

Записи выполняются и используются в СО  
1.004  
Предоставляется в СО 1.023.

СО 6.018

6 0 5

13

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова**

**Факультет ветеринарной медицины и биотехнологии**

**СОГЛАСОВАНО**

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_ / Богатырев С.А./

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2013 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультета

\_\_\_\_\_ / Молчанов А.В./

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2013 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА (МОДУЛЬНАЯ)**

по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза  
товаров»

для специальности 110501.65 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Кафедра товароведения и коммерции

Курс 4,5

Семестр 8,9

Объем дисциплины:

всего часов – 160

из них: аудиторных – 82

в т.ч. лекции – 28

лабораторные занятия – 54

Самостоятельная работа - 78

Форма итогового контроля: 8 семестр – зачет, 9 семестр - экзамен

Программу составила: доцент Синичкина В.Н.

Саратов - 2013

## 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель:** ознакомить студентов с основными определениями и терминами в области качества, ассортимента, классификации, кодирования, маркировки и упаковки товаров; научить студента проводить экспертизу товаров.

**Задачи:** в результате изучения дисциплины студент должен иметь представление о потребностях рынка, об ассортименте, формировании и сохранении качества товаров, о методах оценки их качества; видах экспертизы, идентификации и фальсификации товаров.

Студент должен знать: теоретические и практические основы товароведения и экспертизы товаров.

**Студент должен уметь:**

- ✓ пользоваться нормативно-технической документацией;
- ✓ определять показатели качества товаров и уровень качества товаров;
- ✓ проводить товароведную экспертизу товаров, их идентификацию и выявлять фальсификацию;
- ✓ формировать и управлять ассортиментом товаров.

## 2. Исходные требования к подготовленности студентов

При изучении дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» исходными служат знания, полученные в ходе изучения химии, физики, биологии, стандартизации, метрологии и сертификации, маркетинга. Приступая к изучению дисциплины, студент должен знать основные классы органических соединений, биохимические и микробиологические процессы, цели и задачи стандартизации и сертификации; маркетинговую систему управления предприятием, менеджмент качества, основы рыночной экономики.

Дисциплина «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» относится к специальным дисциплинам.

Предшествующими предметами являются: химия, физика, биология, безопасность и гигиена питания. Дисциплина «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» состоит из 4 модулей, изучаемых в 8-м и 9-м семестре, итогового контроля в 8-м семестре – зачета, 9 - экзамена.

## 3. Содержание и методика входного контроля

По данной дисциплине входной контроль проводится в 8 семестре. Этот вид контроля позволяет проверить исходный уровень знаний студента и его го-

товность к изучению данной дисциплины. Это дает возможность правильно выбрать методику изложения учебного материала.

Для успешного прохождения входного контроля студент должен продемонстрировать свои знания по базовым дисциплинам: химии, физики, биологии, сертификации, безопасности, рыночной экономике. При этом он должен проявить эрудицию и наблюдательность, показать, что интересовался вопросами своей будущей специальности. Входной контроль может проводиться на первой лекции в форме письменного опроса. В этом случае контрольные вопросы (приложение 1) должны подразумевать краткий ответ, чтобы на проведение входного контроля затрачивалось 10 – 15 минут. Максимальный рейтинг входного контроля – 5 баллов.

#### **4. Содержание дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»**

Содержание дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» включает теоретические вопросы, лабораторную практику, разделы самостоятельной работы.

Таблица 1- Тематический план лекций, лабораторных занятий

Номера модулей и модульных единиц	Наименование модулей. Наименование и содержание модульных единиц.	Количество часов		Рейтинг, баллы
		Аудиторные занятия	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	5
<b>Модуль 1 (8 семестр)</b>	<b>Товароведение, предмет, задачи. Потребительские свойства товаров. Оценка качества. Товарная политика</b>			
	<b>Входной контроль</b>			4
1	<p><u>Тема и содержание лекций.</u>  <b>Теоретические основы качества товаров, основные понятия.</b>                      Качество продукции, как совокупность потребительских свойств. Показатели качества. Необходимость обучения проблемам качества, теория Деминга Ф. Факторы и условия влияния на качество продтоваров (характеристика сырья, оборудования, технологий; нормативно-техническая документация, профессиональный уровень кадров); петля (спираль) качества</p>	2		
2	<p><b>Теоретические основы сохранения качества товаров.</b>                      Условия хранения и процессы, протекающие в товарах при хранении; (физические, химические, биохимические, микробиологические) и их влияние на качество и количественные потери.  <b>Методология оценки качества товаров.</b>                      Методы определения значений показателей качества товаров: органолептические, экспертные, социологические, измерительные, расчетные, статистические.</p>	2		

