

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

 Контрольная работа составлена в 100 вариантах. Вариант контрольной работы определяется по таблице в зависимости от двух последних цифр номера личного дела учащегося.

 В таблице по вертикали размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых - предпоследняя цифра номера личного дела. По горизонтали также размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых - последняя цифра номера личного дела учащегося.

 Пересечение вертикальной и горизонтальной линий определяет клетку с номерами вопросов контрольной работы.

Например, шифр ТУ-1-010-23. Число 23 означает год зачисления в колледж. Последние цифры номера личного дела 32 определяют вариант контрольной работы. Вопросы контрольной работы - 4,20,21,34,44.

 Работа, выполненная не по своему варианту, возвращается учащемуся без проверки.

 Контрольная работа включает 4 вопроса. Ответ на вопрос должен быть точным и конкретным. Для ответа на каждый вопрос необходимо изучить материал всей темы. Ответы, механически или дословно списанные с учебников, учебных пособий, не засчитываются. Учащиеся должны показать умение отбирать материал, делать сравнения, обобщать.

 Контрольная работа должна быть выполнена в школьной тетради объемом 12 листов аккуратным, четким, разборчивым подчерком. Писать следует через строчку, не сокращая слова.

 Допускается выполнять контрольную работу на компьютере и распечатать на листах формата А 4 с одной стороны. Объем не должен превышать 12 листов (+-2листа).

Перед ответом на каждый вопрос следует записать номер и формулировку вопроса. Страницы работы должны быть пронумерованы. На каждой странице следует оставлять поля для замечаний рецензента, а в конце работы чистый лист для написания рецензии. После выполнения работы должен быть указан список использованной литературы, указана дата выполнения, личная подпись.

Контрольная работа должна быть выполнена в соответствии с графиком выполнения контрольных работ.

**ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ № 1**

|  |
| --- |
| Последняя цифра номера личного дела |
| Предпоследняя цифра номера личного дела | А | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 0 | 211293135 | 113213236 | 312223337 | 414233438 | 1016243139 | 715253240 | 618263341 | 519283442 | 920273143 | 817303244 |
| 1 | 420213444 | 511223343 | 718233242 | 612243141 | 819253440 | 1017263339 | 916273238 | 215293137 | 114283236 | 313303135 |
| 2 | 812253236 | 611263137 | 413273138 | 220283339 | 118293240 | 319303141 | 514243442 | 716213343 | 1015223144 | 912233435 |
| 3 | 513263137 | 814273238 | 1015283339 | 316293440 | 617303141 | 719253242 | 911243343 | 120233244 | 212213435 | 418223136 |
| 4 | 311213138 | 216223239 | 113233140 | 414243241 | 520253142 | 615263243 | 1019273344 | 718283436 | 817293335 | 912303437 |
| 5 | 515303439 | 616283340 | 717293241 | 820263142 | 919273443 | 1011253344 | 112243238 | 213213137 | 314223236 | 418233135 |
| 6 | 120233140 | 219223441 | 318213342 | 417243243 | 516263144 | 615283235 | 713253436 | 811303337 | 914293238 | 1012273139 |
| 7 | 913263341 | 10202834 42 | 818303143 | 611213244 | 514233235 | 215253336 | 116293137 | 317223138 | 412243439 | 719273240 |
| 8 | 1017223342 | 912213243 | 813233144 | 516303441 | 411243140 | 715293239 | 620253138 | 119273437 | 212283236 | 314263335 |
| 9 | 711223335 | 120243136 | 213263237 | 319283138 | 415293439 | 617303440 | 816273241 | 1014233342 | 518213143 | 911253244 |

**ВОПРОСЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ №1**

1. Классификация свежих овощей. Виды.

2.Классификация свежих плодов. Виды.

3. Классификация зерномучных товаров. Виды.

4. Классификация сахара, крахмала, меда и сахаристых изделий. Виды.

5.Классификация вкусовых товаров. Виды.

6. Классификация молока и молочных продуктов. Виды.

7. Классификация пищевых жиров. Виды.

8. Классификация яиц и яичных продуктов. Виды.

9. Классификация мяса и мясных продуктов. Виды.

10. Классификация рыбы и рыбных товаров. Виды.

11. Классификация хозяйственных товаров из пластических масс. Виды.

12. Классификация стеклянных хозяйственных товаров. Виды.

