


Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение
высшего образования
**«Финансовый университет при Правительстве Российской
Федерации»**
(Финансовый университет)

Благовещенский филиал Финуниверситета

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-
методической работе

 О.В. Ладоня
«15» ноября 2023 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

ОП.13 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

специальности **38.02.03** «Операционная деятельность в логистике»

Благовещенск – 2023 г.

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования по специальности 38.02.03 Операционная деятельность в логистике.

Составитель: Скурихина С.В. – преподаватель высшей квалификационной категории Благовещенского финансово-экономического колледжа – филиала федерального государственного образовательного бюджетного учреждения высшего образования «Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации».

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине рассмотрен и рекомендован к утверждению на заседании предметной (цикловой) комиссии «Финансы и кредит»
Протокол от «15» ноября 2023 г. № 3

Председатель предметной
(цикловой) комиссии



С.В. Скурихина

Паспорт фонда оценочных средств
по учебной дисциплине

ОП.13 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
для специальности 38.02.03 Операционная деятельность в логистике

Результаты обучения (знания, умения) ⁵	Общие и профессиональные компетенции	Наименование темы ⁶	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p><u>Усвоенные знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - общую классификацию продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам; - показатели пищевой ценности; - виды, свойства, показатели ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров; - основополагающие характеристики товаров: ассортиментную, качественную и количественную, их свойства и показатели; - формирование основополагающих характеристик товаров на стадии производства и их сохранение на всех этапах товародвижения; виды товарных потерь, причины возникновения, пути их сокращения, порядок списания; - алгоритм и показатели изучения и прогнозирования спроса на товары. <p><u>Освоенные умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать классификационные группы товаров; - оценивать качество продовольственных и непродовольственных товаров, выявлять градации качества, диагностировать дефекты и причины их возникновения; - рассчитывать и анализировать показатели ассортимента и ассортиментной политики; 	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09</p>	<p>Тема 1.1. Пищевая ценность ПТ. Характеристика групп зерномучных товаров, плодов и овощей, вкусовых товаров на подгруппы, виды, разновидности Тема 1.2. Классификация сахаристых и мучных кондитерских товаров, пищевых жиров, молока и продуктов его переработки Тема 1.3. Мясо и продукты его переработки, рыбные товары и морепродукты Тема 2.1. Товары из пластмасс, силикаты, стекло и керамика, парфюмерно-косметические товары и товары бытовой химии. Тема 2.2. Классификация металлохозяйственных, мебельных, строительных и электробытовых товаров Тема 2.3. Канцелярские и школьнописьменные товары. Игрушки. Музыкальные и фототовары, бытовые электронные товары Тема 2.4. Спортивные, рыболовные, охотничьи товары и средства индивидуальной защиты, ювелирные товары и часы,</p>	<p>Тестирование Контрольные вопросы</p>	<p>Экзамен в форме устного опроса и письменного задания</p>

<ul style="list-style-type: none"> - определять действительные потери и нормы естественной убыли; - разрабатывать рекомендации по сокращению потерь; - анализировать спрос на товар разных групп. 		<p>изделия народных художественных промыслов и сувениры, текстильные товары Тема 2.5. Нетканые материалы и искусственные меха. Ковры и ковровые изделия, швейные и трикотажные товары. Обувные товары</p>		
--	--	---	--	--

