средняя масса рыбы — 3 кг, поверхность рыбы чистая, с частично сбитой чешуей, у одной рыбы незначительные наружные повреждения, у трех рыб незначительные отклонения от правильной разделки, консистенция слегка мажущаяся, содержание соли —

12%. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную рыбу? Ваши действия как товароведа?

13. В магазин поступила партия кеты семужного посола в виде ломтиков. Ломтики уложены в пакеты плашмя с наклоном так, что верхний ряд несколько закрывает нижний. Масса нетто пакета — 150 г. При оценке качества в выборке установлено, что поверхность ломтиков чистая, естественной окраски, без повреждений, толщина ломтиков — 0,3—0,5 см. При проверке массы нетто в десяти пакетах выявлено, что два пакета имеют массу по 148 г, один пакет — 145, один пакет — 152, остальные — по 150 г. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия как товароведа?

14. В магазин поступила партия соленой неразделанной азово-черноморской сельди 1-го сорта в количестве пяти бочек. Вместимость бочки — 15 кг. Была отобрана выборка в количестве одной бочки, в которой при оценке качества были определены следующие показатели: средняя масса сельдей — 100 г; поверхность рыб чистая; у пяти рыб незначительный налет соли на поверхности; 15 рыб имеют поломанные жаберные крышки; семь рыб с трещинами длиной 0,5—0,8 см; десять рыб со слегка лопнувшим брюшком без выпадения внутренних органов; 30 рыб со срывами кожи общей площадью 2 см². Правильно ли она отобрана в магазине? Дайте заключение о качестве. Молено ли считать результаты оценки качества верными? Ваши действия как товароведа?

15. Дайте заключение о качестве соленой неразделанной сельди Атлантическая с содержанием жира 10%, соли — 11%, если в бочке (масса нетто — 150 кг) обнаружено наличие рыбы с незначительным подкожным пожелтением жира, не проникшим в толщу мяса, слабым запахом окислившегося жира; 30 кг рыб со слегка лопнувшим брюшком. Определите вид сельди по содержанию жира и соли. Можно ли реализовать данную рыбу? Ваши действия как товароведа?

16. Дайте заключение о качестве сардинеллы неразделанной пряного посола, если при оценке качества 20 кг рыбы обнаружено, что 3 кг рыб имеют длину 15—17 см, остальные — среднюю длину 25—30 см; поверхность их чистая, но со сбитой чешуей; одна рыба имеет повреждение жаберных крышек, два срыва кожи площадью 0,8 и 0,6 см² соответственно и слегка лопнувшее брюшко; вкус и запах приятные. Можно ли реализовать данную рыбу? Ваши действия как товароведа?

17. Дайте заключение о качестве чавычи соленой потрошеной с головой, если при оценке качества в 20 рыбах обнаружено, что поверхность у них чистая, но с частичной сбитостью чешуи, у одной рыбы незначительные наружные повреждения, у трех рыб незначительные отклонения от правильной разделки, консистенция слегка мажущаяся, содержание соли — 12%. Можно ли реализовать данную рыбу? Ваши действия как товароведа?

18. В магазин поступила неразделанная соленая сельдь Атлантическая 1-го сорта в десяти бочках. В товарно-транспортной накладной указано: масса брутто бочки — 140 кг; масса тары — 25; масса нетто — 100 кг. При оценке качества 20 рыб обнаружено, что рыбы имеют длину 18 см, массовая доля жира — 10%, соли — 9%, на поверхности имеется незначительный налет желтоватого цвета, одна рыба имеет трещину длиной 1,5 см, три рыбы — со слегка лопнувшим брюшком, консистенция слегка суховатая. Чему равна масса продукта, не указанного в товарно-транспортной накладной, и что это за продукт? Какова удельная доля сельди соленой (в %)? Определите вид сельди по длине, содержанию жира и соли. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии сельди?

19. При оценке качества соленой семги неразделанной обнаружено, что масса рыб составляет 2,5—3 кг. На поверхности рыб установлено наличие механических повреждений от обьячевания, легкого поверхностного пожелтения брюшка.

Отклонение по массе нетто:

2 коробки — $[(125 - 124) : 125] \cdot 100\% = 0,8\%$;

3 коробки — $[(125 - 123) : 125] \cdot 100\% = 1,6\%$.

По ГОСТ 1936-85 "Чай. Правила приемки и методы анализа" допускается отклонение в массе от норм, установленных соответствующими НТД на продукцию, при проверке деся-

ти упаковочных единиц — в трех. Отклонение от массы по ГОСТ1939-90 не должно превышать ~1% при фасовании от 25 до 1000 г.

3. КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Раздел 1. Товароведение текстильных товаров

Лабораторная работа №1.

Тема: «Лабораторные методы исследования волокон»

Цель – изучить методы распознавания волокон и получить практические навыки в определении вида волокон в смесовых образцах

Содержание заданий

1. Изучите микроструктуру волокон.

Установите микроскоп так, чтобы зеркало было обращено к источнику света. Приготовленный препарат положите на предметный столик под объектив и закрепите зажимами. Рассмотрите препараты шерсти, льна, хлопка, вискозного, ацетатного и натурального шелка, капрона, лавсана. Полученное изображение зарисуйте в рабочую тетрадь и сравните с типовым.

2. Изучите характеристику различных волокон при горении.

Возьмите пробу на горение. Часть волокна каждого вида слегка закрутите на пинцете и внесите сбоку в пламя горелки. Отметьте характер горения, запах, форму и цвет остатка после горения. Результаты работы запишите по форме таблицы.

Вопросы для самопроверки

1. Назовите особенности метода распознавания волокон горением.

2. Назовите отличительные особенности натуральных волокон (хлопок, лен, шерсть, натуральный шелк), асбеста, установленные методом горения.

3. Назовите отличительные особенности химических волокон (вискоза, ацетатный шелк, капрон, лавсан, спандекс, нитрон, хлорин, виол, ПП, ПЭ), установленные методом горения.

Лабораторная работа №2.

Тема: «Определение видов волокон в текстильном материале»

Цель - научиться определять виды волокон, входящих в состав текстильных материалов, используемых для изготовления одежды

Содержание заданий

1. Из полученных образцов ткани выделите нити, раскрутите их, разрежьте на короткие отрезки (15-20 мм).

2. Рассмотрите под микроскопом выделенные волокна, полученное изображение зарисуйте в тетрадь.

3. Короткие отрезки волокон внесите в пламя горелки. Отметьте характер горения, запах, форму и цвет остатка.

4. Сделайте вывод, какие виды волокон содержатся в представленных образцах.

Вопросы для самоконтроля

1. Назовите отличительные признаки натуральных и синтетических волокон при рассмотрении в микроскоп.

2. Характерные особенности хлопковых волокон.

3. Как отличить хлопковое и вискозное волокно.

Лабораторная работа №3

Тема: «Изучение видов переплетения тканей»

Цель - Изучить различные виды переплетений тканей и получить практические навыки в определении главных переплетений.

Содержание заданий

1. Определите на образцах тканей нити основы и утка. Приготовьте образцы тканей размером 100*100 мм. Определите направление нитей основы и утка.
2. Определите лицевую сторону образца ткани.
3. Изучите вид переплетений образцов тканей.
4. Изучите дефекты ткачества.

Вопросы для самопроверки

1. Как определить направление нитей основы в ткани?
2. Как по внешнему виду определяется характер ткацкого рисунка?
3. Назовите отличительные признаки основных дефектов ткачества: близна, пролеты, недосеки, забоины, слет, подплетины, полосатость?

Лабораторная работа №4

Определение структуры и свойства тканей

Цель – Получить практические навыки по оценке показателей структуры тканей

Содержание заданий

1. Определите волокнистый состав тканей.
Из образца ткани выдерните две-три нити основы и утка. Каждую нить исследуйте отдельно:
 - а) раскрутите нить и рассмотрите под лупой внешний вид волокон – извитость, блеск, длину, равномерность по толщине;
 - б) используя известные методы распознавания, определите, какие волокна образуют нить.
2. Определите размерные характеристики образца ткани.
3. Найдите массу 1 м² образца ткани (поверхностная плотность 1 м² ткани).
4. Определите диаметр (расчетный) нитей основы и утка.
5. Определите номер основы и утка.
6. Определите характеристики нитей основы и утка.
7. Определите разновидности внешнего оформления тканей.

Вопросы для самопроверки

1. Назовите размерные и весовые характеристики тканей и методы их определения (длина, ширина, толщина).
2. Приведите определения характеристик нитей (линейная плотность, номер, диаметр, их физический смысл, обозначение и методы определения).
3. Приведите структурные характеристики тканей (плотность, характеристики заполнения, пористость), формулы и определения.

Лабораторная работа №5.

Тема: «Изучение переплетений трикотажных полотен»

Цель – ознакомиться с технологией получения переплетений и изучить классификацию трикотажных полотен.

Содержание заданий

1. Ознакомьтесь с классификацией трикотажных полотен. Руководствуясь «Справочником товароведов», ознакомьтесь с полотнами класса главных переплетений и класса рисунчатых переплетений – вид и размер петель, порядок подачи на иглы. Рассмотрите схемы поперечно-вязаных и основовязаных трикотажных переплетений, установите разницу в их структуре. Используя альбом образцов, заполните таблицу.
2. Определите вид трикотажных полотен (5-6 образцов).

Вопросы для самопроверки

1. Приведите классификацию переплетений трикотажных полотен.
2. Приведите основные характеристики трикотажных полотен.
3. В чем отличие полотен поперечно-вязаных от основовязаных?
4. Как отличить ластик от интерлока, прессовый трикотаж от жаккардового?

Лабораторная работа №6

Тема: «Изучение конструкции швейных изделий»

Цель – изучить характеристики размерно-ростовочно-полнотного ассортимента и ознакомиться с основными элементами конструкции швейных изделий

Содержание заданий

1. Изучите телосложение человека. Ознакомьтесь с основными измерениями фигуры:
 - а) рост – длина туловища, см;
 - б) обхват груди – периметр туловища на уровне выпуклой части груди, см;
 - в) полнота – обхват талии у мужчин, см и обхват бедер у женщин, см.
 2. Изучите типизацию фигур по предложенному раздаточному материалу
 3. Произведите обмер фигуры и заполните таблицу.
 4. Изучите основные детали швейных изделий и способы их соединения. Ознакомьтесь с названием, конфигурацией, назначением деталей пиджака и брюк.
 3. Рассмотрите два-три образца швейных изделий различной конструкции и определите:
 - а) форму – строгая, фантазия, спортивная;
 - б) особенности кроя деталей:
 - рукава – вшивной, реглан, цельнокроенный;
 - спинки – сшивная, цельная, на кокетке;
 - полочки – формы лацкана, вид кармана;
 - воротника – стойка, шалью, прямого фасона.
- Результаты представьте в форме таблицы.

Вопросы для самопроверки

1. В чем заключаются отличительные особенности типизации фигур женщин и мужчин?
2. Перечислите основные детали швейных изделий, их отличительные особенности.
3. Назовите способы соединения деталей швейных изделий.
4. Какие существуют возрастные группы типовых фигур мужчин и женщин?

Лабораторная работа №7

Тема: «Изучение ассортимента швейных изделий»

Цель – изучить ассортимент швейных изделий

Содержание заданий

1. Ознакомьтесь с типовым ассортиментом одежды по каталогам на швейные изделия. Определите виды, комплекты, фасоны одежды, ее назначение (молодежная, рабочая, для дома и т.д.).
2. По журналам мод ознакомьтесь с современным ассортиментом одежды, отметьте основные элементы модной одежды, новые конструкции.
3. Ознакомьтесь с реквизитами маркировочных ярлыков швейных изделий.
4. Рассмотрите 7-10 образцов изделий и дайте им характеристику в форме таблицы. Ознакомьтесь с реквизитами маркировочных ярлыков на бельевые изделия.
5. Рассмотрите пять образцов бельевых изделий и, пользуясь табл. 4, заполните форму:
6. Ознакомьтесь с построением артикула на белье: артикул (прейскурантный номер) состоит из двух частей, разделенных знаком «тире». Первая часть обозначает шифр изделия, вторая – номер группы ткани. С помощью преysкуррантов расшифруйте артикулы.
7. Изучите ассортимент головных уборов. По журналам мод и каталогам ознакомьтесь с современным ассортиментом головных уборов.
8. Дайте характеристику пяти образцов головных уборов по форме таблицы.

Вопросы для самопроверки

1. Приведите классификацию ассортимента швейных изделий.
2. Приведите классификацию ассортимента верхней и легкой одежды, белья, головных уборов.
3. Как осуществляется маркировка (ярлыков) швейных изделий (по группам, подгруппам)?

Лабораторная работа №8.

Тема: «Изучение ассортимента трикотажных изделий»

Цель – изучить ассортимент трикотажных изделий

Содержание заданий

1. Изучите ассортимент верхних трикотажных изделий. Ознакомьтесь с номенклатурой верхних трикотажных изделий по каталогам «Изделия трикотажные» или «Справочнику товароведа». Отметьте конструктивные особенности жакета, куртки спортивной, свитера, джемпера. Установите, каких размеров и ростов выпускают изделия для взрослых и детей. Составьте полное торговое наименование трех образцов трикотажных изделий
2. Изучите ассортимент трикотажного белья. По каталогу или «Справочнику товароведа» ознакомьтесь с номенклатурой белья и отметьте особенности конструкции комбинации, панталон, ползунков, фуфайки. Отметьте размерные характеристики. Дайте характеристику трех образцов изделий.
3. Изучите ассортимент чулочно-носочных изделий. Ознакомьтесь с номенклатурой и конструкцией чулочно-носочных изделий по Справочнику товароведа. Научитесь определять размеры чулок: сделайте замеры, см по длине следа – от точки пятки до конца мыска и по общей длине – от точки пятки до верхнего края борта чулка. Сравните чулки, выработанные на коттон-машинах и круглочулочных автоматах, по наличию шва, растяжимости борта, форме.
4. Изучите ассортимент перчаточных изделий. Рассмотрите образцы перчаток и варежек кроеных и вязаных, установите различие по конструкции. Размер перчаток и варежек определите по ширине, измеряемой по середине между основаниями большого и указательного пальцев. Дайте характеристику трех образцов изделий.

Вопросы для самопроверки

1. Приведите классификацию трикотажных изделий по назначению.
2. Приведите характеристику ассортимента трикотажных изделий по группам.
3. Назовите конструктивные отличительные особенности трикотажных изделий: верхнего трикотажа, бельевого трикотажа, чулочно-носочных изделий.

Раздел 3. Товароведение пушно-меховых товаров

Лабораторная работа №9

Тема: «Изучение товарных свойств пушно-мехового полуфабриката»

Изучение товарных свойств пушно-мехового полуфабриката.

Цель – изучить свойства волосяного покрова и кожаной ткани пушно-мехового полуфабриката

Содержание заданий

1. Изучите товарные свойства волосяного покрова. Для изучения строения волосяного покрова заготовьте из рабочего образца полуфабриката пробу площадью 0,25 см², срежьте пучок волос и с помощью пинцета разложите волоски на стекле, зафиксируйте их глицерином. Рассмотрите:
 - а) форму – веретенообразный, цилиндрический, конический;
 - б) степень извитости – прямой, изогнутый, волнистый, штопорообразный, завитковый;
 - в) вид – кроющие (остевые и направляющие) и пуховые;
 - г) высоту и длину – 20-30 волосков из пробы измерьте в естественном и расправленном виде.Для изучения свойств волосяного покрова приготовьте вторую пробу (площадью 0,5 см²) и определите:
 - а) густоту волос – количество волос, приходящееся на площадь 0,5 см², пересчитайте на 1 см² и определите группу.

б) мягкость – шелковистый, мягкий, грубоватый, жесткий. Более точно этот показатель определяют подсчетом (по отношению толщины волоса в микронах к длине в миллиметрах): чем меньше величина, тем мягче волос;

в) блеск – шелковистый, стекловидный (грубый), металлический; г) цвет – натуральная окраска (однотонная, пятнистая, полосатая, с «вуалью»), искусственная.

Рассматривать волосы рекомендуется при дневном свете или лампах ДС.

2. Изучите свойства кожной ткани. Измерьте толщину образца кожной ткани:

а) состригите волосы на участке образца размером не менее 5 мм в поперечнике;

б) измерьте толщиномером толщину и определите группу;

3. Оформите результаты работы в виде таблицы и сравните их с данными контрольных образцов (по конкретному виду полуфабриката).

Вопросы для самопроверки

1. Строение пушно-мехового полуфабриката.

2. Строение и свойства волосяного покрова.

3. Строение и свойства кожной ткани.

Раздел 4 Товароведение игрушек

Лабораторная работа №11

Тема: «Изучение ассортимента и определение качества игрушек»

Цель – изучить классификацию детских игрушек по различным признакам.

Содержание заданий

1. Ознакомьтесь с классификацией игрушек по преЙскуранту. Подберите комплект образцов игрушек по материалу, из которого они изготовлены (металлические, пластмассовые, деревянные, резиновые, мягконабивные, керамические, настольно-печатные и елочные украшения). Каждый образец игрушки рассмотрите с учетом педагогического назначения, возрастной группы, художественно-эстетического оформления, соответствия санитарным нормам. Дайте характеристику рассмотренных образцов игрушек в форме таблицы.

2. Ознакомьтесь с содержанием стандартов на деревянные, пластмассовые, металлические и резиновые игрушки. Установите, какие дефекты не допускаются в игрушках (с учетом каждой группы). Ознакомьтесь с требованиями санитарных правил по производству и продаже игрушек. Используя соответствующие стандарты, решите ситуации:

а) кукла из ПВХ в платье из шелковой ткани; обнаружен дефект – пролет утка в две нити в количестве 4 шт. Ваше решение;

б) на лицевой поверхности деревянной игрушки обнаружены две царапины. Можно ли реализовать такое изделие;

в) на поверхности резинового мяча обнаружены следы мыльной пленки и выступание вулканизационного шва над поверхностью мяча. Соответствует ли такое изделие требованиям стандарта;

г) на металлической игрушке обнаружено отслаивание пленки краски.

Ваше решение.

3. Ознакомьтесь с правилами маркировки игрушки по соответствующим ГОСТам. Рассмотрите 5 образцов игрушек и установите их соответствие требованиям стандартов. Результаты работы оформите в виде таблицы.