3	<b>Конкурентоспособность товаров.</b> Конкурентоспособность и качество; проблемы поддержания конкурентоспособности продукции в рыночных условиях; стандартизация и сертификация в системе обеспечения качества и конкурентоспособности.	2		
1л	<u>Темы лабораторных работ.</u> Изучение основополагающих терминов коммерческого товароведения, их понятий и определений.	2		3
2л	Выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей качества.	2		3
3л	Характеристика требований к качеству товаров (на основе анализа НД). Ознакомление с видами и методами контроля качества товаров, дефектами товаров (на основе анализа НД). Градация товаров по качеству.	2		3
4л	Ознакомление с правилами сортировки товаров (на основе анализа НД двух групп товаров по указанию преподавателя).	2		3
5л	Практическое освоение органолептической оценки показателей качества товаров.	2		3
6л	Практическое освоение измерительных методов оценки показателей качества товаров (физические и химические методы).	2		3
7л	Расчет показателей Ас. Как характеристики сбалансированного спроса и предложения	2		3
<i><u>Темы для самостоятельного изучения</u></i>				
1с	Закон развития потребностей человека. Характеристика потребительских и технологических свойств товаров		6	
2с	Вопросы идентификации и обеспечения качества в стандартах ИСО серии 9000.		6	
3с	Проблемы естественной убыли товаров в процессе торговой деятельности. Уход за товарами в процессе хранения.		5	

	Рубежный контроль М 1			5
<b>Модуль 2 (8 семестр)</b>	<b>Формирование и управление ассортиментом продовольственных товаров. Основы товарной экспертизы</b>			
4	<p><b>Основы консервирования продукции.</b> Необходимость консервирования продукции. Физические методы консервирования, химические, биохимические, комбинированные.</p> <p><b>Химический состав товаров. Пищевая ценность продовольственной продукции.</b></p> <p>Неорганические вещества (вода, минеральные элементы). Вещества органического происхождения (углеводы, жиры, белки, ферменты и др.). Влияние различных веществ на пищевую ценность, сохраняем ость, надежность и др. свойства товаров.</p>	2		
5	<p><b>Классификация и кодирование товаров.</b></p> <p>Принципы классификации: иерархический, фасетный; классификация товаров: учебная, стандартная, торговая, экономико-статистическая.</p> <p>Кодирование: регистрационный и классификационный порядок.</p> <p>Штриховое кодирование.</p>	2		
6	<p><b>Ассортимент товаров.</b></p> <p>Понятие оптимального ассортимента; показатели и управление ассортиментом.</p>	2		
7	<p><b>Средства и методы товарной экспертизы</b></p> <p>Классификация средств товарной экспертизы. Средства товарной экспертизы. Материально-технические средства.</p>	2		

8л	<u>Темы лабораторных работ</u> Практическое освоение принципов и правил классификации и кодирования товаров. Ознакомление со штриховым кодированием товаров.	2		3
9л	Ознакомление с правилами упаковки, маркировки, транспортирования и хранения товаров и тары, знаками и символами, используемыми при маркировке, методами защиты и правилами ухода за товарами (на примере продовольственных товаров).	2		3
10л	Проведение товароведной экспертизы продовольственных товаров (товара любой группы по указанию преподавателя).	2		3
11л	Общие правила проведения экспертизы качества и количества товаров. Правила проведения независимой экологической экспертизы	2		3
12л	Средства измерения показателей Климатического режима хранения. Экспертные методы.	2		3
13л	Ознакомление с видами дефектов, степенью значимости для безопасности потребления. Правила сортировки товаров (на основе анализа НДС)	2		3
<u>Темы для самостоятельного изучения</u>				
4с	Экология и качество товаров.		4	
5с	Принципы построения общегосударственного классификатора сельскохозяйственной продукции.		4	
6с	Национальная, экологическая и др. виды маркировки товаров.		3	
	Рубежный контроль М 2			5
	Творческий рейтинг			10
	Выходной контроль (зачет)			15