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ ИЛИ ДОКЛАДОВ

1. Восточные сладости
2. Халва
3. Мясо дичи
4. Грибы свежие и переработанные
5. Бараночные изделия
6. Сухарные изделия
7. Десертные овощи
8. Кондитерские изделия специального назначения.
9. Мороженое.
10. Кулинарные изделия из рыбы
11. Кулинарные изделия из мяса
12. Мясные консервы
13. Пищевые концентраты
14. Ассортимент и потребительские свойства телевизоров
15. Динамика развития рынка мебели
16. Ковровые изделия
17. Формирование потребительских свойств одежды в процессе изготовления
18. Искусственный мех
19. Ножевые изделия и столовые приборы
20. Инструментальные товары
21. Приборы для окон и дверей
22. Средства для ухода за жилищем, садом и огородом
23. Стеновые материалы и изделия
24. Материалы для остекления
25. Санитарно-техническое оборудование
26. Тепло- и звукоизоляционные материалы
27. Источники света
28. Художественные товары
29. Классификация и характеристика ассортимента игрушек
30. Спортивные товары
31. Рыболовные товары
32. Транспортные средства
33. Печатные издания
34. Школьно-письменные и канцелярские товары
35. Потребительские свойства фототоваров
36. Проекционная аппаратура
37. Потребительские свойства музыкальных инструментов
38. Электроустановочные изделия

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ

1. В зависимости от качества и срока выдержки виноградные вина подразделяют на

1. марочные
2. десертные
3. ординарные
4. коллекционные

2. В зависимости от рецептуры хлеб подразделяется на

1. первый сорт
2. подовый
3. высший сорт
4. улучшенный
5. формовой
6. простой
7. сдобный

3. В зависимости от срока и вида хранения, качества и массы куриные пищевые яйца подразделяют на:

1. крупные
2. мелкие
3. столовые
4. диетические

4. Все кондитерские изделия можно подразделить на:

1. падевые
2. сахаристые
3. мучные
4. десертные

5. Главным консервантом при квашении и солении овощей является(ются)

1. соль
2. молочная кислота
3. специи
4. уксус

6. Гречневая крупа бывает

1. проделом дробленным
2. проделом шлифованным
3. проделом быстрорастворивающимся
4. ядрицей быстрорастворивающейся
5. ядрицей дробленой
6. ядрицей шлифованной

7. Для удлинения срока хранения молока применяются термические обработки

1. нормализация
2. пастеризация
3. стерилизация
4. ультразвук
5. фильтрация

8. Для хранения крупы и муки необходимо соблюдать относительную влажность воздуха _____%

1. 55
2. 70-75
3. 90-95

4. 80-85

9. К органическим веществам относят:

1. углеводы
2. крахмал
3. белки
4. липиды

10. К физико-химическим методам консервации относят:

1. консервирование сахаром
2. асептическую стерилизацию
3. соление
4. сушку

11. Рыбные консервы "шпроты" вырабатывают из

1. балтийской кильки осеннего улова
2. рыбы мелких размеров
3. сардин
4. каспийской кильки

12. Колбасные изделия делятся на товарные сорта по признакам

1. содержания влаги в колбасных изделиях
2. соотношения видов и качества мяса, используемого для производства колбас
3. содержания жира в колбасных изделиях
4. внешнего вида изделий

13. Количество начинки в карамели зависит от

1. размера карамели и количества штук в одном килограмме
2. вида начинки
3. способа обработки карамели
4. вида карамельной начинки

14. Коллекционные виноградные вина - это вина

1. упакованные в специальные бутылки
2. марочные, выдержанные в бутылках не менее трех лет
3. выработанные из высокоценных сортов винограда
4. выработанные из смеси разных сортов винограда

15. Мягкие сыры делятся на группы по признакам

1. способа упаковки
2. формы
3. использование микрофлоры
4. массы
5. особенностей созревания

16. Мясо второй категории маркируется клеймом

1. круглой формы, фиолетового цвета
2. квадратной формы, фиолетового цвета
3. треугольной формы, красного цвета
4. овальной формы, фиолетового цвета

17. Основным сырьем для производства маргарина является(ются)

1. животный топленый жир
2. гидрогенизированный растительный жир – саломас
3. молочные продукты
4. растительные масла

18. Получение стуженного молока основано на

1. стерилизации молока
2. уваривании молока
3. гомогенизации молока
4. уваривании в вакуум-аппаратах, гомогенизации и стерилизации молока