Вопросы для самопроверки

1. Как определяют размеры игрушек?

2. Какие правила установлены для обмена проданных игрушек?

3. Где ставят маркировку в комплектных игрушках?

4. Какие требования предъявляют к механическим игрушкам?

Раздел 5. Товароведение силикатных товаров

Лабораторная работа №12.

Тема: «Распознавание способов выработки стеклянных изделий»

Цель - научиться распознавать способы изготовления стеклянной посуды.

Содержание заданий

1. Рассмотрите внешний вид изделий из стекла. Выявите отличительные особенности.
2. Измерьте верхний и нижний диаметры изделий, толщину стенок.
3. Определите массу изделий.
4. Дайте заключение о способе выработки предложенных образцов по следующей форме таблицы.

Вопросы для самопроверки

1. Назовите методы формования стеклянных изделий.
2. Перечислите отличительные особенности изделий изготовленных методом выдувания.
3. Сравните внешний вид изделий, изготовленных методом прессования и прессовыдувания.

Лабораторная работа №13.

Распознавание видов керамики.

Цель - Научиться распознавать виды керамики на предложенных образцах керамических изделий.

Содержание заданий

1. Изучите основные виды керамики, их отличительные свойства.
Для выполнения задания необходимо изучить теоретические основы по этому вопросу и составить таблицу по отличительным свойствам керамики (фарфор, фаянс, майолика, гончарные изделия).
2. Изучите микроструктуру излома керамических изделий – фарфоровых и фаянсовых.
Рассмотрите излом черепка керамических изделий. Нанесите на излом черепка каплю чернил и обратите внимание, как впитывается влага. Черепок фарфора почти не впитывает влагу, а черепок фаянса быстро поглощает ее. Рассмотрите изломы черепков с помощью лупы. Обратите внимание на переход между черепком и глазурью у фарфора он менее резкий. Результаты работы оформить в виде таблицы.
3. Сгруппируйте представленные образцы керамических изделий по виду керамики и составьте таблицу.
4. По результатам исследования сделайте выводы.

Вопросы для самопроверки

1. Назовите виды керамики.
2. Перечислите отличительные признаки изделий изготовленных из различных видов керамики.
3. Изделия, из какого вида керамики обладают способностью просвечивать и почему?
4. Охарактеризуйте структуру черепка фарфоровых изделий.

Лабораторная работа №14

Тема: «Определение просвечиваемости и белизны фарфоровых изделий»

Цель – изучить методики оценки показателей фарфоровых изделий. Получить навыки работы.

Содержание заданий

1. Определите просвечиваемость фарфоровых изделий органолептическим методом.
2. Изучите устройство, принцип действия и методы испытаний на приборе фотометр ФТ-2 М. Зарисуйте схему прибора.
3. Изучите устройство и принцип действия прибора для определения белизны черепка.
4. Сделайте выводы по работе. Изделия из каких видов керамики имеют наибольшую белизну черепка.

Вопросы для самопроверки

1. Назовите факторы, влияющие на белизну черепка.

2. Из каких видов фарфора изделия обладают лучшей просвечиваемостью.
3. Какие материалы, положительно влияют на белизну и просвечиваемость изделий из фарфора.

Лабораторная работа №15.

Тема: «Определение механической прочности керамических изделий»

Цель – изучить методику определения механической прочности керамических изделий, получить навыки работы с прибором

Содержание заданий

1. Изучите устройство прибора для определения механической прочности керамических изделий на удар. Проведите испытания. Сравните прочность изделий, изготовленных из различных видов керамики.
2. Определите механическую прочность соединения керамических изделий. Наполните изделие до верха влажным кварцевым песком и поднимите изделие за ручку или носик. определите целостность прикрепления приставных деталей.
3. Определите механическую прочность плоских керамических изделий. Сложите стопкой изделия, переложите через одно бумагой. Фарфоровые тарелки или блюдца по 120 шт., фаянсовые тарелки по 100 шт., блюдца по 150 шт. Через 5 дней проверьте целостность нижнего изделия.

Лабораторная работа №16.

Тема «Определение деформации керамических изделий»

Цель - получить практические навыки по определению и оценке деформации керамических изделий

Содержание заданий

1. Определите деформацию плоских изделий.
Положите изделие на горизонтальную поверхность дном кверху, нажмите рукой на его центр. В зазор между краями изделия и плоскостью введите ступенчатую линейку или измерительный клин до соприкосновения с краем. Определите деформацию.
2. Определите деформацию полых изделий. Измерьте штангенциркулем минимальный и максимальный диаметры. Определите их разность. Результаты сведите в таблицу.
3. Определите посадку крышки с помощью специального прибора.
4. Сделайте выводы о соответствии деформации исследуемых образцов требованиям нормативных документов.

Раздел 6. Товароведение ювелирных товаров

Лабораторная работа №17.

Тема: «Определение вида огранки и качества обработки ювелирных камней»

Цель - изучить основные виды огранки ювелирных камней и получить практические навыки в оценке качества обработки вставок из ювелирных камней

Содержание заданий

1. Определить вид огранки представленных ювелирных камней.
Возьмите ювелирный камень определите его наименование, учитывая характерные особенности: прозрачность, цвет, игру света.
Положите ювелирный камень на лист белой бумаги, обведите контур камней по рундисту с помощью карандаша, определите по полученному контуру форму камня. Подумайте, какому виду огранки, соответствует данная форма камня. Проверьте свое предположение по рисунку
2. Сравните изображения на рисунке и исследуемый образец камня. С помощью лупы определите количество фасет в верхней и нижней частях ювелирного камня. Сделайте зарисовку в тетради. Сделайте заключение о виде огранки ювелирного камня.
3. Оценить качество обработки ювелирных камней.

При определении качества обработки ювелирного камня необходимо внимательно рассмотреть исследуемый образец ювелирного камня при дневном освещении. Обратите внимание на сходимость граней, пропорцию линейных размеров, симметричность фасет и граней, полировку камня. Отметьте недостатки обработки камня, видимые невооруженным глазом. Возьмите лупу и еще раз внимательно рассмотрите ювелирный камень. Определите недостатки, которые различимы при 10-кратном увеличении. Проанализировав данные, полученные при просмотре камня невооруженным глазом и с 10-кратным увеличением.

Сделайте заключение о качестве обработки ювелирного камня.

Вопросы для самопроверки

1. Назовите назначение огранки ювелирных камней.
2. Перечислите типы шлифовок, применяемых для огранки ювелирных камней.
3. Назовите отличительные признаки основных видов огранок ювелирных камней.

Лабораторная работа №18.

Тема: «Требования, предъявляемые к качеству ювелирных товаров»

1. С помощью нормативной документации изучите требования, предъявляемые к качеству ювелирных изделий.
2. Запишите в рабочей тетради вид и наименование нормативных документов, регламентирующих требования и порядок оценки качества ювелирных украшений.
3. Перечислите основные требования, предъявляемые к качеству ювелирных украшений.
4. Рассмотрите образцы колец, цепочек, серёг. Определите соответствие качества данных изделий требованиям нормативной документации.

Лабораторная работа №19.

Тема: «Определение пробы и года изготовления изделий из драгоценных металлов»

Цель – Научиться идентифицировать ювелирные изделия из золотых сплавов по году изготовления, виду и номеру пробы

Содержание заданий

1. С помощью лупы определить год выпуска, шифр предприятия изготовителя, номер пробы представленных образцов ювелирных изделий.
2. Перевести метрическую пробу в золотниковую и каратную.
3. Взвесить изделие на электронных весах, определить содержание химически чистого золота в данных изделиях.

Лабораторная работа №20.

Тема: «Определения группы качества ювелирного камня»

Цель: изучить группы качества ювелирных камней, получить навыки определения группы качества

1. Изучить градации ювелирных камней в зависимости от чистоты, прозрачности. Изучить дефекты ювелирных камней.
2. Классифицировать образцы ювелирных камней по прозрачности.
3. Рассмотреть представленные образцы ювелирных камней на просвет через коронку невооруженным глазом и с помощью 10-ти кратного увеличения. Описать дефекты исследуемых образцов ювелирных камней. Определить группу качества образцов ювелирных камней.
4. Результаты работы оформить в виде таблицы. Сделать выводы о дефектности представленных ювелирных камней.

Лабораторная работа №21

Тема: «Вычисление массы закрепленных ювелирных вставок»

Цель - изучить методику расчёта массы закреплённых ювелирных камней, получить навыки работы

1. Изучить методику расчёта массы закреплённых ювелирных камней.
2. В рабочей тетради записать формулы расчёта массы закреплённых камней.
3. Определить вид огранки представленных образцов ювелирных изделий. Определить диаметр, ширину и другие показатели, необходимые для расчёта массы камня.
4. Определить поправочные коэффициенты на рундист и на «полноту» формы и профиля камня.
5. Рассчитать массу представленных образцов ювелирных камней.

Раздел 7. Товароведение парфюмерно-косметических товаров

Лабораторная работа №22.

Тема: «Определение основных показателей качества парфюмерных жидкостей»

Цель: - Получить практические навыки по оценке основных показателей качества парфюмерных жидкостей

Содержание практических заданий

1. Определите прозрачность и однородность парфюмерной жидкости. Налейте в пробирку 20 мл духов или одеколона, опустите в неё термометр и закройте пробкой. Охладите пробирку до температуры ниже 5 °С (при анализе духов, одеколонов и душистых вод можно использовать смесь льда с солью). При анализе изделий группы «Экстра» и туалетных вод охлаждают до 3 °С. Выньте пробирку и просмотрите жидкость в проходящем дневном свете или свете электрической лампы. Жидкость должна быть прозрачной. Если появился осадок, нагрейте пробирку с жидкостью и вновь проверьте прозрачность - осадок должен раствориться. При приёмке готовой продукции, прозрачность и однородность проверяют, рассматривая парфюмерную жидкость в проходящем свете (флакон перевёртывают пробкой вниз). Осадок не допускается.
2. Установите соответствие опытного образца парфюмерной жидкости с эталоном по цвету. Одинаковое количество парфюмерной жидкости и эталонного образца наливают в пробирки из бесцветного стекла, пробирки ставят на лист белой бумаги и сравнивают по цвету эталонную жидкость и опытный образец.
3. Определите стойкость запаха парфюмерных жидкостей. В выпарительную чашку налейте 0,5 – 1,0 см³ парфюмерной жидкости, смочите в ней кусочек сухой, предварительно постиранной в горячей воде без мыла, отбеленной марли, размером 5 x 10 см. Выньте марлю пинцетом, и не отжимая, просушите марлю в помещении с температурой воздуха 15 – 20 °С. Проверьте интенсивность запаха.
4. Проверьте наличие дефектов стекла флаконов и правильность заполнения парфюмерной жидкостью. Флаконы с плечиками должны быть заполнены до их уровня, в прочих флаконах должно быть воздушное пространство, равное 4 % вместимости флакона.
5. Охарактеризуйте типы запахов представленных образцов парфюмерных жидкостей. Идентифицируйте по типу запаха парфюмерную жидкость.

Запах парфюмерной жидкости проходит три стадии:

- начальный запах (ощущаемый сразу после нанесения жидкости – не характерен для данного изделия);
- основной запах (проявляется в полной мере через 15 – 20 мин после нанесения жидкости);
- остаточный запах.

О качестве и стойкости запаха судят по основному запаху. Тип запаха парфюмерии зависит от состава душистых веществ, входящих в парфюмерную композицию. По типу запаха духи и другие парфюмерные изделия бывают: тёплые, свежие, прохладные, сладкие, сухие, пряные, терпкие, восточные, горькие, экзотические, бальзамические и др.

Результаты задания №5 оформите в виде таблицы.

Лабораторная работа №23.

Тема: «Определение качества косметических товаров и мыла туалетного»

Цель: получить практические навыки по определению органолептических показателей качества косметических товаров и туалетного мыла

Содержание заданий

1. Проверьте качество нескольких образцов крема.
2. Рассмотрите представленные образцы пудры и определите: вид массы, цвет, назначение, запах, расфасовку и оформление.
3. Рассмотрите образцы мыла и определите консистенцию, марку, назначение, форму куска, вид упаковки, массу, цвет, характер отдушки.
4. определите качество туалетного мыла по органолептическим показателям. Результаты органолептических испытаний оформить в виде таблицы.
5. Сделайте выводы по результатам проделанной работы.

Лабораторная работа №24.

Тема: «Оценка качества средств декоративной косметики – лака для ногтей»

Цель - Изучить характеристику видов декоративной косметики для ногтей, научиться определять качественные показатели лака для ногтей

Содержание заданий

1. Рассмотреть представленные образцы средств декоративной косметики для ногтей, дать им характеристику.
2. Определить органолептические показатели качества средств декоративной косметики.
3. Определить качество покрытия и продолжительность высыхания средств для ногтей.
4. Сделайте выводы по результатам проведенных испытаний.

Вопросы для самоконтроля

1. Дайте характеристику средствам декоративной косметики для ногтей.
2. Назовите органолептические показатели качества средств декоративной косметики для ногтей.
3. Как определяется качество покрытия и продолжительность высыхания лака для ногтей.

Лабораторная работа №25.

Тема: «Оценка качества средств декоративной косметики – туши для ресниц»

Цель – Изучить классификацию туши для ресниц. Получить навыки по оценке органолептических показателей туши для ресниц

Содержание заданий

1. Изучить классификацию туши для ресниц.
2. Рассмотреть представленные образцы туши для ресниц, дать им характеристику в соответствии с классификацией в виде таблицы, составленной в произвольной форме.
3. Определить органолептические показатели качества туши для ресниц: внешний вид, цвет, запах, качество мазка.
4. Сделайте выводы по результатам проделанной работы

Лабораторная работа №26.

Тема: «Оценка качества средств декоративной косметики – губной помады»

Цель: Изучить классификацию губных помад. Получить практические навыки по определению органолептических показателей качества губных помад

Содержание заданий

1. Изучить классификацию губных помад. Губные помады относятся к изделиям декоративной косметики на жировой основе. Губные помады классифицируют по различным признакам:
 - По цветовой гамме (классическая, ультрасовременная);
 - Характеру мазка (кроющий (непрозрачный), транспортный (прозрачный));
 - Характеру блеска поверхности (атласный, матовый, перламутровый, блестящий);

- Стойкости покрытия (традиционная, стойкая, сверхстойкая);
- Характеру действия (увлажняющая, питательная, сверхстойкая, водостойкая, универсальная);
- Степени жирности мазка (жирный, полужирный, сухой);
- Характеру изменения цвета (неизменяющийся (обычный), изменяющийся («хамелеон»);
- Консистенции (твердая, кремообразная, жидкая (эмульсионная));
- По выполняемой функции (однфункциональная, многофункциональная).

2. Рассмотреть представленные образцы губных помад, дать им характеристику в соответствии с классификацией в виде таблицы, составленной в произвольной форме.

3. Определить органолептические показатели качества губных помад: внешний вид, цвет, запах, а также качество мазка, Органолептические показатели качества губных помад должны соответствовать требованиям ГОСТ 28767-90 и ГОСТ 29188.0-91.

Внешний вид и цвет губной помады определяют, осматривая поверхность карандаша губной помады.

Поверхность губной помады должна быть гладкая, однородной, равномерно окрашенной.

Для губной помады, с перламутровым блеском допускается наличие разводов, не портящих внешний вид карандаша.

Для губной помады, выработанной на автоматизированной линии, допускаются незначительные поры, не портящие внешнего вида поверхности карандаша.

Цвет губной помады должен соответствовать цвету (тону) изделия данного наименования.

Запах губной помады должен быть приятным, свойственным данному изделию.

Качество мазка губной помады определяют при нанесении помады на кожу руки трижды на одно место. Мазок должен быть ровным, однородным, без крупинки.

Результаты исследования показателей качества губных помад представить в форме таблицы органолептические показатели качества губных помад.

4. Сделать выводы по результатам проделанной работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Перечислить признаки классификации губных помад.
2. Какие требования предъявляются к внешнему виду губных помад.
3. Как определяется качество мазка губной помады.

Раздел 8. Товароведение кожевенно-обувных товаров

Лабораторная работа № 27.

Тема: «Кожевенно-обувные материалы, используемые для изготовления обуви»

Цель занятия - изучить классификацию сырья, используемого в кожевенно-обувном производстве, строение и топографию шкур животных»

Содержание заданий

1. Изучить общую характеристику сырья, используемого в кожевенно-обувном производстве, строение и топографию шкуры животного по лекционному материалу и учебной литературе.
2. Рассмотреть под микроскопом образцы натуральных и синтетических кожевенно-обувных материалов, отметить отличия между натуральной и синтетической кожей.
3. Зарисовать в рабочей тетради строение шкуры животного и топографическое строение шкуры крупного рогатого скота и конской шкуры.
4. Рассмотреть представленные образцы различных видов кож. Определить вид кожи, характер лицевой поверхности, структуру дермы и вид сырья.
5. Дать описание исследуемым образцам кожевенно-обувных материалов в форме табл. 17.

6. Измерить толщину дермы, и расстояние между отверстиями от волосяных сумок.
7. Сделать выводы по работе.

Лабораторная работа № 28.

Тема: «Методы отбора проб обувных материалов для лабораторных испытаний. Разметка образцов материалов»

Содержание заданий

Цель занятия - изучить методы отбора проб; научиться размечать образцы, подвергаемые лабораторным испытаниям.

1. Изучить правила отбора образцов кож, резины, искусственных материалов.
2. Ознакомиться с требованиями, которым должны удовлетворять образцы.
3. Зарисовать схемы расположения проб стандартных определений показателей химического состава и физико-механических свойств для кож.
4. Разметить и раскроить кожи для стандартных испытаний.
5. Разметить и раскроить искусственную кожу одного вида для стандартных испытаний.
6. Сделать соответствующие выводы.

Лабораторная работа № 29.

Тема: «Определение толщины и массы 1 м^2 натуральных и искусственных кож»

Цель занятия - научиться работать с приборами и приспособлениями для определения толщины и массы обувных материалов

Содержание заданий

1. Изучить устройство толщиномера, микрометра и штангенциркуля.
2. Изучить торсионные, технические весы для взвешивания материалов.
3. Определить толщину образцов натуральной и искусственной кож.
4. Определить ширину и длину образца кожи, рассчитать массу 1 м^2 образцов кожи по формуле (3):
5. Результаты оформить в виде таблицы.
6. По результатам работы сделать выводы.