Номера модулей и модульных единиц	Наименование модулей. Наименование и содержание модульных единиц.	Количество часов		Рейтинг, баллы
		аудиторных занятий	самостоятельной работы	
1	2	3	4	5
<b>Модуль 3 (9 семестр)</b>	<b>Товарная экспертиза. Основные понятия.</b>	42	40	
1	Объекты и субъекты экспертизы. Требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности эксперта. Порядок формирования экспертных комиссий и групп.	2		
2	Средства товарной экспертизы. Классификация средств товарной экспертизы, назначение, краткая характеристика. Сфера их применения при товарной экспертизе.	2		
3	Методы товарной экспертизы. Классификация, виды, разновидности. Объективные методы.	2		
1 л	<u>Темы лабораторных работ</u> Основные термины и понятия экспертизы. Объекты товарной экспертизы.	2		3
2 л	Потребительские товары, их градации. Маркировка как средство информации о товаре. Изучение видов маркировки.	2		3
3 л	Материально-технические средства товарной экспертизы. Основные средства измерения и контроля режима хранения.	2		3
4 л	Экспертиза соответствия эксперта. Классификация методов оценки соответствия эксперта.	2		3
5 л	Экспертиза качества продовольственных	2		3

	товаров (фильм)			
6 л	Органолептическая оценка качества различных видов продовольственных товаров	2		3
7 л	Средства измерения ОВВ	2		3
<i>Темы для самостоятельной работы</i>				
1 с	Основные принципы экспертизы. Значение экспертизы потребительских товаров для коммерческой деятельности.		7	
2 с	Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров		6	
3 с	Простейшие приемы проверки правильности показаний средств контроля режима хранения и проверки правильности установки и показаний средств измерений		7	
	<b>Рубежный контроль М 3</b>			5
<b>Модуль 4 (9 семестр)</b>	<b>Виды Товарной экспертизы с учетом номенклатуры требований.</b>			
4	Товароведная экспертиза. Товароведная экспертиза как элемент товарной экспертизы. Количественная и качественная экспертизы. Порядок проведения ассортиментной и документальной экспертиз. Комплексная экспертиза.	2		
5	Санитарно-гигиеническая экспертиза. Условия обязательности проведения гигиенической экспертизы. Фитосанитарная экспертиза. Технологическая и медицинская оценки. Основные положения ветеринарно-санитарной экспертизы.	2		
6	Экологическая экспертиза товаров. Основные положения. Экологические свойства и показатели потребительских товаров, их оценка. Экологические загрязнители.	2		
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза	2		

8 л	<i>Темы лабораторных работ</i> Изучение «Инструкции по ветеринарному клеймению и товароведной маркировке мяса и мясопродуктов»	2		3
9 л	Требования к экспертам –дегустаторам. Условия, необходимые для правильного проведения органолептической оценки	2		3
10 л	Пищевые добавки. Классификация. Применение. Влияние на здоровье человека и окружающую среду	2		3
11 л	Санитарные нормы и правила. Структура, назначение, краткое содержание отдельных глав.	2		3
12 л	Способы уничтожения (утилизации) продукции.	2		3
13 л	Организация проведения товарной экспертизы. Правила проведения экспертизы на подготовительном, основном и заключительном этапах, используемая при этом документация.	2		3
14 л	Типичные ошибки при проведении экспертизы.	2		3
	<i>Темы для самостоятельной работы</i>			
4 с	Классификация экспертных методов. Методы групповой оценки экспертов, экспертной оценки показателей качества, математико-статистические методы обработки результатов экспертной оценки: виды, назначение, отличительные особенности.		10	
5с	Основные положения идентификации и фальсификации продовольственных товаров. Виды идентификации. Средства и способы фальсификации. Последствия фальсификации.		10	
	<b>Рубежный контроль М4</b>			5
	Выходной контроль (экзамен) проводится по расписанию экзаменационной сессии			30

<b>ИТОГО:</b>	82	78	160
---------------	----	----	-----

Учебный график дисциплины приведен в приложении 2.