19. В живом виде реализуется рыба

1. скумбрия
2. хек
3. сазан
4. палтус

20. Окисление и прогоркание жиров в пищевых продуктах с высоким содержанием жира под действием кислорода воздуха – это примеры процессов

1. физиологических
2. биологических
3. химических
4. физических

21. Особенностью свойств твердых сыров является

1. упаковка в пленку
2. плотная масса сыров
3. содержание 45% жира
4. плотная, эластичная консистенция, содержание 42-48% влаги

22. Отличительной особенностью сахарного печенья является

1. темно-коричневый цвет
2. проколы на поверхности, слоистая структура
3. рисунок на поверхности
4. пористая структура

23. Перец сладкий относится к группе овощей

1. томатных
2. капустных
3. корнеплодов
4. тыквенных

24. По химической природе крахмал является сложным

1. витамином
2. белком
3. минералом
4. углеводом

25. В зависимости от технологии приготовления чай подразделяют на:

1. прессованный-плиточный
2. шлифованный
3. байховый
4. листовой

Раздел 2. Товароведение непродовольственных товаров

1. Бытовая мебель включает мебель для

1. общего и индивидуального применения

2. гостиной, спальни, детской, кухни, прихожей
3. одно и многофункционального применения
4. специального и универсального использования

2. В группу электробытовых товаров входят изделия

1. хозяйственного назначения, при эксплуатации которых используется электрическая энергия
2. которые предназначены для освещения
3. которые предназначены для нагревания
4. принцип действия которых зависит от конструктивных особенностей

3. В зависимости от способа производства различают следующие виды мебели:

1. плетеную
2. волокнистую
3. гнутую
4. столярную

4. Для производства трикотажа используют нити:

5. гибкие
6. малорастяжимые
7. нерастяжимые
8. растяжимые

5. В зависимости от консистенции духи подразделяются на:

1. эмульсионные
2. жидкие
3. порошкообразные
4. твердые
5. аэрозольные

6. В зависимости от модели готовые меховые изделия бывают

1. массовыми
2. индивидуальными
3. искусственными
4. цельномеховыми
5. комбинированными
6. натуральными

7. В зависимости от ценности и сферы использования различают камни

1. производственные
2. поделочные
3. драгоценные
4. полудрагоценные

8. Для верха обуви натуральные кожи делятся на:

1. валяные
2. замшу
3. хромовые
4. юфтевые

9. К бытовым уборочным машинам относятся

1. приборы для глажения
2. полотеры
3. пылесосы

4. приборы для сушки белья
5. стиральные машины

10. К группе бельеобработывающих приборов принадлежат

1. гладильные машины
2. вязальные машины
3. ткацкие станки
4. электроутюги

11. К декоративно-отделочным относятся ленты:

1. льняная
2. бархотка
3. атласная
4. шляпная

12. К пиломатериалам относятся

1. доски
2. фанера
3. древоплита
4. бумага
5. бруски, брусья

13. Льняные ткани делятся на:

1. платьево-бельевые
2. льняные тарные
3. вискозные
4. технические

14. Мельхиоровая посуда по виду отделки бывает:

1. никелированной
2. луженой
3. хромированной
4. посеребренной

15. На качество пушно-мехового сырья влияют условия

1. природные
2. содержания и биологические особенности животных
3. убоя животных
4. съема шкур животных
5. хранения шкур

16. На качество трикотажных изделий влияют процессы их производства

1. проектирование
2. отделка
3. раскрой
4. пошив
5. моделирование

17. Стиральные моющие средства вырабатывают в виде

6. жидкостей
7. аэрозолей
8. твердых структур
9. порошков
10. паст

18. По виду сырья керамическую посуду подразделяют на:

1. фаянсовую
2. художественно-декоративную
3. майоликовую
4. фарфоровую

19. Искусственные клеи получают на основе:

1. жира
2. белков
3. крахмала
4. целлюлозы

20. Потребительские свойства швейных изделий должны отвечать таким общим требованиям, как:

1. удобство в использовании
2. безопасность для здоровья человека и окружающей среды
3. надежность
4. непроницаемость