13. Классификация керамических хозяйственных товаров. Виды.

14. Классификация строительных товаров. Виды.

15. Классификация трикотажных товаров. Виды.

16. Классификация обувных товаров. Виды.

17. Классификация пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Виды.

18. Классификация галантерейных товаров. Виды.

19. Классификация парфюмерно-косметических товаров. Виды.

20. Классификация школьно-письменных и канцелярских товаров. Виды.

21. Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность 250 г шоколадных конфет «Вишенка», содержащих в 100 г: белков 4,4 г, жиров 23,0г, углеводов 51,4 г.

22. Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность 250 г рыбной консервы «Горбуша консервированная», содержащей в 100 г: белков 20,76 г, жиров 6,03 г, углеводов 0,14 г.

23. Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность 300 г кефира, содержащего в 100 г: белков 2,8 г, жиров 3,2 г, углеводов 4,1 г.

24. Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность 150 г печенья «Мария», содержащего в 100 г: белков 8,5 г, жиров 8,5г, углеводов 71,0 г.

25. Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность 200 г сушек

ванильных, содержащих в 100 г: белков 9,5 г, жиров 4,5 г, углеводов 76,0 г.

26. Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность 200 г творога зернового, содержащего в 100 г: белков 10,0 г, жиров 5,0 г, углеводов 2,8 г.

27. В магазине с торговой площадью 280 м2 в августе реализовано сахара-песка 430 кг, недостача составила 0,8 кг. Рассчитайте размер естественной убыли и сделайте выводы.

28. В магазине торговой площадью 420 м2 в сентябре было реализовано 500 кг мармелада. Рассчитайте размер естественной убыли.

29. Рассчитайте размер естественной убыли, если в магазине торговой площадью 410м2 в сентябре было реализовано 600 кг макаронных изделий.

30. Рассчитайте размер естественной убыли, если в магазине торговой площадью 360м2 в декабре было реализовано 400 кг зефира.

31. На склад базы поступила партия картофеля «Уладар» в количестве 500 мешков по 10кг каждый. Сколько мешков необходимо отобрать в выборку и какова масса объединенной пробы?

32. Дайте заключение о качестве моркови столовой свежей хозяйственно-ботанического сорта "Лявониха", у которой корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие; размер по длине (без черешков) – 11 см; содержание корнеплодов поломанных – 4 %; наличие земли, прилипшей к корнеплодам – 1,0%.

33. Дайте заключение о качестве макаронных изделий «Рожки особые яичные», группы А, у которых цвет желтый, поверхность слегка шероховатая, вкус и запах приятные, свойственные макаронным изделиям, массовая доля влаги 12%, кислотность 4,0 градуса.

34. Дайте заключение о качестве жареного кофе в зернах, у которого равномерно обжаренные зерна светло-коричневого цвета, вкус приятный, насыщенный, массовая доля влаги 5%, массовая доля кофеина 0,6%.

35. Дайте заключение о качестве чая черного листового, у которого нежный аромат, терпкий вкус, настой яркий, прозрачный, цвет разваренного листа коричневый.

36. Дайте заключение о качестве молока пастеризованного жирностью 1,7%,

имеющего следующие показатели: однородная непрозрачная жидкость, вкус

и запах чистые, характерные для молока, цвет белый, массовая доля жира

1,7%.

37.Дайте заключение о качестве кефира 3,2% жирности, имеющего следующие показатели: консистенция однородная, в меру густая, с нарушенным сгустком, цвет молочно-белый, равномерный по всей массе, кислотность 80 градусов Тернера, массовая доля жира 3,2 %.

38. Дайте заключение о качестве масла подсолнечного гидратированного, у которого запах и вкус свойственные подсолнечному маслу, без постороннего запаха и привкуса, цветное число – 16 мг йода, кислотное число – 2,15 мг КОН/г.

39.Дайте заключение о качестве хека серебристого мороженого, у которого после размораживания поверхность рыбы чистая, потускневшая, запах свежей рыбы, в жабрах слегка кисловатый, консистенция слегка ослабевшая, 9% рыб имеют срывы кожи.

40.Дайте заключения о качестве скумбрии обезглавленной потрошеной горячего копчения, у которой обнаружено: мясо легко отделяется от позвоночной кости; поверхность рыбы чистая, невлажная, незначительные ожоги; цвет поверхности коричневый, равномерный; консистенция суховатая; массовая доля поваренной соли – 3,5%.