### **5. Краткая организационно-методическая характеристика дисциплины**

Обучение по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» проводится в форме лекций, лабораторных занятий и самостоятельной работы. Дисциплина преподается в 8, 9 семестрах. Учебное время распределяется по видам занятий следующим образом. На лекции отводится 28 часов, на лабораторные работы - 54 часа, на самостоятельную работу – 78 часов.

Текущий контроль осуществляется в ходе проведения лабораторных занятий в форме индивидуального устного собеседования. Максимальный рейтинг за каждую 2-х часовую лабораторную работу – 3 баллов. При этом учитывается прилежание студента (подготовка к работе, качество оформления рабочей тетради – 1 балл; уровень знаний – 1 балла; активность работы – 1 балл). Рубежный контроль проводится после каждого модуля в форме письменного или устного опроса, (контрольные вопросы - в приложении 3)

### **6. Самостоятельная работа**

В процессе профессиональной деятельности специалист должен постоянно адаптироваться в изменяющейся обстановке научно-технического развития. Поэтому важно, чтобы за время обучения будущий специалист не только усвоил некоторый объем полезной информации, но и овладел технологией получения знаний. Одним из способов приобретения таких навыков является самостоятельная работа.

Государственным образовательным стандартом профессионального высшего образования по направлению к подготовке дипломированного специалиста устанавливается максимальный объем учебной нагрузки студента 78 часов в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. Объем аудиторных занятий студента при очной форме обучения не должен превышать 27 часов в неделю; следовательно, объем самостоятельной работы должен составлять 50 % от общего объема часов по дисциплине. Самостоятельная работа включает в себя следующие виды деятельности: подготовку к лабораторному занятию, подготовку к рубежным и входным контролям, изучение программного материала, не вошедшего в лекционный курс; подготовку курсовой работы.

Всего на самостоятельную работу отводится 78 в 8 и 9 семестрах. Часы, отведенные на самостоятельную работу, распределяются следующим образом: на подготовку к лабораторным работам - 38 часов; на подготовку к рубежным контролям - 20 часов; на подготовку к зачету и экзамену по 10 часов.

## 7. Система оценки результатов обучения.

При изучении дисциплины используется рейтинговая система оценки знаний, умений и навыков студентов. Максимальное количество баллов, которые может получить студент по видам контроля, приведено в таблице 3.

Итоговый рейтинг за семестр подсчитывается путем перевода учебных баллов в зачетные по формуле:

$$R_{см} = n V_{факт} / V_{max},$$

где  $n$  – количество часов по учебному плану (в 8 семестре  $n = 28$  часов);

$V_{max}$  – максимально возможная сумма учебных баллов, которую может набрать студент (в 8 семестре  $V_{max} = 110$  баллов);

$V_{факт}$  – фактическая сумма баллов, набранная студентом.

Итоговый рейтинг проставляется в зачетную книжку студента и в зачетно – экзаменационную ведомость.

Критериями оценки могут служить: глубина усвоения студентом учебного материала, умение применять полученные знания для решения конкретных профессиональных задач, объем полученных знаний. В каждом из этих критериев можно выделить 3 уровня (таблица 2)

Таблица 2

Критерии	Уровень		
	1-й	2-й	3-й
Глубина усвоения учебного материала	описательное изложение	упрощенное объяснение	объяснение на основе общих закономерностей, аналитических расчетов
Умение применять полученные знания	для решения элементарных задач	для выбора оптимального решения	для самостоятельной формулировки задачи и ее оптимального решения

Объем усвоенного материала, % от программы	60...72	73...85	86...100
--	---------	---------	----------

Если все критерии соответствуют третьему уровню, то студенту выставляется максимальный рейтинг. Если все критерии соответствуют первому уровню – минимальный.

## 8. Содержание и методика выходного контроля

В качестве выходного контроля в 8-м семестре предусмотрен зачет, в 9-м - экзамен. Вопросы, выносимые на зачет, охватывают учебный материал 1 и 2 модулей и формируются на основе тематики лекций, лабораторных занятий и вопросов 1 и 2 рубежных контролей. Зачет проводится в форме устного опроса или тестирования.

Максимальное количество баллов, которое может набрать студент 160 баллов, из них на зачет отводится 15 баллов и 30 баллов на экзамен.