Лабораторная работа № 30.

Тема: «Определение гигроскопических свойств, усадки и набухаемости кожевенно-обувных материалов»

Цель занятия – изучить методы определения свойств кожевенно-обувных материалов

Содержание заданий

1. Изучить свойства обувных материалов, используемых при изготовлении кожаной обуви.
2. Определить намокаемость кожевенно-обувных материалов. Вырезать образцы натуральной и искусственной кожи размером 50x50 мм. Взвесить их с точностью до 0,001 грамм (M_1). Погрузить образцы в дистиллированную воду температурой 20 ± 3 градуса. Через 2 часа образцы вынимают, затем обсушивают поверхности образцов (без отжима) фильтровальной бумагой и определить массу намокшего образца (M_2).

Для определения намокаемости после 24 часового намокания образец кожи после 2-х часов увлажнения и взвешивания помещают в воду ещё на 24 часа, после чего взвешиванием определяют массу M_2' .

3. Определить влагоемкость исследуемых образцов кожевенных материалов.
4. Результаты испытаний по определению намокаемости и влагоемкости свести в таблицу. Полученные значения сравнить с нормативными значениями
5. Определить усадку исследуемых образцов кожевенных материалов.
6. Результаты испытаний представить в форме таблицы.
7. Определить линейную деформацию обувных картонов. Вырубить образцы обувного картона размером 50x50 мм. Измерить толщину образцов в 5-ти точках с помощью микрометра, из которых одна расположена на пересечении диагоналей, а

остальные на углах образца. Образцы помещают в воду на 2 часа, после чего измеряют толщину в 5-ти ранее указанных точках.

Результаты определения набухаемости картонов свести в таблицу.

7. Сделать выводы по результатам проделанной работы.

Вопросы для самоконтроля

1. Какие свойства кожевенно-обувных материалов называются гигроскопическими.
2. Какие факторы влияют на намокаемость и влагоемкость кожи.
3. Как определяется усадка кожи.
4. Какие характеристики кожевенно-обувных материалов влияют на технологические операции обувного производства.

Лабораторная работа № 31.

Тема: «Изучение пороков и сортировки кож»

Цель занятия - ознакомиться с пороками кож, научиться пользоваться стандартами при сортировке кож.

Содержание заданий

1. Изучить сырьевые и производственные пороки.
2. Изучить пороки местного и общего характера.
3. Научиться отмечать линейные и площадные пороки.
4. Рассмотреть представленные образцы кож. Определить виды, происхождение и размеры пороков, имеющих на коже. Результаты оформить в виде таблицы.

Решить задачи

1) Определить сортность жеребка хромового дубления. При осмотре жеребка общей площадью 100 дм^2 , были обнаружены пороки:

- царапины длиной $L_1=5 \text{ см.}$, $L_2=3,7 \text{ см.}$, $L_3=2,2 \text{ см.}$;
- подрезы при шлифовании длиной $L_4=4,2 \text{ см.}$;
- рубцы площадью $Q_1=5,7 \text{ дм}^2$;
- седловины площадью $Q_2=4 \text{ дм}^2$.

2) Определить сортность свиной кожи хромового дубления. При осмотре данной кожи общей площадью 87 дм^2 , были обнаружены пороки:

- моржевистость общей площадью $Q_1=2,5 \text{ дм}^2$;
- свищеватость общей площадью $Q_2=4,3 \text{ дм}^2$;
- подрезы длиной $L_1=3,4 \text{ см.}$;
- пятна солевые диаметром 5 мм , 3 шт.;
- молеедины площадью $Q_3=1,7 \text{ дм}^2$.

Лабораторная работа № 32.

Тема: «Изучение ассортимента кож»

Цель - научиться органолептически определять вид и назначение кожи, вид исходного сырья метод дубления и отделки

Содержание заданий

1. Изучить ассортимент кож по литературному источнику.
2. Отобрать образцы кож для испытаний.
3. Определить вид, назначение кожи, вид исходного сырья, вид отделки и метод дубления.
5. Обобщить полученные результаты, сделать выводы: какие характеристики являются общими для изучения кож, а какие специфичными?

Лабораторная работа № 33.

Тема: «Определение температуры сваривания кож»

Цель - изучить приборы и методы определения температуры сваривания кож

Содержание заданий

1. Изучить устройство и принцип работы приборов для определения температуры сваривания кож.
2. Изучить методику проведения работы, кратко описать ее в рабочей тетради.
3. Подготовить образцы натуральных кож для проведения испытания.
4. Определить температуру сваривания кож, результаты оформить в виде таблицы.

Лабораторная работа № 34

Тема: «Определение устойчивости окраски кожи к мокрому и сухому трению»

Цель - ознакомиться с методикой определения устойчивости окраски кожи к трению

Содержание заданий

1. Изучить методику определения устойчивости (маркости) окраски кожи к мокрому и сухому трению.
2. Подготовить образцы для проведения испытаний.
3. Определить устойчивость окраски исследуемых образцов кож к мокрому и сухому трению.
4. Результаты работы оформить в виде таблицы.

Лабораторная работа №35

Тема: «Изучение ассортимента искусственных материалов для низа обуви»

Лабораторная работа № 36.

Цель занятия - ознакомиться с ассортиментом искусственных обувных материалов, используемых для деталей низа обуви, изучить их отличительные признаки

Содержание заданий

1. Изучить классификацию и ассортимент искусственных кож для деталей низа обуви.
2. Изучить стандартные показатели свойств резиновых изделий и картонов.
3. Отобрать образцы для проведения исследования, дать характеристику образцам в форме таблицы.

Тема: «Изучение ассортимента мягких искусственных и синтетических кож»

Лабораторная работа № 37.

Цель - ознакомиться с ассортиментом мягких искусственных и синтетических кож

1. Изучить классификацию мягких искусственных и синтетических кож по назначению, виду основы, пленкообразующему покрытию и структуре.
2. Изучить ассортимент кож на разных видах основ и разными видами покрытий.
3. Знать нормативные показатели кож.
4. Отобрать образцы для проведения исследования, дать характеристику образцам в форме таблицы.

Тема: «Изучение пороков искусственных кож»

Цель - ознакомиться с дефектами и принципами сортировки искусственных кож

Содержание заданий

1. Изучить основные дефекты внешнего вида, встречающиеся в резиновых изделиях, картонах и искусственных кожах.
2. Научиться распознавать дефекты, возникающие в процессе производства данных материалов.
3. Изучить особенности сортировки данных материалов.
4. Отобрать образцы для проведения исследования, определить виды дефектов, встречающиеся в отобранных образцах.
5. Результаты работы оформить в виде таблицы.
6. Сделать выводы по работе.

Раздел 9. Товароведение бытовых электротоваров

Лабораторная работа №38.

Тема: «Определение электрической безопасности электробытовых приборов»

Цель – Изучить методики определения электрической безопасности электрических бытовых приборов, получить практические навыки по определению данных показателей

Содержание заданий

1. Изучить методику определения сопротивления изоляции.
2. Зарисовать схему установки для определения сопротивления изоляции.
3. Изучить методику определения тока утечки.
4. Зарисовать схему установки для определения тока утечки.
5. Изучить методику проверки приборов на защиту от поражения электрическим током при случайном соприкосновении и провести испытания на представленных образцах изделий.

Лабораторная работа №39.

Тема: «Определение механической прочности и устойчивости электротехнических товаров»

Цель – Изучить методики определения механической прочности и устойчивости электротехнических товаров. Получить практические навыки по оценке данных показателей

Содержание заданий

1. Изучить методику определения механической прочности электротехнических товаров.
2. Определить механическую прочность патронов, выключателей, переключателей и др. приборов.
3. Определить устойчивость светильников. Электрочайников, электроутюгов.
5. Результаты проведенных испытаний представить в виде таблицы.

Раздел 10. Товароведение мебельных товаров

Лабораторная работа №40

Тема: «Строение древесины. Отличительные особенности древесных пород»

Цель: изучить строение ствола, продольный и поперечный срезы. Их отличительные особенности. Изучить особенности макро- и микростроения основных хвойных и лиственных пород, уметь по внешним отличительным признакам распознавать разные породы древесины. Изучить химический состав древесины

Содержание заданий

1. С помощью лупы рассмотреть круглые образцы хвойных пород - ядровых (сосна, лиственница, кедр и др.), безъядровых (ель, пихта), лиственных пород – рассеяно-сосудистых (береза, осина, ольха и др.), кольцесосудистых (ясень, карагач).
2. Зарисовать три среза (торцовый, радиальный, тангенциальный) на примере лиственной породы (ядровой, безъядровой) и хвойной (ядровой, безъядровой) по выбору. Подпишите основные элементы анатомического строения: ядро, заболонь, сердцевинные лучи, годичные слои, сосуды.
3. Пользуясь данными таблицы 1 – 3 и образцами, выданными преподавателем, установить группу древесной породы, отметьте характерные отличительные признаки и определите вид древесины.
4. Результаты определения породы древесины на образцах представить в форме таблицы.
5. По полученным результатам сделать вывод.

Вопросы для самоконтроля

1. На какие группы делятся породы древесины.
2. Дать характеристику строения дерева.
3. Какие породы древесины называются ядровыми и безъядровыми.
4. Перечислить основные элементы строения древесины на торцовом разрезе.
5. По каким признакам можно распознать породы древесины?
6. Какие химические элементы входят в состав древесины.

Лабораторная работа №41.

Тема: «Пороки древесины»

Цель - изучить пороки древесины, получить практические навыки по распознаванию различных видов пороков древесных материалов.

Содержание заданий

1. Изучить классификацию пороков, их термины, определения, способы измерения (по ГОСТ 2140-81 «Пороки древесины»).
2. Пользуясь, ГОСТ 16371-93 «Мебель. Общие технические условия», изучить нормы ограничения пороков древесины для поверхности деталей.
3. С помощью лупы рассмотреть предложенные образцы пород древесины.
4. Определить, какие пороки встречаются на данных образцах.
5. Оформить результаты исследований в форме таблицы.
6. По полученным исследованиям сделать вывод.

Вопросы для самоконтроля

1. Что такое пороки древесины?
2. На какие группы делятся пороки древесины.
3. Перечислить пороки повреждения древесины.
4. Какие пороки относятся к порокам формы ствола.
5. Дать характеристику порокам ствола.
6. Какие повреждения называются механическими. Перечислить дефекты обработки древесины.
7. Какое влияние оказывают пороки на древесину?

Лабораторная работа №42.

Тема: «Оценка качества древесных материалов и полуфабрикатов»

Цель: научиться различать основные конструкционные древесно-плитные материалы, пиломатериалы, используемые в мебельном производстве, изучить их ассортимент и сортность.

1. По раздаточному материалу изучить виды древесных материалов и полуфабрикатов, способы их получения и отличительные особенности.
2. В рабочей тетради дать краткую характеристику основных видов древесных материалов и полуфабрикатов.
3. Рассмотреть предложенные образцы древесных материалов и полуфабрикатов и дать им характеристику (вид, строение, толщина) в форме таблицы. Определить их качество, наличие дефектов
4. По полученным исследованиям сделайте вывод о сортности представленных образцов древесных материалов и полуфабрикатов.

Вопросы для самоконтроля

1. Из каких материалов изготавливают мебель.
2. Что такое доски и бруски? Чем они отличаются?
3. Что такое шпон? Чем отличаются строганный шпон от лущеного?
4. Какие существуют виды строганного шпона.
5. Чем отличается фанера от фанерных плит.
6. Чем отличается ДВП от МДФ, ХДФ?
7. Назвать используемые в мебельном производстве облицовочные материалы.

Лабораторная работа №43.

Тема: «Оценка стойкости защитно-декоративного покрытия к пятнообразованию»

Цель: изучить основные виды отделки мебели, ознакомиться с показателями эксплуатационных свойств защитно-декоративных покрытий для мебели и требованиями, предъявляемыми к качеству отделки.

Содержание практических заданий

1. По раздаточному материалу изучить виды защитно-декоративных покрытий, их характеристику и отличительные особенности.
2. Определить какие виды декоративных покрытий были использованы при изготовлении данных образцов.
3. На исследуемые образцы облицовочных материалов нанести предложенные преподавателем растворы.
4. Результаты определения стойкости защитно-декоративных покрытий к пятнообразованию записывают в виде таблицы 7.
3. По полученным результатам сделать выводы

Вопросы для самоконтроля

1. По каким признакам классифицируется защитно-декоративное покрытие.
2. Перечислить прозрачные виды защитно-декоративных покрытий.
3. Назвать показатели качества декоративно-защитного покрытия?

Лабораторная работа №44.

Тема: «Распознавание вида пластмассы, применяемой при изготовлении мебели»

Цель - изучить методику распознавания видов пластмасс, используемых для производства мебели.

Содержание заданий

1. Изучить виды пластмасс, их отличительные признаки, характер и особенности при горении, используя раздаточный материал и данные таблицы 8.
2. Определить вид пластмасс представленных образцов деталей мебели, методом горения, указать характер и особенности горения. Результаты испытаний занести в таблицу 9.
3. По полученным результатам испытаний сделать выводы.

Вопросы для самоконтроля

1. Какие полимерные материалы используют для изготовления мебели?
2. Какими свойствами обладают полимерные материалы?
3. Какие виды пластмасс используются для изготовления мебели?
4. По каким внешним признакам можно распознавать вид пластмасс?
5. Опишите характер и особенности горения полиэтилена, полипропилена, полистирола.

Лабораторная работа №45.

Тема: «Текстильные и кожеподобные материалы, применяемые при изготовлении мебели»

Цель - изучить виды обивочных и покровных тканей, а также других текстильных материалов, используемых для производства мебели.

Содержание заданий

1. По предложенному раздаточному материалу изучить основные виды текстильных и кожевенных материалов, используемых для производства мебели.
2. В рабочей тетради указать назначение тканей, дать краткую характеристику основным видам покровных и обивочных тканей.
3. Рассмотреть предложенные образцы текстильных материалов и дать им характеристику (вид используемых волокон, вид переплетения, масса 1 м² и др.) в форме таблицы.
4. По полученным результатам работы сделать вывод.

Вопросы для самоконтроля

1. Для каких целей в мебельном производстве используют текстильные материалы?
2. По каким признакам классифицируют ткани, применяемые для изготовления мебели?

3. Назначение покровных и облицовочных тканей, их отличительные признаки?
4. Какие требования, предъявляются к облицовочным тканям?
5. Назвать основные виды облицовочных тканей и дайте им характеристику.

Лабораторная работа №46.

Тема: «Мебельная фурнитура»

Цель: изучить мебельную фурнитуру, получить практические навыки по распознаванию фурнитуры на образцах мебели.

Содержание заданий

1. Рассмотреть образцы мебельной фурнитуры.
2. Определить вид, назначение представленных образцов фурнитуры, конструкционные особенности.
3. Оформить результаты исследований в форме таблицы.
4. По полученным исследованиям сделайте вывод.

Вопросы для самоконтроля

1. Что относится к мебельной фурнитуре?
2. На какие показатели качества мебели влияет фурнитура?
3. В чем отличие шурупа от винта?
4. Чем отличается картонная петля от четырехшарнирной петли?
5. Каково назначение шариковых и роликовых направляющих?
6. Перечислить аксессуары относящиеся к фурнитуре для кухни?

Лабораторная работа №47

Тема: «Основные элементы конструкции мебели и виды столярных соединений»

Цель - изучить элементы конструкции мебели, конструктивные элементы и виды столярных соединений.

Содержание заданий

1. Изучить конструктивные элементы, используемые для изготовления мебели. Запишите основные виды конструктивных элементов и их характеристику в рабочую тетрадь.
2. Изучить способы соединения отдельных элементов и деталей. Сделайте зарисовки основных видов столярных соединений в рабочей тетради.
3. Рассмотреть пять образцов мебели. Установите способ изготовления, применяемые материалы, конструктивные элементы и виды столярных соединений, используемых для производства мебели. Результаты работы оформите в виде таблицы.
4. По проведенным исследованиям сделать выводы.

Вопросы для самоконтроля

1. Чем отличаются разъемные соединения от неразъемных соединений?
2. Чем отличается щит от блока?
3. Перечислите конструкционные элементы?
4. Перечислите клеевые соединения?
5. Где используются гнуто-клееные элементы?

Лабораторная работа №48.

Тема: «Дефекты исходных материалов, обработки и сборки мебели»

Цель работы - изучить дефекты обработки и сборки мебели.

Содержание заданий

1. Изучить дефекты обработки и сборки мебели. Запишите основные дефекты изделий мебели и их характеристики в рабочей тетради.
2. Выписать дефекты изделий мебели из ГОСТ 20400-80 «Продукция мебельного производства. Термины и определения».
3. Рассмотреть пять образцов мебели. Определите виды дефектов, имеющих в данных образцах. Результаты работы оформите в виде таблицы.
4. По проведенным исследованиям сделать выводы.

Вопросы для самоконтроля

1. Перечислите основные виды дефектов мебели.
2. Какие требования предъявляются к качеству мебели?
3. Какие отклонения линейных размеров допустимы при сборке деталей?
4. Какие дефекты относятся к лицевым и нелицевым поверхностям?

Раздел 11. Товароведение школьно-письменных и канцелярских товаров

Лабораторная работа №49.

Тема: «Определение показателей качества бумаги»

Цель - изучить методы и приборы для определения показателей качества бумаги и картона.

Содержание заданий

1. Изучить нормативные документы, регламентирующие определение качественных показателей бумаги и картона (ГОСТ 8049-62, ГОСТ 7690-76, ГОСТ 13199-88, ГОСТ 12795-89, ГОСТ 21102-97).
2. Изучить маркировку пачки офисной бумаги.
3. Определить массу 1м² представленных образцов.
4. Определить толщину представленных образцов.

Вопросы для самопроверки

1. Перечислить классы бумаги?
2. Чем отличается бумага от картона?
3. Какими свойствами должна обладать бумага?
4. Чем характеризуется плотность бумаги?
5. Назвать показатели оценки качества бумаги и картона?

Лабораторная работа №50.