21. Натуральные камни получают путем

1. добычи из горных пород или недр земли
2. отделки внешнего вида
3. специальной обработки
4. дополнительной обработки

22. По назначению стеклянная бытовая посуда подразделяется на:

1. хозяйственную
2. майоликовую
3. стеклянную сортовую
4. художественно-декоративную

23. По способу изготовления металлическая посуда подразделяется на

1. штампованную
2. получаемую путем сшивки металла
3. никелированную
4. литую

24. Модельная обувь отличается от повседневной

1. улучшенной отделкой
2. высококачественными материалами
3. натуральными материалами
4. специфической формой
5. индивидуальной технологией изготовления

25. Особенности хлопчатобумажных тканей являются:

1. прочность
2. теплозащитные свойства
3. отсутствие блеска
4. мягкая фактура ткани

Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

Как влияет содержание воды в продукте на его качество и сохраняемость?

- чем меньше воды, тем выше питательная ценность и срок хранения;
- чем больше воды, тем ниже питательная ценность и выше срок хранения;

- чем больше воды, тем выше питательная ценность и ниже срок хранения
- не влияет

2. Что такое зольность продукта?

- процесс разложения сахара на глюкозу
- количество вредных веществ
- вещества, которые остаются после сгорания продукта

3. Ценность продукта, характеризующаяся белковым составом, содержанием в них витаминов и минеральных веществ?

- органолептическая
- физиологическая
- биологическая

4. Деятельность по установлению норм правил и характеристик – это...

- стандартизация
- сертификация
- маркировка

5. Что такое консервирование?

- упаковка продуктов
- разложение продуктов
- способ сохранения продуктов от порчи

6. Какие овощи относят к корнеплодам?

- айва, вишня, слива
- морковь, свекла, редис
- помидоры, перец, баклажан

7. Из каких плодов получают урюк?

- абрикосы
- виноград
- слива
- персик

8. Из белых корнеплодов, приятным ароматом и нежным вкусом обладает...

- пастернак
- петрушка
- сельдерей

9. Какие помидоры имеют наибольшую степень зрелости?

- молочные
- красные
- бурые

10. Грибы классифицируют по строению...

- шляпки

- ножки
- грибницы

11. Какая рыба относится к семейству карповых?

- семга, лосось
- треска, пикша, налим
- лещ, сазан, карась

12. У какой рыбы отсутствует чешуя?

- семга
- лосось
- сом

13. Сущность посола рыбы заключается в том, что соль проникает...

- в мясо рыбы и препятствует развитию микроорганизмов
- в мясо рыбы и делает его мягче
- сквозь мясо рыбы к костному скелету и выводит из него влагу

14. Икру каких рыб называют красной?

- лососевых
- осетровых
- карповых

15. Подсоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба

- сушеная
- вяленая
- копченая

16. Телятиной считается мясо...

- от 3 мес. до 3 лет
- от 3 лет
- до 3 месяцев

17. Какую температуру имеет переохлажденное или подмороженное мясо?

- от -8 и ниже
- от 0 до +5
- от -2 до -3

18. Изделия в оболочке, приготовленные из мясного фарша с добавлением соли и специй, которые подвергаются обжарке, варке и копчению.

- полукопченые колбасы
- копченые колбасы
- вареные колбасы

19. Какие колбасы вырабатываются вручную и бывают только высшего сорта

- вареные
- кровяные

фаршированные

20. Мясо каких животных содержит меньше соединительных тканей, имеет более нежную консистенцию?

мясо птицы

говядина

свинина

21. В какой период года набор витаминов в молоке больше?

в летнее – осенний

в весенне – зимний

летний

22. Получают из пастеризованных сливок, заквашенных чистыми культурами молочно – кислых бактерий.

топленое масло

сметану

сливочное масло

23. Какой из молочных продуктов обладает высокой калорийностью, легкой усвояемостью и приятным вкусом, употребляют как закуску, возбуждающую аппетит.