Студенты, набравшие по всем видам текущего контроля менее 44 баллов (менее 40% общего рейтинга) к экзамену не допускаются, студенты, набравшие от 45 до 66 баллов (40-60%) сдают зачет. Студентам, набравшим более 67 баллов, по усмотрению преподавателя добавляются поощрительные баллы и выставляется зачет. Если успеваемость студента оценивается на «хорошо», добавляются поощрительные баллы в количестве 10-20 % от общего рейтинга дисциплины, если на «отлично» - 20-30% от общего рейтинга.

По набранному общему (итоговому) рейтингу дисциплины в зачетную книжку и экзаменационную ведомость студенту выставляется зачет.

Если студент по результатам входного, рубежных и выходного контролей набрал от 24 до 28 баллов, ему выставляется оценка – «отлично»; от 20 до 23 баллов – «хорошо»; от 16 до 19 баллов – «удовлетворительно», менее 16 - «неудовлетворительно».

## 9. Список рекомендуемой литературы

### Основная литература:

1. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко. - М. : Дашков и К, 2008. - 668 с.
2. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена : учебник / Г. Г. Жарикова. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2007. - 300 с.

### Дополнительная литература:

1. Николаева М.А. Товарная экспертиза. - М.: Деловая литература. -1998. - 262 с.
2. Жиряева Е.В. Товароведение. – СПб, Питер, 2002. – 409 с.
3. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Под ред. Т.Г. Родиной.- М.: Колос, 2003.- 608с.
4. Четкина Н.М. Товарная экспертиза.- Ростов н/Д, Феникс, 2000. – 497 с.
5. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. - Ростов н/Д, Феникс, 2002.- 448 с.
6. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. Учебник.- М.: Норма, 2000.- 275 с.
7. Алексеев Н.С., Ганцов Ш.Х., Кутянин Г.И. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров. - М.: Экономика, 1988.
8. Колесник А.А., Елизарова Л.Г. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. - М.: Экономика, 1980.
9. Кругляков Г.Н. Товароведение продовольственных товаров. Ростов н/Д, Март, 2000.- 442 с.
10. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Под ред. Т.Г. Родиной.- М.: Колос, 2003.- 608с.
11. Рукосуев А.Н. Товароведение продовольственных товаров. Введение. Зерномучные товары.- М., « Экономика», 1989.
12. Чоговадзе Ш.К, Теоретические основы товароведения.- М., «Экономика», 1991.
13. Баркан Д.И. Маркетинг для всех. С.-П., Ред.-изд. центр «Культ-информ - пресс» совместно с соц.- комм. фирмой «Человек», 1991 г.
14. Бородина З.В. и др. Исследование продовольственных товаров.- М., «Экономика », 1989.
15. Ванькевич В. П. и др. Хранение продовольственных товаров.- М., «Экономика», 1993.
16. Голубев А.Г., Граф В.А., Шевченко Ю.С. Пакетные и контейнерные перевозки мясных и молочных продуктов.- М., «Знание», 1985.
17. Гуль В.Е. Полимеры сохраняют продукты.- М., «Знание », 1985.
18. Гусаковский З.П., Очкин В.А. Технология и оборудование консервного производства. «Пищевая промышленность», 1987.
19. Ловачев Л.Н., Волков М.А., Дереветинов О.Б. Снижение потерь продовольственных товаров при хранении.- М., «Экономика», 1980.
20. Снегирева Н.А. и др. Современные методы исследования качества пищевых продуктов.- М., «Экономика», 1986.
21. Соколов А.А. и др. Технология мяса и мясопродуктов.- М., «Пищевая промышленность», 1986.
22. Тютюнников В.Н. и др. Технология переработки жиров.- М., «Пищевая промышленность», 1990.

23. Химический состав пищевых продуктов. Под редакцией Нестерина М.Ф., Скурихина И.М. - М., «Пищевая промышленность», 1989.
24. Николаева М.А., Карташова Л.В., Положишникова М. А. Средства информации о товарах.- М., «Экономика», 1997.
25. Николаева М.А., Лычников Д.С., Неверов А.М. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. - М., «Экономика», 1996.