41. Сделайте заключение о качестве тарелки из аминопласта, изготовленной прессованием, у которой обнаружены дефекты:

а) царапины длиной 12 мм – 3 штуки,

б) коробление 1 %.

42.При приемке по качеству в магазине оптово-розничной торговой организации «Кентавр» в банке для сыпучих продуктов из полистирола, изготовленной литьем под давлением, обнаружены дефекты:

-вздутие площадью 20 мм2;

-сколы размером 0,4 мм² – 2 штуки;

-царапина длиной 10 мм-3 шт.

Сделайте заключение о качестве банки для сыпучих продуктов.

43.При приемке по качеству партии товаров бытовой химии в магазине оптово-розничной торговой организации «Кентавр» в 70% мыле хозяйственном твердом обнаружены:

- легко убираемые загрязнения немыльного характера на поверхности куска мыла;

- деформация куска;

- коричневый цвет куска.

Сделайте заключение о качестве мыла хозяйственного.

44. При приемке по качеству партии товаров бытовой химии в магазине оптово-розничной торговой организации «Кентавр» в 72% мыле хозяйственном твердом обнаружены:

- мраморовидная структура куска;

- нечеткий штамп;

- белый цвет куска.

Сделайте заключение о качестве мыла хозяйственного.

45.Проверьте соответствие сорта маркировочным данным ткани бельевой из хлопчатобумажной пряжи, длиной 25м, шириной 100см, имеющей пороки:

а) недолеты по 7см в 3-х местах;

б) пролеты в 2-х местах.

Ткань замаркирована 1 сортом.

46. Определите сорт хлопчатобумажной ткани «Бархат», шириной 80 см, длиной куска 40 м, гладкокрашеного имеющего пороки:

а) забоина в двух местах;

б) пролеты в 2 местах;

в) недостаточный ворс по всему куску.

47.Определите сорт мужского костюма из шерстяной ткани, имеющего дефекты:

а) несимметричность уступов лацканов - 0,4 см;

б) укорочение одного борта по сравнению с другим - 1,2 см;

в) утолщенные нити до трех кратной толщины на гульфике брюк.

48.Определите сорт пиджака мужского из полушерстяной костюмной ткани, имеющего дефекты:

а) несимметричность уступов лацканов на 0,5 см;

б) отклонение рукавов назад;

в) забоина на одном из подбортов.

49.Определите стандартность полуботинок женских из гладкой хромовой кожи, клеевого способа крепления подошвы, имеющих пороки:

а) разная высота каблуков на 2 мм;

б) неправильно поставленный каблук;

в) слабовыраженная царапина на союзке одной полупары.

50. Определите стандартность иглы для шитья вручную, у которой:

а) средняя линяя ушка не совпадает с осью иглы;

б) игла имеет никелированную поверхность;

в) заусенцы на стержне.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Контрольная работа включает 5 вопросов. Для ответа на каждый из них следует изучить материал всей темы. Выборочное изучение отдельных вопросов неизбежно приведет к поверхностному освещению материала. Ответ на каждый вопрос работы следует излагать без каких-либо вступлений, кратко и конкретно. Не допускается механическое переписывание текста из учебников и других литературных источников.

 Вопросы с 1-го по 20-ый - это теоретические вопросы и материал по ним находится в литературе, указанной в контрольной работе.

 Вопросы с 21-го по 50-ый - это практические задания по расчету энергетической ценности, естественной убыли продовольственных товаров, выборке и оценке качества товаров.

**Примеры ВЫПОЛНЕНИЯ пРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ:**

**Пример 1.** Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность 200г молока сгущенного стерилизованного, содержащего: жира-7,8г, белка-7,0г, углеводов-9,5г.

Решение:

1.Рассчитаем энергетическую ценность жира:

 7,8 х 9 = 70,2 (ккал)

2. Рассчитаем энергетическую ценность белка:

 7,0 х 4 = 28 (ккал)

3. Рассчитаем энергетическую ценность углеводов:

 9,5 х 4 = 38 (ккал)

4. Рассчитаем теоретическую энергетическую ценность 100г молока сгущенного стерилизованного:

 70,2 +28+38=136,2 (ккал)

5. Рассчитаем теоретическую энергетическую ценность 200г молока сгущенного стерилизованного:

136,2ккал – 100гр

 Х ккал – 200гр

Х = 136,2 х 200 = 272,4 (ккал)

 100

Ответ: теоретическая энергетическую ценность 200г молока сгущенного стерилизованного составила 272.4 (ккал).