сыр

творог

йогурт

24. Кисломолочный напиток смешанного брожения, вырабатываемый из кобыльего молока, называют...

кумыс

кефир

молочный

25. Кисломолочный концентрированный белковый продукт, приготовленный из коровьего молока, обладает высокой пищевой и диетической ценностью?

кефир

творог

ряженка

26. Какой % от яйца приходится на белок?

12%

56%

32 %

27. Какая из частей яйца наиболее питательна?

скорлупа

белок

желток

28. В сыром виде белки яиц усваиваются...

- плохо
- хорошо
- удовлетворительно

29. В качестве пенообразователя при изготовлении тортов, кремов используют...

- желток
- белок
- всё яйцо

30. В каких яйцах воздушный мешок может достигать 7 мм в высоту?

- столовых
- диетических
- отборных

31. Высококачественный жировой молочный продукт, обладает высокими вкусовыми достоинствами.

- топленое молоко
- сливочное масло
- растительное масло

32. Отжимание масла под высоким давлением, называется...

- прессование
- экстрагирование
- пастеризация

33. Высококачественный жир, производимый на основе растительных масел и животных жиров с добавлением различных компонентов, называется...

- маргарин
- сливочное масло
- растительное масло

34. Масло, очищенное только от механических примесей путем фильтрования, центрифугования или отстаивания?

- рафинированное
- не рафинированное
- дезодорированное

35. Получают из жирового сырья, путём вытапливания сухим и мокрым способом?

- маргарин
- сливочное масло
- животный топленый жир

36. Плод этой крупы имеет форму орешка трехгранной формы.

- пшеница
- ячмень
- гречиха

37. Какая крупа содержит наибольшее количество жиров?

- пшеничная
- овсяная
- гречневая

38. В каком сорте муки находится большее количество минеральных веществ?

- I сорте
- II сорте
- высшем сорте

39. Какие вещества находятся в хлебе до 50 %?

- углеводы
- жиры
- белки

40. К какому виду макаронных изделий относится лапша?

- трубчатые
- лентообразные
- фигурные

41. Этот продукт получают путём осахаривания крахмала.

- патока
- саго
- глюкоза

42. Сахаристые кондитерские изделия хрупкой консистенции.

- конфеты
- карамель
- шоколад

43. Кондитерское изделие, которое готовят из бисквитного теста.

- халва
- вафли
- рулет

44. Мелкопористое, легкое изделие, с добавлением желирующих веществ.

- пастила
- карамель
- джем

45. Это кондитерское изделие имеет слоисто-волоконную структуру.

- шоколад
- халва
- повидло

46. Из корней, какого растения получают кофейный напиток?

- цикорий
- гвоздика

- имбирь
47. Вкусовые продукты растительного происхождения, используемые обычно в высушенном состоянии.
- приправы
- пряности
- чай
48. Какое растение относят к корневым пряностям?
- шафран
- имбирь
- колурия
49. Напитки, содержащие 9-20 % спирта.
- пиво
- вина
- виски
50. К какому виду напитков относят ром, виски, коньяк?
- среднеалкогольные
- Крепкие
- Высокоалкогольные
-

Тесты

по непродуктовым товарам

Тема: «Силикатные товары».

1. Основные виды стекломассы:

а) обыкновенное, б) обыкновенное, хрустальное, хрустальное, жаростойкое, кварцевое, закаленное. цветное.

2. Хрустальное стекло может содержать оксида свинца:

а) 12%, б) 12%, 18%, 16%, 24%, 26%, 30%. 30%.

3. Вид стекла, который имеет более высокие показатели химических, термических свойств, твердости:

а) обыкновенное б) хрустальное

4. Вещества, используемые для окраски стекла в красный цвет:

- а) кобальт;
- б) рубин;
- медь;
- г) сапфир;
- д) селен;
- е) хром.