Тема: «Определение показателей качества тетрадей»

Цель - изучить методы для определения показателей качества тетрадей.

Содержание заданий

1. Определить линейные размеры образцов тетрадей.
2. Определить расположение линий.
3. Определить толщину линий.
4. Определить качество крепления тетрадей.
5. Определить сорт бумаги.
6. По проведенным исследованиям сделать выводы.

Вопросы для самоконтроля

1. Какими показателями определяется качество тетрадей?
2. Как определяется косина тетрадей?
3. Какие требования предъявляются к качеству крепления тетради?

Раздел 12. Товароведение строительных материалов

Лабораторная работа №51.

Тема: «Определение показателей качества обоев»

Цель: Изучить методики определения качества отделочных рулонных материалов, виды обоев, научиться определять качество обоев по внешним признакам.

Содержание заданий

1. Определить качество представленных образцов обоев по внешним признакам.

При определении качества обоев по внешним признакам, учитывается равномерность окраски грунта, наличие пятен, полос, подтеков, брызг красок, смещение рисунка, обрыв кромок, количество кусков в рулоне.

2. Определить прочность красочного слоя представленных образцов обоев на истирание в сухом состоянии.
3. Результаты определения качества обоев оформить в виде таблицы.
4. По проведенным исследованиям сделать выводы.

Вопросы для самопроверки

1. По каким признакам классифицируются обои?
2. Какими показателями определяется качество обоев?
3. Перечислите виды обоев?
4. Чем отличается вспененный винил от моющегося винила

Лабораторная работа №52.

Тема: «Определение качества оконного стекла и керамической плитки»

Цель - изучить виды стекла, показатели качества, научиться определять качественные показатели листового оконного стекла и керамической плитки.

Содержание заданий

1. Определить качество представленных образцов стекла (оконного и витринное).
2. Определить качество представленных образцов керамических плиток.
3. Результаты определения качества стекла и облицовочной плитки оформить в виде таблицы.
4. По проведенным исследованиям сделать выводы.

Вопросы для самопроверки

1. Какие существуют виды стекла, керамической плитки?
2. Перечислить оптические показатели стекла?
3. Назвать показатели качества оконного стекла, облицовочной плитки?
4. Чем отличается армированное стекло от закаленного.
5. Какими свойствами должна обладать тротуарная плитка и плитка для бассейнов.

Лабораторная работа №53.

Тема: «Определение показателей качества материала для пола-линолеума»

Цель: изучить классификацию линолеума, виды линолеума, а также показатели качества линолеума.

Содержание заданий

1. С помощью лупы рассмотреть структуру предложенных образцов линолеума.
2. Определить, какой вид, тип рисунка, назначение линолеума на исследуемых образцах.
3. Оформить результаты исследований в форме таблицы.
4. По полученным исследованиям сделайте вывод.

Вопросы для самоконтроля

1. Назвать основные характеристики линолеума.
2. Чем отличается натуральный линолеум от ПВХ-линолеума.
3. Перечислить, какими свойствами должен обладать линолеум.
4. Отличительные особенности линолеума ПВХ.
5. Чем отличается коммерческий линолеум от полукommerческого?

Лабораторная работа №54.

Тема: «Определение показателей качества материалов для стен и перегородок – кирпич»

Цель работы: изучить основные виды кирпичей, ознакомиться с показателями эксплуатационных свойств кирпича и требованиями, предъявляемыми к качеству отделки.

Содержание заданий

1. Определить качество представленных образцов кирпичей. Качество кирпичей определить по наличию дефектов, правильности формы и размеров, толщину определяют с помощью угольника.
2. Дефекты недожог и пережог определить с помощью металлического молоточка.
3. Дефекты внешнего вида, такие, как трещины, отколы определяют невооруженным глазом.
4. Оформить результаты исследований в форме таблицы.
5. По полученным исследованиям сделайте вывод.

Вопросы для самоконтроля

1. Перечислить виды кирпичей.
2. Какие дефекты кирпичей чаще всего встречаются.
3. Назвать показатели качества кирпича.
4. Чем отличает недожог от пережога.

Лабораторная работа №55

Тема: «Определение показателей качества кровельных материалов»

Цель: изучить основные виды сайдинга, ондулина, черепицы, сэндвич-панелей. Изучить требования, предъявляемые к качеству кровельных материалов.

Содержание заданий

1. Определить качество представленных образцов кровельных материалов. Качество кровельных материалов определить по наличию дефектов, проверяют правильность формы и размеров. Дефекты внешнего вида, такие, как различные повреждения (риски, царапины) определяют невооруженным глазом.
2. Оформить результаты исследований в форме таблицы.
3. По полученным результатам сделать вывод.

Вопросы для самоконтроля

1. Перечислить виды сайдинга.
2. Назвать преимущества винилового сайдинга.
3. Перечислить преимущества и недостатки ондулина, сэндвич-панелей?
4. Назвать показатели качества металлической черепицы.
5. Чем отличаются сэндвич панели от обычных панелей?

Раздел 13. Товароведение продовольственных (пищевых) товаров

Лабораторная работа №56

Тема: «Ознакомление с хозяйственно-ботаническими сортами картофеля и оценка его качества»

Содержание заданий

1. Ознакомьтесь со строением клубня картофеля, определите его форму и хозяйственно-ботанический сорт.
2. Изучите и распознайте болезни и повреждения картофеля по натуральным образцам.
3. Проведите оценку качества картофеля, поступившего в магазин.

Решите задачу

В магазин поступило 1200 кг фасованного в потребительскую тару картофеля массой не более 3 кг. Какое количество выборок и какой массы нужно отобрать для оценки качества образца?

Лабораторная работа №57

Изучение видов и сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту

Содержание заданий

1. Пользуясь учебником товароведения, Справочником товароведа, альбомами, нарисуйте наиболее типичные формы основных сортотипов моркови и свеклы. Укажите их наиболее типичные свойства.

2. Изучите требования к качеству моркови, свеклы и редиса по стандартам. Научитесь определять качество корнеплодов.
3. Сделайте заключение о качестве образца.

Решите задачи

1. В магазине покупатель приобрел 2 кг свежей моркови. Дайте ответы на следующие вопросы:

— Допустимо ли в покупке наличие моркови с наибольшим диаметром менее 2 см и увядших?

— Возможны ли поломанные корнеплоды, с трещинами?

— Допустимо ли наличие земли?

Дайте обоснованные ответы. Укажите нормативный документ, который вы использовали для ответа на вопросы.

2. В среднем образце моркови весом 14 кг оказалось корней с обрезанной ботвой длиной 2 см — 0,5 кг, размером по наибольшему диаметру 2 см — 0,4 кг, поломанных — 0,4 кг. Дайте заключение о качестве моркови.

Вопросы для самоконтроля

1. Как зависит пищевая ценность моркови от размера сердцевинки?
2. Почему стандартом предусмотрено ограничение диаметра свеклы и моркови?
3. Назовите болезни корнеплодов, которые не передаются на соседние корни?
4. Назовите болезнь, наиболее опасную для моркови и свеклы

Лабораторная работа №58

Тема: «Изучение видов луковых овощей и оценка качества по стандарту»

Содержание заданий

1. Опишите наиболее важные признаки строения репчатого лука.
2. Определите качество луковых овощей.

Решите задачи

1. При приемке в магазине лука репчатого (сорт Арзамасский) в среднем образце обнаружены следующие дефекты (в %): треснувшие луковицы с длиной пера от 15 до 20 см — 6; частично оголенные — 5, луковицы с шейкой длиной от 5 до 10 см — 5; с недостаточно подсохшей шейкой — 0,8. Дайте заключение о качестве лука.

2. При приемке на базе лука репчатого обнаружены следующие дефекты (в %): запаренные луковицы — 5; подмороженные — 6; заболевшие шейковой гнилью — 3. Дайте заключение о качестве лука репчатого.

3. Дать заключение о качестве партии лука хозяйственно-ботанического сорта «___», если в общей пробе оказалось луковиц с длиной шейки от 5 до 10 см — 5%, и 2% луковиц с недостаточно подсохшей шейкой.

Лабораторная работа №59.

Тема: «Изучение ассортимента крупы. Оценка качества крупы по стандарту»

Содержание заданий

1. Изучите ассортимент зерновых и бобовых круп по натуральным образцам-эталонам. Сравните эти показатели по размеру, форме и цвету с описанием по учебнику.
2. Проведите оценку качества образца крупы

Вопросы для самоконтроля

1. Каковы внешние отличительные признаки крупы марки М, МТ, Т?
2. В чем разница между перловой и ячневой крупой?
3. Что означает номер крупы? Приведите пример.
4. Какие внешние отличительные признаки ядрицы и ядрицы быстрораствориваемой?
5. Какого цвета бывает пшено шлифованное, и как отличается по свойствам пшено разного цвета?

Лабораторная работа №60.

Тема: «Изучение ассортимента муки и оценка качества по стандарту»

Содержание заданий

1. Ознакомьтесь с ассортиментом пшеничной и ржаной муки.
2. Проведите органолептическую оценку качества образца муки.
3. Определите количество и качество сырой клейковины в пшеничной муке.

Решите задачи

1. В магазин поступила партия фасованной по 2 кг пшеничной муки высшего сорта в количестве 150 ящиков (в ящике по 20 пакетов). При анализе объединенной пробы было обнаружено: цвет белый, вкус нормальный, зольность — 0,73%, проход через сито № 43 — 80%, количество сырой клейковины — 28%. Рассчитайте массу объединенной и средней пробы и дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную муку? Ваши действия как коммерсанта.
2. В магазин поступило 2000 кг пшеничной муки высшего сорта. Через 30 суток хранения мука была реализована в количестве 1997 кг. Рассчитайте размер естественной убыли. Соответствует ли фактическая убыль массы муки установленным нормам? Каковы причины, вызывающие повышенную естественную убыль муки, и способы их предотвращения?

Вопросы для самоконтроля

1. Как отличается по цвету мука разных сортов и почему?
2. Какие посторонние привкусы и запахи могут возникнуть в муке? Причины их возникновения.
3. От чего появляется хруст на зубах при определении вкуса?
4. Почему пшеничная мука имеет сладковатый вкус?
 1. Что называется партией муки, выемкой, исходным образцом, средним образцом?
 2. Как определить вкус, запах, цвет муки? Как зависит цвет муки от ее сорта?
 3. Что характеризует зольность муки, как ее определить? Какова зольность муки разных сортов?
 4. Какова роль клейковины в производстве хлеба? По каким показателям можно судить о качестве клейковины?
 5. По каким показателям судят о хлебопекарных достоинствах муки?
 6. Назовите показатели безопасности для муки.
 7. На основании каких проведенных исследований можно получить сертификат соответствия?

Лабораторная работа №61

Тема: «Ознакомление с видами и оценка качества крахмала»

Содержание заданий

1. Определите вид крахмала под микроскопом.
2. Определите качество крахмала по органолептическим показателям.
3. Определите качество картофельного крахмала по количеству крапин.
4. Получите клейстер из крахмала.
5. Определите свойства крахмала при действии на него йодной настойкой

Решите задачу

На предприятие общественного питания поступила партия картофельного крахмала в количестве 15 мешков по 50 кг в каждом. Для проверки качества отобрана средняя проба и из нее — образец для анализа. Результаты анализа: цвет — белый, кислотность — 20 мл, зольность — 0,45%, количество крапин на 1 дм² — 9. Сколько мешков необходимо вскрыть для отбора средней пробы? Определить массу средней пробы. Дайте заключение о качестве и возможности использования. Каковы причины возникновения установленных дефектов?

Вопросы для самоконтроля

1. К какой группе химических веществ относится крахмал?
2. Какова питательность и усвояемость крахмала?
3. Что положено в основу деления крахмала на сорта?
4. Что такое люстр картофельного крахмала, и чем он обусловлен?

5. Какой из видов крахмала обладает наибольшей вязкостью?
6. Какой из видов крахмала и почему лучше использовать для приготовления киселя?
7. Какие продукты получаются при гидролизе крахмала?

Лабораторная работа №62.

Тема: «Ознакомление с ассортиментом и оценка качества карамели»

Содержание заданий

1. Пользуясь учебником, справочником товароведов, т. 2, ознакомьтесь с ассортиментом отдельных видов карамели.
2. Определите качество карамели с начинкой в завертке органолептически.
3. Определите количество начинки во фруктово-ягодной карамели в завертке.

Решите задачу

1. Установлено, что в ящике с карамелью весом 15 кг вес крошки и разбитой карамели составляет 1,3 кг. Соответствует ли содержание крошки и разбитой карамели установленным нормам по стандарту?
2. Сколько необходимо вскрыть единиц упаковки и какого веса нужно составить средние образцы при проверке качества партии карамели весом нетто по 14 кг следующих видов: «Бон-бон» — 15 ящиков, «Раковые шейки» — 10 ящиков.

Вопросы для самоконтроля

1. Почему карамель обладает большей гигроскопичностью, чем сахар?
2. Какие виды бумаги применяют для подвертки карамели?
3. Какие вы знаете способы обработки поверхности открытой карамели?
4. Как упаковывают и хранят карамель?
5. Какое значение имеет патока в производстве карамели?
6. С какими начинками карамель быстрее подвергается порче при хранении и почему?

Лабораторная работа №63

Тема: «Ознакомление с ассортиментом чая и оценка его качества»

Содержание заданий

1. Пользуясь ГОСТ на чай черный и зеленый, запишите основные показатели для разных сортов чая.
2. Проведите органолептическую оценку качества образца любого чая. Дайте заключение о соответствии сорту, указанному на упаковке.

Вопросы для самоконтроля

1. Как классифицируют чай?
2. Почему органолептический метод оценки качества чая является наиболее важным по сравнению с физико-химическим методом?

Лабораторная работа №64.

Тема: «Ознакомление с ассортиментом, приемка, оценка качества мясных консервов»

Содержание заданий

1. Ознакомьтесь с ассортиментом имеющихся в магазине мясных консервов, расшифруйте маркировку.
2. Проведите приемку партии мясных консервов.
3. Определите органолептически качество принятых мясных консервов.

Решите задачу

1. Дайте заключение о качестве консервов «Говядина тушеная», если куски мяса при осторожном извлечении распадаются, содержание мяса и жира 54%. По остальным показателям консервы соответствуют требованиям стандарта.

2. Дайте заключение о качестве консервов «Говядина тушеная», имеющих нормальный вкус и запах, мясо сочное, неразваренное, куски при осторожном извлечении нераспадающиеся, содержание мяса и жира 58,5%.

Вопросы для самоконтроля

1. Перечислите виды бомбажа мясных консервов и причины его возникновения.
2. Каковы условия и сроки хранения мясных консервов?
3. Какие показатели качества консервов относятся к показателям «безопасности»?

Лабораторная работа №65

Тема: «Ознакомление с ассортиментом вареных колбас и оценка их качества»

Содержание заданий

1. Пользуясь стандартом и учебником товароведения, дайте характеристику наиболее распространенным колбасам по сортам, начиная с высшего сорта.
2. Пользуясь стандартами и учебником товароведения, перечислите дефекты вареных колбасных изделий, с которыми они не допускаются к реализации в розничной торговле.
3. Определите название, сорт и качество образца вареной колбасы по органолептическим показателям.
4. Определите наличие крахмала или пшеничной муки в вареных колбасах.

Вопросы для самоконтроля

1. Что положено в основу деления говядины на сорта в колбасном производстве?
2. Почему в вареные колбасы 1 и 2-го сортов вводят крахмал или пшеничную муку?
3. Как должен быть обработан разломанный батон, чтобы он был принят от поставщика?
4. Какой дефект вкуса имеет колбаса с пожелтевшим шпиком?

Лабораторная работа №66.

Тема: «Изучение ассортимента и оценка качества рыбных консервов»

Содержание заданий

1. Изучите классификацию и ассортимент рыбных консервов по учебнику товароведения, Справочнику товароведа, т. 2, а также по стандартам на рыбные консервы.
2. Изучите упаковку и маркировку рыбных консервов по стандарту «Консервы и пресервы. Упаковка и маркировка».
3. Дайте органолептическую оценку качества натурального образца рыбных консервов. Расшифруйте маркировку.
4. Решение задач.

Вопросы для самоконтроля

1. Как группируют закусочные консервы в масле?
2. Чем отличаются рыбные консервы «Шпроты в масле» от «Сардин в масле»?
3. Каковы общие органолептические показатели качества рыбных консервов?
4. Какие физико-химические показатели качества рыбных консервов предусмотрены стандартом?
3. Какие показатели «безопасности», предусмотренные стандартом, необходимы для получения сертификата соответствия?
4. Каковы особенности требований к качеству рыбных консервов в томатном соусе, рыбных в масле?

Лабораторная работа №68.

Тема: «Определение качества меда»

1. Определите качество меда органолептически.
2. Определите плотность меда.
3. Определите фальсификацию меда.
4. Определите натуральность меда под микроскопом.

Вопросы для самоконтроля

1. Чем обусловлено лечебное действие мёда?
2. Как упаковывают и в течение, какого гарантийного срока хранят мёд?
3. Назовите признаки фальсификации мёда.

Лабораторная работа №69.

Тема: «Ознакомление с ассортиментом и оценка качества шоколада»

Содержание заданий

1. По учебнику, стандарту и Справочнику товароведов ознакомьтесь с ассортиментом шоколада.
2. Определите органолептически качество шоколада в плитках.

Вопросы для самоконтроля

1. Что является основным сырьем для приготовления шоколада?
2. Какова питательность шоколада?
3. Что такое белый шоколад?
4. Каковы условия и гарантийные сроки хранения шоколада?
5. Какие факты обуславливают «поседение» шоколада?
6. Назовите дефекты шоколада, при наличии которых он не допускается в продажу.

Решите задачи

1. В магазин поступило 50 упаковочных единиц с шоколадной массой 100 г по 48 штук в каждой упаковочной единице. При органолептической оценке качества в объединенной пробе было обнаружено сахарное поседение на поверхности шоколада. Чему равна выборка и объединенная проба? Возможна ли реализация данной партии шоколада, если срок годности шоколада не истек?
2. Дайте заключение о качестве весового незавернутого шоколада, имеющего коричневый цвет, слегка блестящую поверхность, твердую консистенцию, лом размером V_4 плитки в объединенной пробе массой 400 г составляет 10 г. Через 5 месяцев хранения при $T = +18\text{ }^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха 70% было обнаружено жировое поседение шоколада. Магазин предъявил претензию поставщику. Однако поставщик отклонил претензию. На каком основании? Кто прав?