**Пример 2.** В магазине с торговой площадью 500 м2 в декабре реализовано печенья «Шахматное» 105 кг, недостача составила 0,6 кг. Рассчитайте размер естественной убыли и сделайте выводы.

**Решение:**

Используя Нормы товарных потерь, методика расчета и порядок отражения в учете (п. 3.39 «Нормы естественной убыли продовольственных товаров в розничной торговой сети») рассчитаем размер естественной убыли.

* 1. Определяем группу магазинов:

Магазин торговой площадью 500 м² относится к первой группе магазинов (с.136, примечание п.1):

* 1. Определяем норму естественной убыли:

Норма естественной убыли печенья для магазинов 1 группы равна 0,22% (п. 3.39 с. 135)

* 1. Определяем размер естественной убыли печенья в натуральном

 выражении:

 105кг – 100% 105х0,22

 x кг - 0,22% x= --------------- =0, 23 (кг)

 100

По норме будет списано 0,23 кг на издержки обращения организации.

* 1. Определяем размер убыли печенья в натуральном выражении,

который подлежит возмещению материально ответственным лицом, так как недостача превышает норму естественной убыли:

0,6 кг – 0,23 кг = 0,37 кг.

С материально-ответственного лица будет взыскана стоимость 0,37 кг печенья.

 Ответ: размер естественной убыли печенья в натуральном выражении равен 0,23 кг, подлежит списанию за счет издержек обращения организации. С материально-ответственного лица будет взыскана стоимость 0,37 кг печенья.

**Пример 3.** На базу Светлогорского райпо поступила партия картофеля хозяйственно-ботанического сорта «Атлант» в количестве 172 мешка массой нетто 45 кг каждый. Определите количество мест отбираемых в выборку и массу объединенной пробы картофеля.

**Решение:**

Используя ГОСТ 7194-81 «Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества» определяем количество мест отбираемых в выборку и массу объединенной пробы картофеля.

1.Определяем количество мест, отбираемых в выборку:

От партии от 100 до 150 упаковочных единиц включительно – выборка составляет 12 упаковочных единиц (п. 1.6, таблица 2).

От партии свыше 150 упаковочных единиц дополнительно отбирают по 1 упаковочной единице от каждых полных и неполных 50 упаковочных единиц.

В поступившей партии картофеля 172 мешка. Таким образом, от 150 упаковочных единиц выборка составила 12 мешков, на оставшиеся 22 мешка свыше 150 мешков (172 – 150 = 22) дополнительно отбирают в выборку еще 1 мешок.

Количество мест, отбираемых в выборку: 12 меш.+ 1 меш. = 13 мешков.

2. Определяем массу объединенной пробы:

Картофель из мешков, отобранных в выборку по п. 1.6 высыпают на чистую площадку или брезент (п.2.1.3).

Отбор точечных проб от образовавшейся насыпи проводят по п. 2.1.1. – из разных слоев картофеля (верхнего, среднего и нижнего) через равные расстояния.

Масса каждой точечной пробы должна быть не менее 3 кг (п.2.1.2).

Число точечных проб соответствует количеству отобранных в выборку мешков (п.2.1.3).- 13.

 В соответствии с п. 2.1.6. Точечные пробы соединяют в объединенную пробу и определяют ее массу:

13 точечных проб массой по 3 кг составляют:

 13 х 3 = 39 кг.

Ответ: Выборка составляет 13 мешков, масса объединенной пробы 39 кг согласно ГОСТ 7194-81 «Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества».

**Пример 4.** Дайте заключение о качестве молока пастеризованного жирностью 1,5%, имеющего следующие показатели: консистенция однородная, жидкая, вкус чистый, без постороннего запаха, цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.

Решение:

Используя СТБ 1746-2017 «Молоко питьевое. Общие технические условия»

сравниваем фактические показатели качества молока с показателями качества по стандарту. Решение оформляем в таблице 1.