## 10. Материально-техническое обеспечение

Таблица 4 - Перечень оборудования, приборов, инструментов, используемых при изучении дисциплины

Весы аналитические	ВЛК-500
Весы лабораторные	ВЛТК-500
Весы циферблатные	РН-3Ц13У
Весы лабораторные равноплечие	ВЛР-200
Весы электронные	Vicon-610d2
Весы торговые	BE-15TE
Рефрактометр	ИРФ-22
Рефрактометр	ИРФ-454
Фотометр	КФК-3
Колориметр-нефелометр фотоэлектрический	ФЭК-56М
Портативный рН-метр	РН-410
Вытяжной шкаф	3.1.1030
Микроскоп	Микмед-1
Микроскоп	Minimed-
Устройство для определения влажности продуктов	501
Прибор контроля качества яиц (овоскоп)	Элекс-7
Баня водяная лабораторная	ПКЯ-10
Центрифуга лабораторная	ПЭ-4300
Мельница	ЦЛК-1
Микротом для парафиновых срезов	МУЛ-1
Анализатор качества пива	МПС-2
Шкаф сушильный	КОЛОС-1
Электродуховка	ПЭ-4610
Иономер универсальный	SNOL6,7/13
Дисциллятор	00
Сахариметр	ЭВ-74
	ДЗ-4-2М
	СУ-5

<p> Микрометр окулярный  Гигрометр психрометрический  Холодильник «Саратов»  Морозильник «Саратов»  Манометр для определения CO<sub>2</sub> в напитках  Компьютер  Копир Laser  Сканер  Калькулятор  Калькулятор  Магнитола DVD  Телевизор цветной  Видеомагнитофон  Видеокамера  Проектор  Набор посуды  Набор кастрюль  Набор ножей  Электроплитка  Электроплитка  Электроплитка  Печь СВЧ  Шкаф для хранения химикатов  Магнитная мешалка  Комплект лабораторной посуды  Химреактивы  Образцы товаров  Ламинированные плакаты  Разновесы  Гиря калибровочная  Лактоденсиметр  Прибор Журавлевой  Термометр  Термометр  Прибор Сокслета  Электрод ионоселект. (йод)  Спиртовка  Жиросмер  Титровальная установка  Кататермометр  Камера Горяева для счета элементов крови  Счетчик колоний </p>	<p> МОВ-1-16  ВИТ-1  1614М  МКШ-135  МТМ-1М  «Pentium-IV»  MFP SCX-4100  Epson 2480  «Электроника»  Staff  Elenberg CD-500  LG RT-21  L425  VP-D351  Nec VT595  Giaretti  Pyrex  KS-7050  HP-1015  Вятка  ЭПШ-1  Samsung M-1711  МЛ-ШХХ  ПЭ-6100 </p> <p>500ГОСТ7328</p> <p> СП-80  ВИТ-1  КШ45/40  ХС-1-001К80.7  СЛ-1 </p> <p> Мод. 851  SM17649 </p>
---	---

## ВОПРОСЫ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ

1. Сущность технического регулирования.
2. Категории и виды стандартов.
3. Методы и принципы стандартизации.
4. Содержание и применение стандартов.
5. Цели и задачи стандартизации.
6. Сроки годности, службы, гарантийные сроки.
7. Последствия продажи товаров ненадлежащего качества.
8. Цели и задачи сертификации.
9. Виды сертификации.
10. Способы осуществления сертификации.
11. Схемы сертификации по ИСО.
12. Международная, региональная, национальная сертификация.
13. Система сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции.
14. Порядок сертификации.
15. Гигиенический сертификат.
16. Ветеринарное свидетельство.
17. Качество, как категория философии.
18. Факторы (предпосылки) формирования рыночной экономики в России.
19. Качество товаров, основные понятия.
20. Свойства и показатели качества.
21. Товарная информация, ее виды и формы.
22. Номенклатура потребительских свойств и показателей.
23. Оценка качества товаров.
24. Свойства и показатели ассортимента.
25. Кодирование товаров.
26. Закон «О защите прав потребителей».
27. Знаки соответствия.
28. Тара и упаковочные материалы.