Лабораторная работа №70

Тема: «Ознакомление с ассортиментом и оценка качества мучных кондитерских изделий»

Содержание заданий

1. Пользуясь стандартом и Справочником товароведов, ознакомьтесь с ассортиментом печенья, имеющимся в кабинете товароведения на занятии или магазине.
2. Определите органолептически качество печенья.
3. Проведите приемку партии развесного печенья, поступившей в магазин.
4. Определите процент лома (надломанного печенья) в поступившей в магазин партии развесного печенья.
5. Пользуясь учебником товароведения. Справочником товароведов, ознакомьтесь с ассортиментом пряников. Определите качество образца пряников органолептически.
6. Пользуясь учебником, ознакомьтесь с ассортиментом вафель. Определите органолептически качество вафель.
7. Пользуясь стандартом, учебником, ознакомьтесь с имеющимся в магазине ассортиментом пирожных и тортов.
8. Определите качество образца пирожного органолептически.

Вопросы для самоконтроля

1. Какие виды изделий относят к мучным кондитерским?
2. На какие виды делится печенье по способу приготовления, рецептуре и сорту муки?
3. На какие виды делится сдобное печенье в зависимости от рецептуры?
4. Чем отличается затяжное печенье от сахарного печенья?

5. При наличии, каких дефектов печенье не допускается в продажу?
6. На какие виды делят вафли?
7. Как расфасовывают и упаковывают вафли?
8. На какие виды делят пряники по способу производства и рецептуре?
9. Чем отличаются сырцовые пряники от заварных пряников? Назовите их ассортимент.
10. С какими дефектами пряники не допускаются в продажу?
11. Какие пряники — сырцовые или заварные — более длительное время сохраняются свежими и почему?

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

4.1. ТРЕБОВАНИЯ К НАПИСАНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

4.1.1. Порядок написания и защиты

Выполнение и защита курсовой работы включает следующие этапы:

- 1) выбор темы и составление плана задания работы;
- 2) подбор литературных источников, анализ периодических изданий, практических материалов;
- 3) изучение требований к оформлению работы;
- 4) проведение исследовательской (аналитической) части курсовой работы;
- 5) консультации с научным руководителем;
- 6) составление окончательного плана работы;
- 7) написание и оформление курсовой работы.
- 8) получение отзыва и рецензии на работу;
- 10) защита курсовой работы.

4.1.2. Подготовка к выполнению курсовой работы. Выбор темы

Подготовка к курсовой работе должна вестись с начала лекционных курсов при обсуждении проблем и вопросов на семинарских и практических занятиях, при подготовке докладов и выступлений на научных студенческих конференциях, рефератов, и контрольных заданий, на индивидуальных консультациях с преподавателем.

В выборе темы, освоении методов проведения научных исследований, приобретении навыков самостоятельной работы, умения критически оценивать, правильно обобщать и формулировать выводы и предложения большую помощь студенту оказывают руководитель курсовой работы. При выборе темы курсовой работы студент должен исходить из перечня разработанных и предложенных тем, а так же учитывать ситуацию потребления и проблемы, возникающие у потребителей при использовании непродовольственных товаров различных групп. Необходимо также учитывать, что направление тематики курсовой работы является подготовительным этапом к выполнению выпускной квалификационной дипломной работы. Тема курсовой работы утверждается заведующим кафедрой КиТ: подается заявление с просьбой утвердить тему и назначить руководителя курсовой работы.

Темы курсовых работ окончательно утверждаются на заседании кафедры. Примерная тематика курсовых работ представлена в приложении В. Бланк для оформления заявления представлен в приложении Г.

4.1.3. Подбор литературных источников, анализ периодических изданий, практических материалов

Подбор и изучение литературы следует начинать с законодательных и нормативных актов в области организации торговли, качества товаров и услуг, сертификации в соответст-

вии выбранной темой курсовой работы. Исследование сущности рассматриваемой проблемы должно базироваться на изучении статей специализированных журналов – «Маркетинговые исследования», «Спрос», «Тара и упаковка», «Стандарты и качество, монографий, сборников научных трудов, а также учебно- методической литературы по экономике торгового предприятия, менеджменту в торговле, маркетингу в торговле, сертификации и т.д.

При выполнении курсовой работы внимательного изучения требуют методические, инструктивные материалы, исходящие от органов государственного управления. Целесообразно использовать возможности тематического поиска документов в справочной поисковой правовой системе «Гарант», а также в других справочных системах («Консультант», «Кодекс» и др.). Могут пригодиться данные, полученных из Интернета.

Статистический материал, связанный с процессами торговли в Амурской области, можно получить при анализе данных, опубликованных в ежегодных статистических сборниках или на сайте отдела статистики Амурской области.

Подбор и изучение практических материалов студенты проводят во время товароведно-торговой практики. Здесь важнейшим признаком самостоятельной работы автора и показателем его профессиональной подготовленности является способность критического обзора и осмысления имеющихся точек зрения на поставленные проблемы.

При подборе литературы необходимо сразу же составлять библиографическое описание отобранных изданий. Описание изданий производится в строгом соответствии с порядком, установленным для библиографического описания произведений печати. Все отобранные материалы следует располагать на отдельных листах, с записями только на одной стороне, чтобы в дальнейшем их можно было располагать в любой последовательности. На основании произведенных записей составляется список литературы, который согласовывается с руководителем курсовой работы.

Первоначальное ознакомление с подобранной литературой дает возможность разобраться в важнейших вопросах темы и приступить к планированию своей деятельности по написанию работы. Содержание курсовой работы могут быть скорректированы в процессе решения практических задач.

4.1.4. Руководство курсовыми работами

План курсовой работы (с разбивкой на разделы и подразделы) должен быть составлен и согласован с научным руководителем. План работы составляется индивидуально, с учетом различных принципов подхода к раскрытию содержания темы и наличия источников информации.

Научный руководитель курсовой работы:

- оказывает студенту консультативную помощь в выборе темы и составлении плана работы;
- ориентирует его в постановке цели работы и основном содержании поставленных вопросов;
- помогает студенту в выборе принципа построения схемы изложения материала по главам и параграфам;
- дает рекомендации по использованию отдельных информационных источников;
- проводит индивидуальные консультации в процессе работы;
- контролирует осуществление графика проведения исследований по теме;
- просматривает работу и оценивает ее выполнение, дает рецензию на выполненную курсовую работу.

Студент обязан:

- систематически отчитываться перед научным руководителем о ходе подготовки работы (в соответствии с согласованными сроками);
- обобщить в курсовой работе результаты своего самостоятельного исследования а также сформулировать выводы и рекомендации, имеющие практическую ценность;

- не позднее чем за 10 дней до защиты доложить о состоянии курсовой работы руководителю для получения права допуска к защите;
- получить подписи у нормоконтролера;
- не позднее чем за 7 дней до защиты предоставить курсовую работу руководителю для проверки и получения рецензии;

За достоверность материала, цифровых данных, а также сформулированные выводы и заключение отвечает автор дипломной работы.

4.1.5. Требования к курсовой работе

Состав и структура курсовой работы определяются избранной темой исследования, но при этом они должны содержать:

- титульный лист, оформленный по соответствующей форме;
- задание на выполнение работы;
- лист рецензии;
- перечень условных обозначений, символов, единиц и терминов;
- реферат;
- содержание с указанием глав, подразделов и страниц;
- введение;
- товароведную часть (глава, разделы, подразделы, пункты и т.д.);
- исследовательскую часть (глава, разделы, подразделы, пункты и т.д.);
- экспериментальную часть (глава, разделы, подразделы, пункты и т.д.);
- заключение;
- список использованных источников (библиография);
- приложения (если они необходимы).

Задание на выполнение работы, оформляется согласно стандарту: «Стандарт организации. Оформление выпускных квалификационных и курсовых работ (проектов) СТО СМК2.05 -2011».

Цель его – уяснение замысла работы и поставленных в ней основных проблем. Оформление задания уже предполагает составление под контролем научного руководителя плана будущей работы.

При оформлении задания определяется срок представления законченной работы. Задание становится основанием для разработки графика и плана работы.

Задание подписывают студент, преподаватель–руководитель курсовой работы и утверждает заведующий кафедрой.

Перечень условных обозначений, символов, единиц и терминов – это список тех из них, которые используются автором в курсовой работе, а также общепринятых и нормированных.

Реферат содержит сведения об общем количестве страниц работы, рисунков, таблиц и источников. Приводится перечень основных ключевых слов (словосочетаний) работы, которые в совокупности дают представление о её содержании (5-15 слов, напечатанных прописными буквами, через запятую, в именительном падеже), краткое (не более чем полстраницы) изложение актуальности и содержания работы.

Содержание должно отражать логическую связь составных частей работы, включать перечень глав, разделов, подразделов с указанием соответствующих страниц. Примерное содержание приведено в приложении 3.

Введение излагает состояние и перспективы развития рассматриваемой проблемы. Показывает ее актуальность и ее практическую значимость. Формулируются цель и задачи, называются объекты и период исследования.

Заключение предполагает краткое обобщение проделанной работы, оценку полученных результатов; в нем даются рекомендации, предложения, внедрение которых в практику позволит предприятию получить определенный социально-экономический эффект.

Предложения следует аргументировать и подкрепить расчетами, а также привести необходимую методику, либо методические рекомендации по решению проблемы.

Приложение – схемы, таблицы, формы документации, программы расчетов, по размерам и содержанию не вмещающиеся в текст работы. Ссылки на приложения обязательны в тексте работы.

Курсовая работа представляется к проверке руководителю в печатном виде, без исправлений, произвольных сокращений. Оформляется с соблюдением требований СТО СМК 2.05-2011, а также в соответствии с данными методическими указаниями по оформлению курсовых работ.

Рекомендуемый объем курсовой работы, включая текст, таблицы, графики, диаграммы без приложений, 30-37 стр., отпечатанных на компьютере 14 шрифтом, через 1,5 интервала. В том числе: Введение – 1-2 стр.; Глава I – 8-10 стр.; Глава II – 10-12 стр.; Глава III – 10 стр.; Заключение – 2-3 стр.

Конкретный объем по разделов зависит от работы и уточняется с руководителем.

4.1.6. Написание работы

Чтобы успешно написать курсовую работу, требуется систематизация и последовательность выполнения работы.

Грамматически стройную форму тексту можно придать путем редактирования в несколько приемов. Поэтому процесс написания и переписывания является ключевым. Наиболее распространенная последовательность написания и редактирования разделов работы:

1. Введение (первый вариант).
2. Первая глава и приложения к ней (первый вариант).
3. Вторая глава и приложения к ней (первый вариант).
4. Третья глава и приложения к ней (первый вариант).
5. Заключение (первый вариант).
6. Первая, вторая, третья главы и приложения к ним (второй и последующие варианты).
7. Введение и заключение (второй и последующие варианты).
8. Список использованных источников.
9. Перечень принятых сокращений.
10. Содержание.
11. Титульный лист.

Разработка каждой составной части имеет свои особенности. Во введении следует раскрыть актуальность темы, определить цель и основные задачи работы, сформулировать ее научную новизну и практическую значимость, определить предмет и объект исследования, указать избранные методы исследования, структуру, хронологические рамки, информационную базу исследования, указать направления реализации полученных в работе выводов и предложений. На введении, а также заключение курсовой работы следует обратить особое внимание: довольно часто именно на основе этих частей складывается мнение о работе в целом. Поэтому основные части введения рассмотрим более подробно.

Недовольство существующим положением дел выступает основным стимулом исследования. Содержание стимула раскрывается при освещении актуальности выбранной темы. Для этого необходимо определить степень проработанности темы в других трудах, а также показать суть проблемной, т.е. противоречивой и требующей решения ситуации. То, как автор умеет выбрать тему и насколько правильно он ее понимает и оценивает с точки зрения своевременности и социальной значимости, характеризует его научную зрелость и профессиональную подготовленность. Правильно сформулировать актуальность выбранной темы означает показать умение отделять главное от второстепенного, выяснять то, что уже известно и что пока неизвестно о предмете исследования.

От доказательства актуальности выбранной темы целесообразно перейти к формулировке цели работы, которая должна заключаться в решении проблемной ситуации путем ее анализа и нахождении закономерностей между экономическими явлениями. Правильная постановка цели – процесс не менее важный, чем формулирование выводов.

Далее необходимо сформулировать конкретные задачи, которые предстоит решать в соответствии с этой целью. Это обычно делается в форме перечисления (проанализировать..., разработать..., обобщить..., выявить..., доказать..., внедрить..., показать..., выработать..., найти..., изучить..., определить..., описать..., установить..., выяснить..., вывести формулу..., дать рекомендации..., установить взаимосвязь..., сделать прогноз... и т.п.). Формулировать задачи необходимо как можно тщательнее, поскольку описание их решения должно составить содержание глав дипломной работы. Это важно также и потому, что заголовки глав и вопросов довольно часто рождаются из формулировок задач. В последующем, при написании заключения, целесообразно сделать выводы, отражающие достижение цели и задач работы.

Научная новизна работы характеризует вклад автора в развитие теории исследуемой проблемы. Научная новизна курсовой работы по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров» обычно заключается в уточнении признаков классификации отдельных групп товаров, разработке или уточнении методик исследований.

Научная новизна неразрывно связана с практической значимостью, заключающейся в выработке конкретных мероприятий, которые следует провести хозяйствующим субъектам для повышения эффективности торговой деятельности, в разработке материала, подготовке методических указаний, в изготовлении видеоматериалов и других наглядных пособий, пригодных для использования в учебном процессе.

При написании введения особое внимание следует обратить на определение предмета и объекта исследования. Предмет исследования определяется экономическими отношениями, которые анализируются в работе. Объект – это процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию и избранное для изучения.

Объект и предмет исследования как категории научного процесса соотносятся между собой как общее и частное. В объекте выделяется та его часть, которая служит предметом исследования. Именно предмет исследования определяет тему дипломной работы, которая обозначается на титульном листе как ее заглавие. Например, в курсовой работе «Анализ ассортимента и потребительских свойств средств ухода за волосами на локальном рынке Благовещенска» предметом исследования являются ассортимент и потребительские свойства товарной группы «Средства для ухода за волосами» – факторы, определяющие соотношение основных рыночных характеристик – спроса и предложения на эти товары. Объектом исследования является локальный рынок Благовещенска.

Обязательным элементом введения к курсовой работе – является перечисление методов исследования, служащие инструментом в добывании фактического материала, необходимым условием достижения поставленной в работе цели.

Во введении указывается также, на каком конкретном материале выполнена сама работа, дается характеристика основных источников получения информации (официальные, научные, литературные, библиографические), указываются методологические основы проведенного исследования.

Важный элемент введения – направления реализации полученных выводов и предложений. Полученные автором результаты могут быть реализованы при издании различных учебно-методических материалов, в практике деятельности торговых организаций (что подтверждается соответствующими актами). Такой составной частью введения отличаются далеко не все работы, однако наличие направлений реализации полученных выводов и предложений придает работе большую теоретическую и практическую значимость.

В конце вводной части желательно раскрыть структуру работы, т.е. кратко дать перечень ее структурных элементов и обосновать последовательность их расположения.

При работе над введением нужно быть готовым к тому, что его текст будет переработан два-три раза и от первоначальных формулировок мало что останется. Это связано с тем, что на первоначальном этапе автору все же еще не до конца представляется будущая работа.

Содержание основной части должно точно соответствовать теме работы и полностью ее раскрывать. Любая научная работа – не просто сумма ее составных частей, важна их логическая связь – от ее первого предложения до последнего.

В конце каждого параграфа (вопроса) следует формулировать выводы (2-3 абзаца) по существу изложенного материала. Обычно они начинаются оборотом «Таким образом...», затем формулируется содержание самих выводов. При этом необходимо учитывать, что, во-первых, выводы должны быть нетривиальными; во-вторых, строиться на полученных конечных а не промежуточных результатах; в-третьих, их нельзя подменять декларацией о проделанной работе («рассмотрено», «проанализировано», «изучено», и т.д.); в-четвертых, приводить те положения, которые важны для изложения последующего материала; в-пятых, в сжатом виде содержать проделанные в ходе написания параграфа или вопроса рассуждения.

Последнее требование проиллюстрируем следующим примером.

«Таким образом, в процессе анализа ассортимента торгового предприятия определены основные направления его формирования» не несет никакой смысловой нагрузки. Предпочтительнее вывод: «Таким образом, потребности покупателей, составляющих целевой сегмент данного торгового предприятия, удовлетворяются не в полной мере, так как торговый ассортимент этого предприятия не достаточно полон. Поэтому основным направлением увеличения рациональности ассортимента является его наполнение». Последняя формулировка в сжатой форме содержит причину и следствие этой причины, т.е. сам вывод.

4.1.7. Защита курсовой работы

Защита имеет целью выявить степень раскрытия автором темы работы, самостоятельности и глубины изучения проблем, обоснованности выводов и предложений. На защите работы вы должны показать не только знание темы, но и степень владения научными методами, логическим и статистическим анализом исследуемых проблем, способность к самостоятельному научному труду, умение четко и ясно излагать свои мысли.

На защите работы вы выступаете с заранее подготовленными тезисами, обосновывающие логику изложения материала и полученные выводы. Желательно излагать материал свободно, а не читать текст. Ваша речь должна быть ясной, грамотной, уверенной, что делает ее понятной и убедительной.

После доклада члены комиссии имеют право задать вам любые вопросы по работе. Вопросы могут носить конкретный или общий характер. Наиболее распространенные общие вопросы: «Что в работе выполнено лично вами?» «В чем научная новизна работы?» «В чем практическая значимость работы?» «Каковы перспективы дальнейшего развития темы исследования?» «Чем отличается предложенное вами определение (методика) от ранее разработанных?» «Какова практическая значимость приведенной классификации?»

Ответы должны быть краткими и состоять, как правило, из двух-трех предложений. На вопросы следует отвечать уверенно и четко.