Таблица 1- Оценка качества молока

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование показателей качества | Характеристика показателей качества | Заключение о качестве |
| Фактических | По стандарту |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Консистен-ция | Однородная, жидкая | Жидкая, однородная,нетягучая | Соответствует стандарту |
| 2 | Вкус и запах | Вкус чистый, без постороннего запаха | Характерные для питьевого молока, без посторонних привкусов и запахов | Соответствует стандарту |
| 3 | Цвет | Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе | Белый, равномерный по всей массе | Не соответствует стандарту |

Заключение: молоко питьевое пастеризованное жирностью 1,5% по качеству не соответствует требованиям СТБ 1746-2017 «Молоко питьевое. Общие технические условия».

**Пример 5.** Определите стандартность банки для сыпучих продуктов из полистирола, с крышкой, изготовленной литьем под давлением, имеющей дефекты:

* коробление 1,5 %,
* сколы размером 0,4 мм² – 2 штуки.

Решение:

Используя СТБ 1015- 97 «Изделия культурно- бытового и хозяйственного назначения из пластических масс» определяем стандартность банки для сыпучих продуктов.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование дефектов | Фактические данные  | Нормы по СТБ  | Ссылка на пункты СТБ | Заключение |
| 1 | Коробление | 1,5 % | 1 % | п. 4.7 | Не допускается |
| 2 | Скол |  Размером 0,4 мм², 2 штуки  | Не допускаются более 2 размером 0,5 мм² | п. 4.5 | Допускается |

Заключение: Банка для сыпучих продуктов не стандартная.

**Пример 6.** Определите сорт х/б ткани шотландка, шириной 80 см., длиной куска 50 м., имеющей пороки:

а) пролеты в 2-х местах;

б) належки по всему куску;

в) отклонение по ширине - 1,0 см.

Решение:

Используя ГОСТ 161-86 «Ткани хлопчатобумажные, смешанные и из пряжи химических волокон. Определение сортности» определяем сорт шотландки.

1. Определяем группу по назначению:

1 группа (п.3.1.)

1. Используя ширину ткани (80 см.), определяем условную длину куска:

40 м. (п.3.5.)

1. Оцениваем пороки тканей по таблицам 1, 2, 3:

а) пролеты в 2-х местах

 За каждое место - 2 порока, за 2 места - 4 порока (таблица 2, п.5);

б) належки по всему куску - 11 пороков (таблица 3, п.7);

в) отклонение по ширине ткани - 11 пороков (таблица 1).

1. Так как фактическая длина куска отличается от условной, пересчитываем сумму пороков по местным дефектам на условную длину куска по формуле:

Пу = Пф \* Еу / Еф;

Пу = 4 \* 40 / 50 = 3,2 (пороков)

1. Общая сумма пороков:

 3,2 + 11 + 11 = 25,2 (пороков).

6. Определяем сорт ткани:

 2 сорт (п.3.4)

Ответ: ткань шотландка 2 сорта.

**Пример 7.** Определите сорт мужского костюма «двойка» из полушерстяной костюмной ткани размер 172-100-96, имеющего пороки:

а) несимметричность концов воротника на 0,6 см.;

б) укорочение одного борта по сравнению с другим на 0,8 см.;

в) двойник по всей ширине передней половины брюк в 1 месте

Решение:

Используя ГОСТ 12566-88 «Изделия швейные бытового назначения. Определение сортности» определяем сорт мужского костюма

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование пороков |  | Нормы по ГОСТу | Ссылки на пункты ГОСТа | Заключение |
| Фактические данные | 1 сорт | 2 сорт |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Несимметричность концов воротника | 0,6 см | 0,3 см | 0,5 см | Таблица 1, п.2 | Превышение допусков 2 сорта -2 сорт (п.9) |
| 2 | Укорочение одного борта по сравнению с другим | 0,8 см | 0,7 см | 1,0 см | Таблица 1, п.3 | Превышение допусков 1 сорта -1 сорт (п.9) |
| 3 | Двойник | по всей ширине передней половины брюк в 1 месте | 1 шт. | 3 шт. | Прилож. 2, таб. 4 | 1 сорт |

Заключение: пиджак 2 сорта, брюки 1 сорта, в целом костюм 2 сорта.

**Пример 8.** Определите стандартность мужских полуботинок из черного лицевого хрома клеевого метода крепления, имеющих пороки:

а) воротистость на верхней части берец в одной полупаре слабовыраженная;

б) укороченный рант на 1,5 мм.

Решение:

Используя ГОСТ 28371-89 "Обувь. Определение сортности" определяем стандартность полуботинок. .