## ВОПРОСЫ РУБЕЖНЫХ КОНТРОЛЕЙ

### Модуль 1

1. Что составляет предмет научной дисциплины «товароведение»?
  2. Что является источником потребительской стоимости?
  3. Когда проявляет себя потребительская стоимость?
  4. Обозначьте классификацию потребностей.
  5. Перечислите и кратко, охарактеризуйте группы потребительских свойств.
  6. Для чего необходим выбор номенклатуры потребительских свойств?
  7. Методика выбора номенклатуры потребительских свойств.
  8. Классификация показателей качества товаров.
  9. На чем основана теория Деминга Ф.?
- Обоснуйте необходимость повышения качества товаров.
11. Основные факторы, формирующие качество товаров.
  12. Процессы, происходящие при хранении, и их влияние на качество.
  13. Режимы хранения и способы ухода за товарами.
  14. Количественные потери при хранении и их виды.
  15. Методы оценки показателей качества
  16. Уровень качества и способы его определения.
  17. Качество и конкурентоспособность товаров и их соотношение
  18. Стандартизация и сертификация в системе обеспечения качества и конкурентоспособности.
  19. Способы консервирования товаров, их преимущества и недостатки при сравнении.

### Модуль 2

20. Дайте характеристику неорганических веществ товаров.
21. Охарактеризуйте органическую часть пищевых товаров.
22. Обозначьте структурно-механические свойства товаров.
23. Влияние таких физических показателей, как форма, размер, плотность, масса на потребительские свойства товаров.
24. Сорбционные свойства и их учет в практике хранения товаров.
25. Принципы классификации и кодирования товаров.
26. Основы построения учебной и торговой классификации товаров.
27. Номенклатура гармонизированной системы Совета таможенного сотрудничества – как основа классификации товаров в торговле между странами.
28. Порядок кодирования товаров по общегосударственному классификатору промышленной и сельскохозяйственной продукции.
29. Штриховое кодирование товаров.

30. Понятие оптимального ассортимента товаров.
31. Основные факторы управления ассортиментом товаров.
32. Показатели торгового ассортимента товаров.
33. Направление товарной политики предприятий.
34. Этапы жизненного цикла товаров.
35. Новаторская деятельность в товарной политике предприятий.
36. Виды информации о товаре.
37. Средства и функции информации.
38. Информация о товаре в трактовке закона РФ «О защите прав потребителей».
38. Понятие идентификации; критерии идентификации, методы.
39. Виды и методы обнаружения фальсификации.

### **Модуль 3**

1. Товарная экспертиза; цели и задачи.
2. Виды экспертизы.
3. Структура и содержание заключения экспертизы.
4. Основные понятия экспертизы, ее важнейшие группы.
2. Цели и задачи товарной экспертизы, ее принципы.
3. Как подразделяется торговая экспертиза в зависимости от номенклатуры требований.
4. Права и обязанности эксперта, требования к исследованию качества.
5. Основные группы и подгруппы методов товарной экспертизы.
6. Органолептический метод, его преимущества и недостатки, на какие группы он делится.
7. На какие группы подразделяются экспертные методы, их принципиальные особенности.
8. Этапы и операции метода группового опроса экспертов.
9. В чем преимущества и недостатки методов Дельфи, Паттерн и комбинированного.
10. Укажите виды и разновидности экспертной оценки показателей качества и математико-статистической обработки экспертных товаров.
11. Сертификация происхождения товаров.
12. Общие правила проведения экспертизы качества и количество товаров.
13. Общие правила проведения экологической экспертизы.
14. Акт экспертизы, правила его заполнения.
15. Виды товарной экспертизы, их определения.
16. Правовая база проведения количественной и качественной экспертиз.
17. Охарактеризуйте ассортиментную, документальную и комплексную экспертиз.
18. Правила проведения приемочной экспертизы по качеству.
19. Санитарно-гигиеническая экспертиза, ее объекты, классификация, взаимосвязь между ними, основания для проведения.

## **Модуль4**

20. Основные задачи и нормативные документы, составляющие правовую и нормативную базу санитарно- гигиенической экспертизы.
21. Назначение добавок, разделения в зависимости от назначения.
22. Ветсанэкспертиза, цели, задачи, объекты, субъекты.
23. Ответственность за нарушение установленных норм (перечень законов и документов, составляющие правовую и нормативную базу ВСЭ).
24. Информационное обеспечение ВСЭ.
25. Классификация экологических показателей.
26. Виды утилизационных загрязнений и способы их обезвреживания.
27. Законы, составляющие правовую базу экологической экспертизы.
28. Основные этапы организации и проведения товарной экспертизы.
29. Документы, необходимые для назначения товарной экспертизы.
30. Типичные ошибки при проведении экспертиз.
31. Основные виды идентификации, их критерии.
32. Охарактеризовать виды фальсификации по применяемым средствам.
33. Охарактеризовать виды фальсификации по применяемым способам.
34. Меры борьбы с фальсификацией.
35. Экспертиза качества и испытание растительного масла.
36. Экспертиза качества и методы испытания твердых сычужных сыров.
37. Экспертиза качества и методы испытания меда
38. Экспертиза качества и методы испытания одной из групп продовольственных товаров.