Несмотря на то, что к защите вы детально разобрались во всех аспектах исследованной темы, некоторые вопросы могут оказаться для вас затруднительными. Из сложной ситуации достаточно легко позволяет выйти следующие универсальные ответы: «Исследование данной проблемы не входило в поставленные в работе задачи. Данная проблема представляется весьма интересной и в дальнейшей своей работе мы постараемся определить пути ее решения» или «Задачи по решению данной проблемы в работе не ставилось, но анализ литературы показывает, что ...»

Основными критериями при оценке работы являются:

- 1) актуальность и значимость темы исследования для предприятия;
- 2) достаточная полнота и логичность изложения материала;
- 3) тщательность и глубина анализа, самостоятельность в выработке предложений и рекомендаций;
- 4) наличие экспериментальной составляющей;
- 5) правильность и аккуратность оформления работы;
- 6) соблюдение необходимых требований к ее содержанию и объему работы;
- 7) наличие иллюстративного материала.

Решение об оценке курсовой работы принимается членами комиссии на закрытом заседании. Результаты защиты курсовых работ объявляются студентам в тот же день, после утверждения протоколов председателем государственной аттестационной комиссии.

4.2. ОСНОВНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

4.2.1. Товароведная характеристика объекта исследования

Если объектом исследования при выполнении курсовой работы является товар, то необходимо провести его товароведную характеристику. Изложение этого материала целесообразно проводить по унифицированной схеме:

- понятие о товарной группе или виде товаров;
- краткая характеристика наиболее значимых для данного товара потребительских свойств (назначение, надежность и т.п.);
- классификация по ОКП, ТНВЭД;
- частная классификация и ассортимент;
- факторы, формирующие качество товара;
- оценка и градация качества товара;
- факторы, влияющие на сохранность, потери при хранении и подготовке к реализации (если это имеет значение для конкретного товара);
- средства информации о товаре (маркировка).

Приведенная схема не регламентирует строго указанный перечень составных элементов практической части курсовой работы и последовательность их изложения. Она может быть изменена и дополнена с учетом особенностей характеристик конкретных товаров или их ассортиментных групп.

Объектами исследования могут быть не только потребительские товары, но и товары промышленного назначения (сырье, средства производства).

1.1.1 Понятие о товарной группе или виде товара.

В данном разделе курсовой работы следует определить место объекта исследования в товароведной классификации товаров.

Группа товаров – подмножество товаров, удовлетворяющих специфичные группы потребностей, что обусловлено особенностями сырья, материалов, конструкций.

Для группы товаров, необходимо определить к какому подклассу, классу и роду она принадлежит, а также на какие подгруппы, виды, разновидности и наименования подразделяется.

Вид товаров – совокупность товаров, отличающихся индивидуальным назначением и идентификационными признаками. Вид товаров как часть множества обязательно имеет общее назначение с более крупными структурными единицами, отличаясь от них индивидуальным назначением. К другим отличительным признакам вида относятся показатели, позволяющие идентифицировать вид товара.

Для каждого вида товаров необходимо определить подгруппу, группу, подкласс, класс и род товаров, к которым этот вид принадлежит, а также разновидности и наименования товаров, на которые данный вид товара подразделяется.

Все товары по назначению подразделяются на роды:

- потребительские товары;
- товары промышленного назначения;
- оргтехнические товары.

Класс товаров – множество товаров, удовлетворяющих обобщенные группы потребностей.

Классы товаров:

- продовольственные;
- непродовольственные;
- медицинские.

Подкласс товаров – множество товаров, удовлетворяющих аналогичные группы потребностей, имеющих определенные различия.

Подгруппа товаров – подмножество товаров, имеющих общее с группой основное назначение, но отличающихся от товаров других подгрупп только им присущими признаками.

Разновидность товаров – совокупность товаров одного вида, отличающихся рядом частных признаков.

Наименование товаров – совокупность товаров определенного вида, отличающихся от товаров того же вида собственным названием (именем) и индивидуальными особенностями, обусловленными подбором сырья, материалов, а также конструкцией, технологией.

Например, объектом исследования является группа товаров «Посуда», относится к подклассу товары хозяйственные, класс – товары непродовольственные, род – товары потребительские. Группа посудных товаров делится на подгруппы: посуда стеклянная, керамическая, металлическая, пластмассовая. Подгруппы различаются исходным сырьем, используемым для изготовления посуды. Подгруппа «Посуда стеклянная» по признаку назначения делится на виды:

- посуда столовая;
- посуда чайная;
- посуда для подачи пищи и напитков;
- посуда для принятия пищи и напитков.

В ассортимент посуды для подачи пищи и напитков включаются: блюда, вазы, графины, масленки, селедочницы, сахарницы, тарелки, салатники, чайники.

В ассортимент посуды для принятия пищи и напитков включаются: стаканы, бокалы, бокальчики, фужеры, салатники однопорционные, блюдца, чашки и т.д.

1.1.2. Характеристика потребительских свойств товаров

Выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей, их определяющих, осуществляется исходя из потребностей, которые должен удовлетворять товар. Чрезвычайно важно правильно выбрать из всего многообразия такие показатели, которые имеют решающее значение для определенных целей. Особенно важны для потребителя показатели назначения, надежности, безопасности, эргономических и эстетических свойств.

В табл. 1 приведена типовая номенклатура потребительских свойств товаров.

Таблица 1 – Типовая номенклатура потребительских свойств товаров

Комплексные показатели 1 уровня	Комплексные показатели 2 уровня
Назначения:	
социальное	социальный адрес и потребительский класс товаров
функциональное	совершенство выполнения основной функции; универсальность применения; совершенство выполнения вспомогательных операций
Надежности:	безотказность долговечность ремонтпригодность сохраняемость

Безопасности:	химическая безопасность механическая безопасность радиационная безопасность электрическая безопасность магнитная безопасность электромагнитная безопасность противопожарная безопасность
Эргономичности:	удобство пользования изделием при выполнении основных и вспомогательных функций; соответствие изделия антропометрическим, физиологическим, психологическим и психофизиологическим требованиям; легкость освоения потребителем действий, выполняемых с изделием; удобство управления технически сложным изделием
Эстетичности:	художественная выразительность, рациональная форма, целостность композиций, совершенство производственного исполнения, внешний вид, соответствие стилю, моде
Экологичности:	воздействие на природную среду, воздействие на предметно-пространственную среду

При выборе номенклатуры потребительских свойств определенного вида товара целесообразно использовать экспертный метод. В таблице 2 в качестве примера приведена номенклатура потребительских свойств и показателей качества парфюмерных товаров

Таблица 2 – Номенклатура потребительских свойств и показателей качества парфюмерных товаров

Комплексные показатели 1 уровня	Комплексные показатели 2 уровня	Единичные показатели	Метод оценки
Назначения: функциональное	Совершенство выполнения основной функции	Придание запаха (характер основного запаха, характер сопровождающего запаха),	Качественный
		Интенсивность запаха; Стойкость запаха; Крепость (%) Сумма массовых долей душистых веществ (%); Прозрачность	Качественный Количественный Количественный Качественный
Эстетические:	Внешний вид	Внешний вид парфюмерной жидкости – цвет; Внешний вид флакона и упаковки – выразительность оформления; Модные направления запаха Гармоничность	Качественный Качественный Качественный Качественный
	Соответствие моде Целостность композиции; Художественная выразительность	Оригинальность парфюмерной композиции Оригинальность упаковки	
	Сохраняемость	Срок годности	Количественный

Надежности:			
Эргономичности:	Психофизиологическое воздействие Удобство пользования	Приятный запах, неприятный запах, безразличный запах Способ нанесения, наличие дозатора, способ укупоривания флакона, удобство для руки формы флакона	Качественный Качественный
Безопасности:	Химическая безопасность	Водородный показатель; Токсикологические показатели Класс опасности Хроническая токсичность Кожно-раздражающее действие Клинические показатели раздражающее действие сенсibiliзирующее действие	Количественный Качественный

Экспериментальная часть курсовой работы, как правило, сводится к определению действительных значений показателей качества и сопоставлению их с базовыми. Определение действительных значений проводится путем количественных и качественных измерений. Базовыми показателями могут быть приняты регламентированные значения стандартов или других нормативных документов, а также стандартные образцы, вещества, эталоны. При сравнении выявляется соответствие или несоответствие действительных значений показателей качества базовым.

4.2.2. Частная классификация и ассортимент

В товароведении применяется две группы методов: 1) научного познания 2) практической товароведной деятельности.

В частности, классификация – один из основополагающих методов систематизации – относится к аналитическим методам научного познания и находит широкое применение в товароведении, так как огромное количество объектов – товаров, их свойств и показателей, условий и сроков хранения – требует подразделения множества на подмножества по определенным признакам. Классификация ассортимента, свойств и показателей качества является неотъемлемой частью товароведной характеристики любого товара.

Поскольку в учебной литературе по товароведению классификация товарных групп приводится не всегда исчерпывающая и соответствующая современным условиям товарного рынка, то разработанная студентом классификация той или иной товарной группы может быть предметом защиты и элементом новизны курсовой работы.

Приступая к разработке классификации, следует помнить правила, предназначенные для выбора разновидностей метода, и признаков, по которым осуществляются деление множества на подмножества. Различают две разновидности метода классификации – иерархический и фасетный.

Иерархический метод классификации – последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки.

Фасетный метод классификации – параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки.

Важнейшее правило для иерархического и фасетного методов – выбор разновидности метода классификации в зависимости от ее целевого назначения.

Правила классификации объектов при иерархическом методе следующие:

- 1) деление множества следует начинать с наиболее общих признаков ;
- 2) на каждой ступени можно использовать только один признак, имеющий принципиальное значение для этого этапа;

2) разделение объектов должно осуществляться последовательно, от большего к меньшему, от общего к частному;

- 3) необходимо установить оптимальное число признаков, ступеней и глубины.

Иерархический и фасетный методы классификации могут применяться как независимо друг от друга, так и совместно.

Одной из важнейших характеристик товаров является ассортиментная, которая определяет принципиальные различия между товарами разных видов и наименований.

Ассортимент товаров – набор товаров, формируемый по определенным признакам и удовлетворяющий разнообразные, аналогичные и индивидуальные потребности.

Ассортимент товаров характеризуется определенными свойствами и их показателями. Свойство ассортимента – специфическая особенность ассортимента, проявляющаяся при его формировании.

Показатель ассортимента – количественное выражение свойств ассортимента, при этом измерению подлежит количество видов и наименований товаров.

В таблице 3 приведена номенклатура свойств и показателей ассортимента.

Таблица 3 – Номенклатура свойств и показателей ассортимента

Наименования и условные обозначения		Расчет показателей
Свойства	Показатели	
Широта ассортимента (Ш)	Действительная широта (Шд) Базовая широта (Шб) Коэффициент широты (Кш)	$K_{ш}=(Шд/Шб)*100\%$
Полнота ассортимента (П)	Действительная полнота (Пд) Базовая полнота (Пб) Коэффициент полноты (Кп)	$K_{п}=(Пд/Пб)*100\%$
Устойчивость ассортимента (У)	Показатель устойчивости (У) Коэффициент устойчивости (Ку)	$K_{у}=(У/Шд)*100\%$
Новизна (обновляемость ассортимента) (Н)	Показатель новизны (Н) Степень (коэффициент) обновления (Кн)	$K_{н}=(Н/Шд)*100\%$
Структура ассортимента (С)	Относительный показатель структуры отдельных товаров (Сi)	$C_i=A_i/S_i$
Ассортиментный минимум (перечень) (Ам)	Показатель ассортиментного минимума (Ам)	
Рациональность ассортимента (Р)	Коэффициент рациональности (Кр)	$K_{р}=(K_{ш}*V_{ш}+K_{п}*V_{п}+K_{у}*V_{у}+K_{н}*V_{н})/4$
Гармоничность ассортимента (Г)	-	-

Условные обозначения:

A_i – количество отдельного товара в натуральном или стоимостном выражении;

S_i – суммарное количество всех товаров, имеющихся в наличии, в натуральном или стоимостном выражении;

Вш, Вп, Ву, Вн – коэффициенты весомости показателей широты, полноты, устойчивости и новизны соответственно, определяются экспертным методом.

Широта ассортимента – количество видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп.

Действительная широта (Шд) – фактическое количество видов, разновидностей и наименований товаров, имеющих в наличии.

Базовая широта (Шб) – широта, принятая за основу для сравнения.

В качестве базовой широты может быть принято количество видов, разновидностей и наименований товаров, регламентированное нормативными или техническими документами (стандартами, прейскурантами, каталогами и т.п.) или максимально возможное. Выбор базового показателя определяется целями. Например, при анализе ассортиментной политики магазинов-конкурентов в качестве базового можно взять максимальный перечень товаров, имеющих во всех обследованных магазинах.

Широта может служить косвенным показателем: чем больше широта, тем больше насыщенность.

В торговле для широкого ассортимента требуются дополнительные торговые площади для выкладки товаров, кроме того, увеличиваются транспортные расходы.

Широта ассортимента выступает в качестве одного из критериев конкурентоспособности фирм.

Отношение же потребителей к широте ассортимента можно рассматривать с двух сторон.

С одной стороны, чем шире ассортимент, тем более разнообразные потребности могут быть удовлетворены. С другой стороны, при сверхвысокой широте ассортимента потребителю трудно ориентироваться в многообразии товаров, что затрудняет выбор нужного товара.

Полнота ассортимента – способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности.

Действительная полнота характеризуется фактическим количеством видов, разновидностей и наименований товаров однородной группы, а базовая регламентируемым или планируемым количеством товаров.

Чем больше полнота ассортимента, тем выше вероятность того, что потребительский спрос на товары определенной группы будет удовлетворен.

Повышенная полнота ассортимента может служить одним из средств стимулирования сбыта и удовлетворения разнообразных потребностей, обусловленных разными вкусами, привычками и другими факторами.

Вместе с тем увеличение полноты ассортимента требует от работников торговли знания общности и различия потребительских свойств товаров разных видов, разновидностей и наименований, чтобы информировать о них потребителей. Чрезмерное увеличение полноты ассортимента также затрудняет выбор потребителя.

Устойчивость ассортимента – способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары.

Показатель устойчивости – число видов, разновидностей и наименований товаров, пользующихся устойчивым спросом у потребителей.

Выявление товаров, пользующихся устойчивым спросом, требует маркетинговых исследований методами наблюдения и анализа документальных данных о поступлении и реализации различных товаров.

Продавцы чаще всего стремятся расширить количество товаров, пользующихся устойчивым спросом. Однако следует иметь в виду, что вкусы и привычки со временем меняются, поэтому устойчивость ассортимента должна быть рациональной.

Новизна (обновление) ассортимента – способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров.

Показатель новизны – количество новых товаров в общем перечне.

Обновление – одно из направлений ассортиментной политики организации, проводится, как правило, в условиях насыщенного рынка.

Причинами, побуждающими изготовителя и продавца обновлять ассортимент, является: замена товаров, морально устаревших, не пользующихся спросом, разработка новых товаров улучшенного качества с целью стимулирования их покупки потребителем; расширение ассортимента за счет увеличения полноты для создания конкурентных преимуществ организации. Следует иметь в виду, что постоянное обновление ассортимента связано с определенными затратами и риском, что они могут не оправдаться, новый товар может не пользоваться спросом. Поэтому обновление ассортимента также должно быть рациональным.

Структура ассортимента – характеризуется удельной долей каждого вида товара в общем наборе.

При регулировании структуры ассортимента следует учитывать экономические выгоды предприятия в случае преобладания дорогих или дешевых товаров, окупаемость затрат на их доставку, хранение и реализацию, а также платежеспособность сегмента потребителей, на который ориентируется торговая организация.

Ассортиментный минимум (перечень) – минимально допустимое количество видов товаров повседневного спроса, определяющих профиль розничной торговой организации.

Ассортиментный перечень утверждается органами местного самоуправления. Несоблюдение его считается нарушением правил торговли.

Рациональность ассортимента – способность набора товаров наиболее полно удовлетворять реально обоснованные потребности разных сегментов потребителей.

Гармоничность ассортимента – свойство набора товаров разных групп, характеризующее степень их близости по обеспечению рационального товародвижения, реализации и использования.

В результате анализа показателей свойств ассортимента в дипломной работе следует определить направления формирования ассортимента. Формирование ассортимента – один из элементов управления им.

Управление ассортиментом – деятельность, направленная на достижение требований рациональности ассортимента.

Формирование ассортимента – деятельность по составлению набора товаров, позволяющего удовлетворять реальные и прогнозируемые потребности, а также достигнуть целей, определенных руководством организации.

Основными направлениями в области формирования ассортимента являются:

- сокращение;
- расширение;
- стабилизация;
- обновление;
- совершенствование;
- гармонизация

Варианты контрольных работ**К разделу 1 «Товароведение текстильных товаров»****Вариант 1**

1. Кодирование товаров. Сущность и цели кодирования товаров. Методы кодирования. Особенности построения систем кодирования. Артикулы товаров, их виды и значения.
2. Потребительские свойства тканей.
3. Рассчитать показатели свойств ассортимента специализированного магазина или отдела по продаже тканей.

Вариант 2.

1. Потребительские свойства ковровых изделий
2. Рассчитать показатели свойств ассортимента специализированного магазина или отдела по продаже ковровых изделий

К разделу 2 «Товароведение швейных товаров»**Вариант 1**

1. Надежность изделий в потреблении. Понятие о физическом состоянии товара: «предельное состояние», «работоспособность», «исправность», «отказ». Надежность к физическому износу. Выбор показателей надежности. Долговечность товаров.
2. Потребительские свойства трикотажных изделий.
3. Рассчитать показатели свойств ассортимента специализированного магазина или отдела по продаже трикотажных изделий.

Вариант 2.

1. Потребительские свойства мужских сорочек
2. Рассчитать показатели свойств ассортимента специализированного магазина или отдела по продаже мужских сорочек

Вариант 3.

1. Потребительские свойства женского белья (вид товара выбрать самостоятельно)
2. Рассчитать показатели свойств ассортимента специализированного магазина или отдела по продаже женского белья

Вариант 4.

1. Потребительские свойства изделий ясельной группы
2. Рассчитать показатели свойств ассортимента специализированного магазина или отдела по продаже изделий ясельной группы

Вариант 5.