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование пороков | Фактические данные | Нормы по ГОСТу | Ссылка на пункты ГОСТа | Заключение |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | Воротистость | На верхней части берец в одной полупаре слабовыраженная | Допускается на всех деталях, кроме носков | Таблица, п.1 | Допускается |
| 2. | Укороченный рант | На 1,5 мм | 2 мм | Таблица, п.7 | Допускается |

Заключение: мужские полуботинки стандартные.

**Пример 9.** Определите стандартность иглы швейной ручной, имеющей изогнутый стержень и вмятину на поверхности.

Решение:

Используя ГОСТ 8930-80 «Иглы для шитья вручную. Технические условия», определяем стандартность иглы.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Наименование показателей | Нормы по ГОСТ | Ссылка на пункты ГОСТ | Заключение |
| 1 | Изогнутый стержень | Иглы должны быть прямыми | п.2.5 | Не допускается |
| 2 | Вмятина на поверхности | Не допускается | п.2.8 | Не допускается |

Заключение: игла нестандартная

***ПРОГРАММА ПО ПРЕДМЕТУ***

***ТОВАРОВЕДЕНИЕ***

**для учащихся 1-го курса заочной формы получения образования**

**Специальность:** 5-04- 0413-01 «Торговая деятельность»

**для группы Т 111**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**Раздел 1.** Теоретические основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Химический состав продовольственных товаров

1.2. Качество и хранение продовольственных товаров

1.3. Консервирование продовольственных товаров

**Раздел 2.** Товароведение продовольственных товаров

2.1. Свежие и переработанные овощи, плоды, грибы

2.2. Зерномучные товары

2.3. Сахар, крахмал, мед и сахаристые изделия. Вкусовые товары.

2.4. Молоко и молочные продукты

2.5 .Пищевые жиры. Яйца и яичные продукты.

2.6.Мясо и мясные продукты

2.7.Рыба и рыбные товары

**Раздел 3.** Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров

3.1. Потребительские свойства товаров

3.2. Качество товаров. Классификация и кодирование товаров. Ассортимент товаров и его формирование

**Раздел 4.** Товароведение непродовольственных товаров

4.1. Хозяйственные товары

4.2. Одежно-обувные товары

4.3. Галантерейные, ювелирные и парфюмерно-косметические товары

4.4. Товары культурно-бытового назначения

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**Раздел 1.** Теоретические основы товароведения продовольственных товаров

**Тема 1.1.** Химический состав продовольственных товаров

Химический состав продовольственных товаров: вода, минеральные вещества, углеводы, азотистые вещества, жиры, витамины, ферменты, органические кислоты, дубильные вещества и прочие органические вещества.

Свойства органических и неорганических веществ в составе продуктов питания, их значение для организма человека.

**Тема 1.2.** Качество и хранение продовольственных товаров

Сущность качества продовольственных товаров.

Факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров.

Сортность продукции. Классификация дефектов.

Показатели качества. Методы оценки и контроля качества продовольственных товаров.

Процессы, происходящие в продтоварах при хранении: физические, химические, биохимические и микробиологические.

Виды потерь продовольственных товаров. Естественная убыль: причины, нормы, порядок списания, расчеты. Меры по снижению потерь.

**Тема 1.3.** Консервирование продовольственных товаров

Сущность, методы и виды консервирования пищевых продуктов. Влияние консервирования на качество и сохраняемость пищевых продуктов.

Новые методы консервирования пищевых продуктов.

**Раздел 2.** Товароведение продовольственных товаров

**Тема 2.1.** Свежие и переработанные овощи, плоды, грибы

Классификация свежих и переработанных овощей, плодов, грибов. Виды.

**Тема 2.2.** Зерномучные товары

Классификация зерномучных товаров. Виды.

**Тема 2.3.** Сахар, крахмал, мед и сахаристые изделия. Вкусовые товары.

Классификация сахара, крахмала, меда и сахаристых изделий, вкусовых товаров. Виды.

**Тема 2.4.** Молоко и молочные продукты

Классификация молока и молочных продуктов. Виды.

**Тема 2.5.** Пищевые жиры. Яйца и яичные продукты.

Классификация пищевых жиров, яиц и яичных продуктов. Виды.

**Тема 2.6.** Мясо и мясные продукты

Классификация мяса и мясных продуктов. Виды.