## **ВОПРОСЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ**

1. Характеристика групп потребительских свойств.
2. Методика выбора номенклатуры потребительских свойств.
3. Классификация показателей качества товаров.
4. Основные факторы, формирующие качество товаров.
5. Процессы, происходящие при хранении, и их влияние на качество.
6. Режимы хранения и способы ухода за товарами.
7. Количественные потери при хранении и их виды.
8. Методы оценки показателей качества.
9. Уровень качества и способы его определения.
10. Качество и конкурентоспособность товаров и их соотношение
11. Стандартизация и сертификация в системе обеспечения качества и конкурентоспособности.
12. Способы консервирования товаров, их преимущества и недостатки при сравнении.
13. Структурно-механические свойства товаров.

14. Влияние физических показателей на потребительские свойства товаров.
15. Сорбционные свойства и их учет в практике хранения товаров.
16. Принципы классификации и кодирования товаров.
17. Штриховое кодирование товаров.
18. Понятие оптимального ассортимента товаров
19. Основные факторы управления ассортиментом товаров.
20. Показатели торгового ассортимента товаров.
21. Направление товарной политики предприятий.
22. Этапы жизненного цикла товаров.
23. Виды информации о товаре.
24. Средства и функции информации.
25. Информация о товаре в трактовке закона РФ «О защите прав потребителей».
26. Понятие идентификации; критерии идентификации, методы.
27. Виды и методы обнаружения фальсификации
28. Виды экспертизы.
29. Цели и задачи товарной экспертизы, ее принципы.
30. Основные группы и подгруппы методов товарной экспертизы.
31. Органолептический метод, его преимущества и недостатки
32. Экспертные методы, их принципиальные особенности.
33. Этапы и операции метода группового опроса экспертов.
34. Виды экспертной оценки показателей качества и математико-статистической обработки экспертных товаров.
35. Сертификация происхождения товаров.
36. Общие правила проведения экспертизы качества и количество товаров.
37. Общие правила проведения экологической экспертизы.
38. Акт экспертизы, правила его заполнения.
39. Виды товарной экспертизы, их определения.
40. Правовая база проведения количественной и качественной экспертиз.
41. Охарактеризуйте ассортиментную, документальную и комплексную экспертиз.
42. Правила проведения приемочной экспертизы по качеству.
43. Санитарно-гигиеническая экспертиза, ее объекты, классификация, взаимосвязь между ними, основания для проведения.
44. Основные задачи и нормативные документы, составляющие правовую и нормативную базу санитарно-гигиенической экспертизы.
45. Назначение добавок, разделения в зависимости от назначения.
46. Ветсанэкспертиза, цели, задачи, объекты, субъекты.
47. Ответственность за нарушение установленных норм (перечень законов и документов, составляющие правовую и нормативную базу ВСЭ).
48. Информационное обеспечение ВСЭ.
49. Классификация экологических показателей.
50. Виды утилизационных загрязнений и способы их обезвреживания.

51. Законы, составляющие правовую базу экологической экспертизы.
52. Основные этапы организации и проведения товарной экспертизы.
53. Документы, необходимые для назначения товарной экспертизы.
54. Типичные ошибки при проведении экспертиз.
55. Основные виды идентификации, их критерии.
56. Охарактеризовать виды фальсификации по применяемым средствам.
57. Охарактеризовать виды фальсификации по применяемым способам.
58. Меры борьбы с фальсификацией.
59. Экспертиза качества и испытание растительного масла.
60. Экспертиза качества и методы испытания твердых сычужных сыров.
61. Экспертиза качества и методы испытания меда
62. Экспертиза качества и методы испытания одной из групп продовольственных товаров.