1. Потребительские свойства плащей
2. Рассчитать показатели свойств ассортимента специализированного магазина или отдела по продаже плащей

К разделу 3 «Товароведение пушно-меховых товаров»**Вариант 1**

1. Оценка качества товаров. Методика определения качества. Группировка методов.
2. Потребительские свойства меховых головных уборов.
3. Рассчитать показатели свойств ассортимента специализированного магазина или отдела по продаже головных уборов.

Вариант 2

1. Социальные свойства, их значение, определение. Показатели социальных свойств. Зависимость социальных свойств от назначения, условий и способов потребления.

2. Потребительские свойства меховых пальто.

3. Рассчитать показатели свойств ассортимента специализированного магазина или отдела по продаже меховых пальто.

К разделу 4 «Товароведение игрушек»

Вариант 1.

1. Потребительские свойства игрушек

2. Рассчитать показатели свойств ассортимента специализированного магазина или отдела по продаже игрушек

К разделам 5, 6, 7 «Товароведение силикатных товаров», «Товароведение ювелирных товаров», «Товароведение парфюмерно-косметических товаров»

Вариант 1.

1. Технология изготовления стеклянных изделий

2. Экспертиза качества парфюмерных товаров (кремы)

3. Анализ ассортимента керамических товаров

Вариант 2.

1. Экспертиза качества стеклянных изделий

2. сырье для изготовления парфюмерных товаров

3. Анализ ассортимента ювелирных товаров

Вариант 3.

1. Сырьевые материалы для изготовления керамических товаров

2. Экспертиза качества часов

3. Анализ ассортимента стеклянных товаров

Вариант 4.

1. Технология изготовления керамических изделий

2. Упаковка и маркировка парфюмерных товаров

3. Анализ ассортимента косметических товаров

Вариант 5.

1. Экспертиза качества керамических товаров

2. Упаковка и маркировка косметических товаров (тушь для ресниц)

3. Анализ ассортимента парфюмерных товаров

Вариант 6.

1. Материалы для изготовления ювелирных изделий (ювелирные камни)

2. Упаковка и маркировка стеклянных изделий

3. Анализ ассортимента косметических товаров

Вариант 7.

1. Сырье для изготовления косметических товаров (губная помада)

2. Правила продажи ювелирных изделий

3. Анализ ассортимента ювелирных товаров

Вариант 8.

1. Сырье для изготовления косметических товаров (пудра)
2. Экспертиза качества ювелирных камней
3. Анализ ассортимента стеклянных изделий

Вариант 9.

1. Материалы для изготовления ювелирных изделий (металлы)
2. Упаковка и маркировка косметических товаров (шампуни)
3. Анализ ассортимента часов

Вариант 10.

1. Экологические свойства товаров.
2. Потребительские свойства стеклянных изделий.
3. Рассчитать показатели свойств ассортимента специализированного магазина или отдела по продаже стеклянных товаров.

Вариант 11.

1. Функциональные свойства товаров, основная и вспомогательная функции товаров, показатели качества, обуславливающие формирование функциональных свойств отдельных групп и видов товаров.
2. Потребительские свойства ювелирных изделий.
3. Рассчитать показатели свойств ассортимента специализированного магазина или отдела по продаже ювелирных изделий.

К разделу 8 «Товароведение кожанно-обувных товаров»**Вариант 1**

1. Виды и средства информации о товаре. Информация о товарах и закон повышения потребностей, эффективность торговой деятельности. Маркировка, эксплуатационные документы.
2. Потребительские свойства обуви.
3. Рассчитать показатели свойств ассортимента специализированного магазина или отдела по продаже обуви.

Вариант 2

1. Характеристика сырья, используемого для изготовления валяной обуви.
2. Технология изготовления валяной обуви.
3. Ассортимент валяной обуви.

Вариант 3

1. Дубильные процессы и операции.
2. Предварительная обработка деталей низа обуви.
3. Ассортимент натуральных кож для низа обуви.

К разделу 9 «Товароведение бытовых электротоваров»**Вариант 1**

1. Эргономические свойства товаров: определение, группировка, составляющие значения, факторы, влияющие на эргономические свойства.
2. Потребительские свойства холодильников.
3. Рассчитать показатели свойств ассортимента специализированного магазина или отдела по продаже холодильников.

Вариант 2

1. Факторы и условия, сохраняющие качество товаров. Группировка факторов. Упаковка, хранение, транспортировка, уход за товарами при их эксплуатации.
2. Потребительские свойства стиральных машин.
3. Рассчитать показатели свойств ассортимента специализированного магазина или отдела по продаже стиральных машин.

Вариант 3

1. Проводниковые изделия. Требования к качеству проводов и шнуров.
2. Электроустановочные изделия. Требования к качеству установочных приборов.
3. Анализ ассортимента бытовых светильников.

К разделам 10,11,12 «Товароведение мебельных товаров», «Товароведение школьно-письменных и канцелярских товаров», «Товароведение строительных материалов»

Вариант 1.

1. Древесина. Строение ствола. Химический состав, макро и микро строение древесины. Пороки древесины, пороки формы ствола, пороки строения древесины. Механические повреждения.
2. Ассортимент групп средств оргтехники: микрокалькуляторы.
3. Воздушные вяжущие вещества: известковые, гипсовые и магнезиальные,

Вариант 2.

1. Физические свойства древесины: цвет, текстура, блеск, запах, влажность, плотность.
2. Ассортимент чертежных принадлежностей.
3. Кровельные материалы: плитки, черепица, асбестоцементные и стекловолоконные листы.

Вариант 3.

1. Ассортимент мебели для кухни.
2. Ассортимент группы школьно-письменных товаров - принадлежности для письма.
3. Кровельные материалы: сталь листовая кровельная, ондулин, сайдинг, металлочерепица, сэндвич-панели.

Вариант 4.

1. Пороки строения древесины. Пороки формы ствола. Дефекты мебели.
2. Производство бумаги. Сырье. Технологический процесс изготовления. Упаковка, маркировка и хранение готовой продукции.
3. Изделия и установочная арматура для ванных и туалетных комнат.

Вариант 5.

1. Отличительные особенности хвойных пород древесины. Их виды и применение.
2. Ассортимент рисовальных материалов: краски, пасты, пигменты для рисования, кисти.
3. Облицовочные материалы: наружные (кирпич, камни и плитки) и внутренние (плитки глазурованные и неглазурованные).

Вариант 6.

1. Пиломатериалы, фанера, шпон строганный и лущеный, гнутоклееная заготовка, гнуто-пропильные детали, черновые заготовки.
2. Ассортимент рисовальных материалов: кисти, вспомогательные материалы, картон и холст грунтовальные, мольберты.
3. Материалы для остекления: стекло и стеклопакеты.

Вариант 7.

1. Отличительные особенности лиственных пород древесины. Их виды и применение.
2. Ассортимент группы принадлежности для письма – карандаши и ручки.
3. Материалы для пола: древесные (паркет, доски, плиты).

Вариант 8.

1. Мебельная фурнитура: крепежная и лицевая.
2. Потребительские свойства и показатели качества бумаги и картона.
3. Материалы для пола: линолеумные и керамические.

Вариант 9.

1. Технология изготовления мебели.
2. Классификация и ассортимент бумаги.
3. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и приемка строительных товаров.

Вариант 10.

1. Мебель для сидения и лежания.
2. Характеристика ассортимента беловых товаров: тетради, записные книжки.
3. Классификация санитарно-технических изделий. Требования предъявляемые к ним.

Пример тестового задания.**К разделу 1 «Товароведение текстильных товаров»**

1. Выберите вариант, который соответствует предлагаемой цепочке: химические – органические – синтетические – гетероцепные – полиамидные волокна:

- а) хлопок
- б) ацетатное
- с) капрон
- д) шерсть
- е) хлорин

8. Недостатками вискозного волокна являются:

- а) значительная усадка
- б) сминаемость
- с) трудность окраски

К разделам 5, 6, 7 «Товароведение силикатных товаров», «Товароведение ювелирных товаров», «Товароведение парфюмерно-косметических товаров»

9. Назовите все способы формирования стеклянных изделий:

- а) выдувание, стеклообразование, отливка, моллирование
- б) выдувание, холодное прессование, прессовыдувание, прокатка
- с) выдувание, прессование, прессовыдувание, прокатка

К разделу 8 «Товароведение кожевенно-обувных товаров»

1. Найдите ошибку.

К крупному сырью относят шкуры:

- а) крупного рогатого скота
- б) верблюдов
- в) конские шкуры
- г) коз и овец
- д) ослов и мулов.

2. Дайте правильное определение:

- а) Полукожник – это подтелки и бычки в возрасте до 1,5 лет
- б) Полукожник – это бычок в возрасте от 1,5 до 2 лет

3. В зависимости от вида используемого сырья, вырабатывают юфть:

- а) яловочную
- б) конскую
- в) свиную
- г) верблюжью
- д) а, б, г
- е) а, б, в, г
- ж) а,б,в

4. Кожи для верха обуви из козьих шкур получили названия:

- а) шевро
- б) шеврет
- в) козлиная
- г) а,б,в
- д) а, в
- е) а, б

5. Перечислите подгруппы на которые делится обувь в зависимости от назначения.
6. К способам консервирования кожевенного сырья относятся (впишите недостающий способ):
- мокросоленый
 - сухосоленый
 - пресно-сухой
 - замораживание
 - _____
7. Основными видами обуви являются:
- а) сапоги
 - б) полусапоги
 - в) ботинки
 - г) полуботинки
 - д) туфли
 - е) сандалии
 - ж) а,в,д,е
 - з) а,б,в,г,д
 - и) все перечисленные
8. Эпидермис:
- а) основной слой шкуры животного
 - б) поверхностный, расположенный непосредственно под волосяным покровом слой
 - в) слой, расположенный на глубине залегания волосяных луковиц.
9. Перечислите методы крепления деталей низа обуви:
- а) шпилечные, рантовые, химические, комбинированные
 - б) сандальные, рантовые, шпилечные, химические, комбинированные
 - в) шпилечные, ниточные, химические, комбинированные
10. Охарактеризуйте прошивной метод крепления деталей низа обуви.
11. Самую высокую температуру сваривания имеют кожи:
- а) растительного дубления
 - б) жирового дубления
 - в) альдегидного дубления
 - г) хромового дубления
12. По качеству смеси различают валяную обувь (впишите недостающий вид):
- грубошерстяную
 - полугрубошерстяную
 - _____
13. Найдите ошибку.
По целевому назначению резиновая обувь делится на:
- а) повседневную
 - б) спортивную
 - в) производственно-техническую

14. По толщине натуральные кожи делят:
- на 4 категории
 - на 5 категорий
 - на 6 категорий
15. Перечислите достоинства и недостатки юфтевой кожи.
16. На топографические участки: чепрак, вороток, полы делят шкуры:
- | | |
|----------------------------|--------------|
| а) крупного рогатого скота | д) коней |
| б) свиней | е) а,б,в,г,д |
| в) коз | ж) а,д |
| г) овец | з) а,б,в,г |

К разделу 9 «Товароведение бытовых электротоваров»

1. Провод -
- это кабельное изделие, содержащее одну изолированную жилу и более, чаще всего имеющее неметаллическую оболочку, оплетку или обмотку
 - это покров из переплетенных прядей проволоки и (или) нитей волокнистого материала
 - это кабельное изделие с особо гибкими изолированными жилами, которые имеют сечение не более 1,5 кв.мм
2. Патроны по назначению подразделяются (найдите ошибку)
- для ламп накаливания
 - для стартеров
 - для ламп карманных и портативных фонарей
3. Арматурные провода применяют (найдите правильный ответ)
- для скрытой проводки
 - для открытой проводки внутри помещений
 - для наружной проводки
 - в осветительной электроарматуре
4. По виду цоколя патроны для люминесцентных ламп различают:
- резьбовые
 - штифтовые
 - фокусирующиеся
 - а, б, в
 - а, б
5. Назовите требования, предъявляемые к качеству проводов и шнуров?
6. Ц 10 – обозначает
- размер резьбы гильзы для резьбового патрона
 - диаметр цоколя для резьбового патрона
7. Дайте правильное определение
- выключатели служат для включения и отключения электрических цепей освещения
 - выключатели служат для временного присоединения к электросети электроприборов
8. Перечислите изделия, относящиеся к подгруппе изоляционные изделия?

9. По условиям работы тела накала лампы накаливания бывают:
- а) вакуумными
 - б) газополными
 - в) люминесцентными
 - г) а, б
 - д) а, б, в
10. К электрическим параметрам ламп относят (найдите ошибку)
- а) номинальное напряжение
 - б) высоту светового центра
 - в) мощность
 - г) силу тока
11. Определить поперечное сечение жилы провода, если число проволок в жиле 20, диаметр одной проволоки 0,5 мм
12. Лампы белого света излучают свет (дайте правильный ответ)
- а) с розовым оттенком
 - б) близкий по спектру к свету полуденного солнца
 - в) близкий по спектру к лампам накаливания
13. Высокочастотный нагрев используется
- а) в грилях
 - б) в микроволновых печах
 - г) в Тэнах
14. К приборам для приготовления и подогрева пищи относят (найдите ошибку)
- а) напольные электроплиты
 - б) подогреватель детского питания
 - в) печи СВЧ
 - г) электрокипятильники
 - в) переносные плитки
15. СМ-2 – это стиральная машина
- а) без отжима белья, рассчитанная на 2 кг сухого белья
 - б) с двумя баками: один для стирки белья, второй для отжима белья
16. Эффективность отжима определяется:
- а) отношением массы воды, остающейся в белье после отжима, к массе белья во время стирки
 - б) отношением массы белья после отжима, к массе белья в воздушно-сухом состоянии
17. Эффективность отжима выше у машин (перечислите правильные варианты ответа)
- а) СМ
 - б) СМА
 - в) СМР
 - г) СМП
 - д) СМ, СМА, СМП
 - е) СМА, СМП
18. Расход воды при стирке больше:
- а) в стиральных машинах с дисковым активатором
 - б) в машинах барабанного типа
19. В зависимости от конструкции бытовые холодильники бывают (найдите ошибку)
- а) термоэлектрические
 - б) No Frost
 - в) компрессионные
 - г) абсорбционно-диффузионные

20. Назовите требования, предъявляемые к бытовым холодильникам?
21. По способу загрузки различают стиральные машины (найдите ошибку):
- а) с вертикальной и горизонтальной загрузкой
 - б) с верхней и фронтальной загрузкой
 - в) с ручной и автоматизированной загрузкой
22. По назначению пылесосы подразделяют на:
- а) универсальные
 - б) специальные
 - в) моющие
 - г) переносные
 - д) а, б, в
 - е) а, б
23. В кофейных мельницах зерна кофе дробят:
- а) зубчатыми дисками
 - б) быстровращающимися ножами
24. Назовите приборы для поддержания микроклимата в помещениях?
25. Электромагнитные предохранители-автоматы предназначены для защиты от короткого замыкания и токов перегрузки:
- а) сети
 - б) приборов
 - в) электробытовых машин
 - г) а, б, в
 - д) б, в

К разделам 10, 11, 12 «Товароведение мебельных товаров», «Товароведение школьно-письменных и канцелярских товаров», «Товароведение строительных материалов»

1. Что называется мебелью? -
2. На какие породы подразделяется древесина?
- а) лиственные
 - б) хвойные
 - в) кустарниковые
3. Для чего нужен слой камбия:
- а) для роста веток
 - б) для роста дерева в длину
 - в) для роста дерева в толщину
4. Капы - это:
- а) наросты с гладкой поверхностью
 - б) наросты с рельефной поверхностью
5. По биостойкости все породы древесины делятся:
- а) стойкие
 - б) малостойкие

- в) среднестойкие
6. Какие плиты самые прочные:
а) ДВП; б) МДФ; в) ДСП; г) ХДФ
7. К отделочным материалам для подготовки поверхности мебели относятся:
а) лаки
б) отбеливающие вещества
в) протравы
8. По назначению мебель делится на:
а) бытовую
б) спортивную
в) медицинскую
9. Бумага - это материал масса которой, г/м²
а) 100
б) 200
в) 300
10. Прочность бумаги зависит от:
а) от прочности ее компонентов
б) от прочности ее структуры
в) а, б
11. К функциональным свойствам и ПК бумаги относятся:
а) композиция
б) прочность
в) степень проклейки
12. Выберите вид бумаги для печати:
а) нотная
б) писчая
в) офсетная
13. Тетради бывают
а) общие
б) школьные
в) детские
14. Механические карандаши делятся на:
а) флокеры
б) мелки
в) маркеры
15. По каким показателям оценивается качество картона:
а) массе
б) структуре
в) ассортименту
16. На какие подгруппы по конструкции делятся карандаши
а) в древесной оболочке
б) простые

17. Строительные материалы по происхождению делятся на:

- а) натуральные
- б) искусственные
- в) синтетические

18. Что такое «наливной винил» в обоях:

- а) нижний слой бумаги
- б) слой винила с рисунком
- в) глубокое теснение

19. Гомогенный линолеум это материал:

- а) однослойный
- б) двухслойный
- в) многослойный

20. К древесным строительным материалам относятся:

- а) пиломатериалы
- б) паркет
- в) стружка

21. Строительные камни бывают

- а) силикатными
- б) известковыми

22. Материалы для пола по виду делятся на:

- а) жесткие
- б) полужесткие
- в) мягкие

23. Триплекс - это стекло

- а) однослойное
- б) двухслойное
- в) трехслойное

24. Где применяется шамотный кирпич:

- а) для кладки стен
- б) для кладки перегородок
- в) для кладки каминов

25. Что означает марка кирпича:

- а) размер
- б) прочность
- в) морозостойкость

К разделу 13 «Товароведение продовольственных товаров»

1. Какие из названных компонентов обеспечивают:

а) энергетическую; б) биологическую; в) физиологическую усвояемость молока?

Ответы:

- 1) высокое содержание воды;
- 2) минеральные вещества;
- 3) белки;

- 4) жиры;
- 5) углеводы;
- 6) витамины;
- 7) ферменты;
- 8) иммунные вещества;
- 9) низкая температура плавления жира;
- 10) растворимость многих веществ молока.

2. Укажите свойства белков молока: а) казеина; б) альбумина; в) глобулина.