**Тема 2.7.** Рыба и рыбные товары

Классификация рыбы и рыбных товаров. Виды.

**Раздел 3.** Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров

**Тема 3.1.** Потребительские свойства товаров

Сущность, классификация, характеристика потребительских свойств непродовольственных товаров.

**Тема 3.2.** Качество товаров. Классификация и кодирование товаров. Ассортимент товаров и его формирование

Качество непродовольственных товаров: сущность, показатели. Значение повышения качества товаров в условиях современной экономики.

Классификация, характеристика факторов, формирующих и сохраняющих качество

непродовольственных товаров.

Виды контроля качества непродовольственных товаров. Пороки товаров. Градация товаров по уровню качества. Методы определения значений показателей качества.

Классификация товаров: сущность, цели, правила, признаки и методы.

Кодирование товаров: сущность, значение, методы.

Ассортимент товаров: сущность, показатели. Источники и факторы формирования ассортимента товаров.

**Раздел 4.** Товароведение непродовольственных товаров

**Тема 4.1.** Хозяйственные товары

Классификация хозяйственных товаров из пластических масс, стеклянных, керамических, металлических товаров, товаров бытовой химии, строительных, мебельных товаров, электротоваров. Виды.

**Тема 4.2.** Одежно-обувные товары

Классификация текстильных, швейных, трикотажных, обувных, пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Виды.

**Тема 4.3.** Галантерейные, ювелирные и парфюмерно-косметические товары

Классификация галантерейных, ювелирных и парфюмерно-косметических товаров. Виды.

**Тема 4.4.** Товары культурно-бытового назначения

Классификация радиоэлектронных товаров, фототоваров, музыкальных, спортивных, рыболовных товаров, велотоваров, школьно-письменных и канцелярских товаров, игрушек, художественных товаров. Виды.

ЛИТЕРАТУРА:

1. ГОСТ 7194-81 «Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества
2. ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
3. СТБ 1963-2009 Изделия макаронные. Общие технические условия
4. ГОСТ 32775-2014 Кофе жареный. Общие технические условия
5. ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия
6. СТБ 1746-2017 Молоко питьевое. Общие технические условия
7. СТБ 970-2017 Кефир. Общие технические условия
8. ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия
9. ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия
10. ГОСТ 7447-2015 «Рыба горячего копчения. Технические условия
11. СТБ 1015- 97. Изделия культурно- бытового и хозяйственного назначения из пластических масс
12. ГОСТ 30266-2017. Мыло хозяйственное твердое. Общие технические условия
13. ГОСТ 161-86. Ткани хлопчатобумажные, смешанные и из пряжи химических волокон. Определение сортности
14. ГОСТ 12566-88. Изделия швейные бытового назначения. Определение сортности
15. ГОСТ 28371-89. Обувь. Определение сортности
16. ГОСТ 8930-80. Иглы для шитья вручную. Технические условия.
17. Основы товароведения: пособие /В.Е. Сыцко и [др.]; под ред. В.Е. Сыцко.- Минск: РИПО, 2015.
18. Сыцко, В.Е. и др. Теоретические основы товароведения. – Мн.: Вышэйшая школа, 2009.
19. Рощина, Е.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб.пособие / Е. В. Рощина, Ж. В. Кадолич, М. Ф. Бань. – Минск : ИВЦ Минфина, 2015.
20. Товароведение непродовольственных товаров: учебник / В.Е. Сыцко [и др.]; под общ. ред. В. Е. Сыцко. - Минск: Вышэйшая школа, 2014.-667с.: ил.

**Критерии оценок домашней контрольной работы по предмету**

**«Товароведение»**

Отметка «Не зачтено» ставится если:

1.Вариант не соответствует шифру учащегося.

2. Отсутствует изложение теоретических вопросов.

3. Изложение теоретических вопросов носит фрагментарный характер, а в вопросах практического характера имеются грубые ошибки.

4. Не выполнены вопросы практического характера.

2. Выполнено менее 50% работы.

К грубым ошибки при выполнении практических заданий относятся следующие недостатки:

* Нет выводов при решении ситуации по оценке качества товара.
* Неверно применены требования стандарта, использован устаревший стандарт.
* Отсутствует описание алгоритма выполнения задания, или оно выполнено с ошибками.

Во всех остальных случаях ставится отметка «Зачтено».