Ответы:

- 1) свертываемость при нагревании в кислой среде;
- 2) свертываемость при нагревании;
- 3) свертываемость под действием сычужного фермента;
- 4) обладает бактерицидными иммунными свойствами.

3. Какие кисломолочные продукты относятся к:

- а) продуктам молочнокислого брожения;
- б) продуктам смешанного брожения;
- в) диетическим?

Ответы:

- 1) простокваша;
- 2) кефир;
- 3) варенец;
- 4) ряженка;
- 5) ацидофилин;
- 6) сметана;
- 7) кумыс.

4. Какие виды простокваши получают сквашиванием:

- а) пастеризованного молока молочнокислыми стрептококками;
- б) пастеризованного молока молочнокислыми стрептококками и болгарской палочкой;
- в) стерилизованного молока и молочнокислыми стрептококками;
- г) молока и сливок термофильными стрептококками.

Ответы:

- 1) южная,
- 2) обыкновенная,
- 3) ряженка,
- 4) мечниковская,
- 5) варенец.

5. Чем творог отличается от сметаны?

6. Назовите наиболее ценную часть творога?

Ответы:

- 1) повышенное содержание жира;
- 2) повышенное содержание белка;
- 3) повышенная кислотность;
- 4) повышенное содержание минеральных веществ;
- 5) консистенцией;
- 6) цветом;
- 7) сырьем.

7. Какие показатели учитываются при оценке качества сметаны?

8. От каких показателей качества зависит сорт творога?

Ответы:

- 1) вкус;
- 2) цвет;
- 3) консистенция;
- 4) содержание жира;
- 5) содержание влаги;
- 6) кислотность.

9. Как подразделяются сливки по жирности?

10. Укажите виды сметаны: а) по жирности; б) с подразделением на сорта.

Ответы:

- 1) 10;
- 2) 20;
- 3) 25;
- 4) 30;
- 5) 35;
- 6) 40.

11. Что общего между сухим молоком и сгущенным?

12. В чем отличие между ними?

Ответы:

- 1) физическое состояние;
- 2) условия и сроки хранения;
- 3) назначение;
- 4) химический состав;
- 5) сырье;
- 6) процессы производства;
- 7) вкус и запах;
- 8) консистенция.

13. Какие вещества обуславливают: а) энергетическую; б) биологическую ценность сыров?

14. Укажите отличительные особенности сыров?

Ответы:

- 1) вода;
- 2) белки;
- 3) жиры;
- 4) углеводы;
- 5) минеральные вещества;
- 6) витамины;
- 7) повышенное содержание белков;
- 8) повышенное содержание жиров.

15. Какой принцип лежит в основе деления сыров на:

а) сычужные и кисломолочные; б) твердые, мягкие, рассольные; в) сорта?

Ответы:

- 1) особенности производства;

- 2) способы свертывания молока;
- 3) органолептические показатели качества;
- 4) физико-химические показатели качества.

16. Чем отличаются твердые сычужные сыры разных типов?

17. Что между ними общего?

18. Чем отличаются от сыров типа Швейцарского: а) сыры типа Голландского; б) типа Чеддер; в) типа Латвийского?

Ответы:

- 1) температурой второго подогрева;
- 2) прессованием;
- 3) самопрессованием;
- 4) дополнительной выдержкой в ваннах для созревания под действием сырной слизи;
- 5) процессами созревания;
- 6) вкусом и запахом;
- 7) рисунком;
- 8) консистенцией;
- 9) сырьем.

19. Чем отличаются от сыров типа Дорогобужского: а) сыры типа Камамбер; б) типа Рокфора; в) типа Сливочных?

Ответы:

- 1) созревают при участии микрофлоры сырной слизи на поверхности;
- 2) созревают при участии плесени и сырной слизи;
- 3) созревают при участии плесени;
- 4) несозревающие сыры.

20. Какие овощи следует отнести к: а) вегетативным; б) плодовым овощам?

Ответы:

- 1) клубнеплоды;
- 2) тыквенные;
- 3) корнеплоды;
- 4) томатные;
- 5) листовые;
- 6) бобовые;
- 7) луковые;
- 8) цветочные;
- 9) зерновые.

21. Какое вещество количественно преобладает в свежих овощах?

22. Какие вещества обуславливают: а) энергетическую ценность; б) биологическую ценность овощей?

23. Какие вещества обуславливают вкус овощей?

24. Какие из названных веществ обладают бактерицидными свойствами?

Ответы:

- 1) вода;
- 2) углеводы;

- 3) белки;
- 4) жиры;
- 5) органические кислоты;
- 6) дубильные вещества;
- 7) витамины;
- 8) минеральные вещества;
- 9) гликозиды;
- 10) эфирные масла;
- 11) клетчатка.

25. Какие из перечисленных овощей отличаются:

- а) повышенным содержанием воды;
- б) повышенной кислотностью;
- в) повышенной сахаристостью;
- г) повышенным содержанием ароматических веществ;
- д) повышенным содержанием аскорбиновой кислоты;
- е) повышенным содержанием крахмала?

Ответы:

- 1) картофель;
- 2) редис;
- 3) редька;
- 4) капуста савойская;
- 5) кольраби;
- 6) лук;
- 7) щавель;
- 8) артишоки;
- 9) салат;
- 10) огурцы;
- 11) перец;
- 12) петрушка листовая.

26. Как подразделяются грибы:

а) по способу питания; б) по строению?

Ответы:

- 1) губчатые;
- 2) сапрофиты;
- 3) пластинчатые;
- 4) паразиты;
- 5) сумчатые;
- 6) симбионты.

27. Какие грибы следует отнести к:

а) губчатым; б) пластинчатым; в) сумчатым?

Ответы:

- 1) подберезовик;
- 2) опенок;
- 3) строчки;
- 4) сморчки;
- 5) белый гриб;
- 6) масленок;
- 7) подосиновик;
- 8) шампиньоны;

- 9) лисички;
- 10) трюфели;
- 11) грузди.

28. Какие из перечисленных плодов следует отнести к:

а) семечковым; б) косточковым; в) цитрусовым; г) субтропическим; д) тропическим?

Ответы:

- 1) гранаты;
- 2) лимоны;
- 3) мандарины;
- 4) яблоки;
- 5) груши;
- 6) бананы;
- 7) вишни;
- 8) ананасы;
- 9) персики;
- 10) апельсины;
- 11) инжир;
- 12) хурма;
- 13) абрикосы;
- 14) грейпфруты.

29. Укажите сходство и различия строения между:

- 1) яблоками, грушами и айвой;
- 2) вишней и черешней;
- 3) персиками и абрикосами;
- 4) виноградом, малиной и земляникой;
- 5) мандарином и лимоном;
- 6) гранатом и хурмой;
- 7) кедровым орехом, арахисом и грецким орехом.

30. Какие плоды отличаются:

- а) повышенной сахаристостью;
- б) повышенной кислотностью;
- в) повышенным содержанием воды;
- г) пониженным содержанием воды;
- д) высоким содержанием жира;
- е) высоким содержанием белков?

Ответы:

- 1) виноград;
- 2) орехи;
- 3) бананы;
- 4) лимоны;
- 5) клюква;
- 6) черная смородина;
- 7) абрикосы;
- 8) облепиха.

31. На чем основано консервирование овощей и плодов квашением?-

32. Какие факторы формируют качество квашеных овощей?

33. Какие факторы способствуют сохранению квашеных овощей?

Ответы:

- 1) добавление соли;
- 2) накопление молочной кислоты;
- 3) молочнокислое брожение;
- 4) спиртовое брожение;
- 5) уксуснокислое брожение;
- 6) сырье;
- 7) тара;
- 8) ферментация;
- 9) условия хранения.

34. Какие процессы вызывают изменение цвета плодов и овощей при переработке?

35. Какие операции стабилизируют цвет перерабатываемых плодов и овощей?

36. Каково назначение бланширования?

Ответы:

- 1) добавление аскорбиновой кислоты;
- 2) обработка сернистым ангидридом (сульфитация);
- 3) снижение температуры термообработки;
- 4) разрушение окислительных ферментов;
- 5) удаление воздуха из тканей;
- 6) предупреждение потемнения;
- 7) меланоидинообразование.

37. Какой концентрированный томатопродукт вырабатывают с содержанием сухих веществ:

а) 12, 15, 20%; б) 25, 30, 35, 40%; в) 27, 32, 37%.

Ответы:

- 1) соленая томат-паста;
- 2) томат-пюре;
- 3) томат-паста несоленая.

38. Какие овощные консервы относятся к натуральным?

39. Какие овощные консервы относятся к закусочным?

Ответы:

- 1) кабачковая икра;
- 2) томаты цельно-консервированные;
- 3) фаршированные овощи;
- 4) салаты;
- 5) винегреты;
- 6) зеленый горошек;
- 7) резаные, обжаренные овощи;
- 8) пюре из щавеля;
- 9) сахарная кукуруза.

40. Какие из указанных частей зерна имеют наибольшую ценность?

41. Какие из перечисленных частей зерна имеют наибольшую:

а) энергетическую ценность; б) биологическую полноценность?

Ответы:

- 1) цветочные пленки;
- 2) плодовые оболочки;
- 3) семянные оболочки;
- 4) алейроновый слой;
- 5) эндосперм;
- 6) зародыш.

42. Укажите, на какие виды делятся крупы: а) рис; б) гречневая; в) ячменная; г) пшеничная; д) горох лущеный.

Ответы:

- 1) целый;
- 2) Артек;
- 3) перловая;
- 4) продел;
- 5) ячневая;
- 6) шлифованный;
- 7) полированный;
- 8) ядрица;
- 9) манная;
- 10) колотый;
- 11) дробленый;
- 12) Полтавская.

43. Укажите, какие крупы делятся на: а) сорта; б) номера; в) марки.

Ответы:

- 1) пшено;
- 2) рис полированный;
- 3) рис шлифованный;
- 4) рис дробленый;
- 5) ядрица;
- 6) продел;
- 7) перловая;
- 8) манная;
- 9) ячневая;
- 10) Полтавская.

44. Какие из перечисленных показателей определяют: а) сорт крупы; б) ее сохранность?

Ответы:

- 1) вкус;
- 2) запах;
- 3) цвет;
- 4) влажность;
- 5) содержание доброкачественного ядра;
- 6) содержание примесей

45. Какие вещества обуславливают:

а) энергетическую ценность муки;
б) биологическую ценность муки?

Ответы:

- 1) вода;

- 2) белки;
- 3) жиры;
- 4) углеводы;
- 5) витамины;
- 6) минеральные вещества.

46. По какому признаку произведена классификация муки следующих видов:

- а) сеяная, обойная, обдирная, крупчатка;
- б) макаронная, хлебопекарная, готовая к употреблению;
- в) пшеничная, ржаная, кукурузная, гороховая?

Ответы:

- 1) по виду;
- 2) по типу;
- 3) по сорту.

47. На какие сорта делится мука: а) пшеничная, б) ржаная?

Ответы:

- 1) обойная;
- 2) крупчатка;
- 3) обдирная;
- 4) высший сорт;
- 5) сеяная;
- 6) первый сорт;
- 7) второй сорт.

48. Какие показатели качества муки определяют: а) технологические свойства; б) сорт; в) сохраняемость?

Ответы:

- 1) вкус;
- 2) запах;
- 3) цвет;
- 4) влажность;
- 5) содержание металлопримесей;
- 6) крупность;
- 7) зольность;
- 8) количество и качество сырой клейковины.

49. Какие вещества обуславливают: а) энергетическую ценность; б) биологическую ценность; в) сохраняемость макаронных изделий?

Ответы:

- 1) белки;
- 2) жиры;
- 3) крахмал;
- 4) клетчатка;
- 5) вода;
- 6) минеральные вещества;
- 7) витамины.

50. Какой принцип заложен в основу деления макаронных изделий на:

- а) трубчатые, нитеобразные, фигурные и лентообразные;
- б) макароны, перья, вермишель, лапша;
- в) соломка, тонкая, паутинка;

г) высший, первый?

Ответы:

- 1) сорт;
- 2) вид;
- 3) подтип;
- 4) тип.

51. Что положено в основу деления макаронных изделий на сорта?

Ответы:

- 1) физико-химические показатели;
- 2) органолептические показатели;
- 3) сырье.

52. В чем сущность усыхания и черствения хлеба?

53. Как освежают черствый хлеб? Какие блюда можно приготовить из черствого хлеба?

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Тема курсовой работы должна соответствовать наименованию специальности «Товароведение и экспертиза товаров» (в области товароведения, экспертизы и оценки качества товаров во внутренней и внешней торговле), быть актуальной, соответствовать состоянию и перспективам развития внутренней и внешней торговли и решать конкретные задачи, стоящие перед предприятиями и организациями.

Курсовые работы могут быть выполнены по любой группе непродовольственных товаров, в качестве предмета исследования может быть выбрана продукция конкретного предприятия или фирмы, в качестве объекта исследования – хозяйствующий субъект, имеющий любую организационно-правовую форму собственности, осуществляющий торговую деятельность.

Примерная тематика курсовых работ

1. Анализ ассортимента ювелирных украшений фирмы «Золото Якутии».
2. Анализ ассортимента клеев для обоев и методы контроля их качества.
3. Анализ ассортимента и потребительских свойств костюмно-платьевых тканей.
4. Формирование ассортимента и анализ потребительских свойств бытовых пылесосов на рынке Благовещенска.
5. Анализ ассортимента и физико-механических свойств керамической посуды.
6. Проблемы фальсификации товаров на рынке Благовещенска.
7. Сравнительная характеристика качества парфюмерно-косметических товаров отечественного и импортного производства, реализуемых в розничной сети Благовещенска.
8. Исследование упаковки товаров, реализуемых на потребительском рынке Благовещенска.
9. Проблемы оценки качества в процессе импорта товаров.
10. Анализ ассортимента и определение качества группы трикотажных бельевых и ясельных изделий.
11. Организация движения товаров при прохождении таможенной границы.
12. Исследование потребительских свойств и использование рекламных стратегий для продвижения на рынке брендов СМС.
13. Анализ ассортимента и экспертиза потребительских свойств детской одежды (для мальчиков).
14. Анализ возможности создания лаборатории по испытанию парфюмерно-косметических товаров и разработка нормативных документов для цели ее аккредитации.
15. Анализ рынка и исследование возможности расширения ассортимента меховых головных уборов.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Образец заявления студента на курсовую работу
Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Амурский государственный университет»
(ФГБОУ ВПО «АмГУ»)

(полное название факультета)

Заведующему кафедрой _____
(полное название кафедры)

(фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание)

От студента(ки) _____ группы _____
(фамилия, имя, отчество)

З А Я В Л Е Н И Е

Прошу закрепить за мной курсовую работу на тему:

(рабочее полное название темы)

Научный руководитель: _____
(фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание)

Дата _____ Подпись студента _____

Научный руководитель: «Согласен» _____
(подпись)

Дата _____

Решение кафедры:

Зав.кафедрой _____

Дата _____

Пример оформления содержания курсовой работы

Тема. Формирование ассортимента и анализ потребительских свойств бытовых пылесосов

СОДЕРЖАНИЕ

Реферат

Введение

1. Товароведная характеристика бытовых электрических товаров (на примере пылесосов)
 - 1.1. Классификация пылесосов
 - 1.1.1 Классификация бытовых пылесосов в соответствии с ОКП и ТНВЭД
 - 1.1.2 Частная классификация бытовых пылесосов
 - 1.2. Факторы, формирующие потребительские свойства бытовых пылесосов
 - 1.2.1 Устройство и принцип действия пылесосов
 - 1.2.2 Приспособления, повышающие уровень комфортности пылесосов
 - 1.3. Потребительские свойства пылесосов
 - 1.3.1. Функциональные свойства
 - 1.3.2. Эргономические свойства
 - 1.3.3. Эстетические свойства
 - 1.4. Анализ потребительских свойств отечественных и импортных пылесосов
 - 1.5. Ассортимент бытовых пылесосов отечественного производства
 - 1.6. Ассортимент импортных пылесосов
 - 1.6.1. Пылесосы для сухой уборки
 - 1.6.2. Пылесосы для влажной уборки
2. Оценка состояния рынка бытовых пылесосов Благовещенска и исследование потребительских предпочтений
 - 2.1.1. Исследование и оценка ассортимента бытовых пылесосов реализуемых на рынке Благовещенска
 - 2.1.2. Расчет показателей рациональности ассортимента пылесосов
 - 2.1.3. Расчет структуры ассортимента по цене
 - 2.1.4. Расчет структуры ассортимента по потребляемой мощности
 - 2.1.5. Расчет устойчивости ассортимента
 - 2.1.6. Процесс исследования потребительских предпочтений
 - 2.1.7. Анализ результатов анкетирования
3. Оценка уровня качества и конкурентоспособности бытовых пылесосов

Заключение

Список использованных источников

Тема: Анализ контроля клеев и методы контроля их качества

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Анализ ассортимента клеев и методы контроля их качества
 - 1.1. Основные виды клеев
 - 1.2. Классификация клеев
 - 1.3. Ассортимент клеев
 - 1.4. Сырье и технология изготовления клеев
 - 1.5. Адгезия. Теории адгезии
 - 1.6. Влияние условий формирования клеевых соединений на клеящие свойства полимеров

- 1.7. Потребительские свойства клеев
- 1.8. Контроль качества клеев
- 1.9. Методы испытания клеев и клеевых соединений
- 1.10. Анализ анкетирования
- 1.11. Сертификация клеев
2. Разработка мероприятий по открытию магазина по
продаже отделочных материалов
 - 2.1. Место расположения розничного торгового предприятия
 - 2.2. Тип магазина и его ассортимент
 - 2.3. Анализ чувствительности выручки от реализации к
изменению цены на продукцию
 - 2.4. Анализ ритмичности товарооборота
 - 2.5. Определение оптимального объема оптовых закупок
товаров в условиях неопределенности
3. Экологичность и безопасность использования клеев
 - 3.1. Анализ опасных и вредных факторов, действующих на
человека
 - 3.2. Рекомендации по технике безопасности при работе с
клеями

Заключение

Список использованных источников

Приложение А. ГОСТ 28966.2-91 "Клеи полимерные. Метод
определения прочности при отслаивании"

Приложение Б. Образец для испытаний

Приложение В Анкета

Приложение Г Гигиенические сертификаты