5. Признаки прессованной посуды:

а) обычно тонкостенная, различных видов, фасонов, с украшениями, выполненными вручную;

б) толстостенная, обычно имеет коническую форму, рельефные украшения от формы.

6. Украшение, при котором баночку из бесцветного стекла покрывают слоем цветного стекла:

а) насыпь;

б) накладное стекло;

в) цветные пятна.

7. Украшение с помощью шлифующей пасты, рисунок которого поверхностный, обычно матовый, сложный, может быть разной глубины:

а) гравировка;

б) шлифовка;

в) травление;

г) живопись.

8. Украшение абразивными кругами, рисунок, которого состоит из глубоких бороздок треугольного сечения, хорошо отполированных, образующих сетки, лучи, звезды и др.:

а) гравировка;

б) шлифовка;

в) алмазная грань;

г) травление.

9. Посуда из хрусталя по качеству делится на:

а) 1 и 2 сорта;

б) 1, 2, 3 сорта;

в) не делится на сорта.

10. Виды керамики:

а) фарфор, фаянс, каолин, майолика.

б) фарфор, майолика, фаянс, гончарные изделия.

11. Водопоглощение фаянса около:

а) 0.2%;

б) 2%;

в) 12%.

12. Белизна фарфора первого сорта около:

а) 10%;

б) 60%;

в) 90%.

13. Пористость, прочность на удар выше:

а) у фарфора б) у фаянса

14. Изделия Дулевского производства (товарный знак - голубь), имеющие незаглазурованное основание изготовлены из:

а) фарфора б) фаянса

15. Украшение посуды, имеющее признаки:

-резко очерченные контуры,

-отсутствие плавного перехода от одного тона краски к другому, -отдельные части узора одного цвета оторваны друг от друга

а) печать;

б) трафарет;

в) штамп.

16. Однотонное украшение обычно непрерывное по борту может быть с дорисовкой:

а) штамп;

б) печать;

в) трафарет.

17. Украшение, напоминающее по технологии нанесения «переводные картинки»:

а) живопись;

б) декалькомания;

в) фотокерамика.

18. Украшение из 5 и более лепков:

а) букетом;

б) раскидные;

в) бортовые.

19. Наиболее полный комплект посуды:

а) набор;

- б) гарнитур;
- в) сервиз.

20. Название темно-синего цвета стекла

- а) смарагдовый;
- б) кобальтовый;
- в) бирюзовый;
- г) сапфировый.

Тема: «Обувные товары.»

1. Меря-это:

а) рисунок лицевой части кожи

- б) способ выделки кожи
- в) способ отделки кожи

2. Тонкая, высококачественная кожа из шкур молодых коз:

- а) шеврет
- б) шевро
- в) велпор

3. Прочная, мягкая, воздухопроницаемая и водостойкая кожа с невысоким бархатистым ворсом:

а) нубук

- б)спилок
- в) замша

4.Метод формирования низа обуви из пластмасс под давлением:

- а) сандаальный
- б) клеевой

в) литьевой

5.Обувь для детей до 3-х лет:

- а) пинетки
- б) малодетская

в) гусарики

6. Основной вид обуви, голенища которой закрывают икру:

а) сапоги

- б) полусапоги
- в) сапожки

7. Летняя обувь, заготовка верха которой по высоте соответствует полуботинкам:

- а) пантолеты
- б) сандалеты

в) опанки

8. Высокие галоши, закрывающие ногу выше лодыжек:

- а) полуботы

б) боты

- в)сапоги

9. Свойства обуви, обеспечивающие удобство в носке, при надевании и снятии, характеризуются размером, полнотой, формой и высотой каблука.

- а) амортизационные
- б) фрикционные

в) антропометрические

10. Какому размеру по российскому классификатору соответствует 25,5

- а)40

6)38

B)41

Тема: «Художественные изделия и сувенирь».

1. Гжельскую керамику расписывают:
 - а) охрой
 - б) азотнокислым кобальтом**
 - в) азотнокислым марганцем
2. Обобщенность силуэта, резкая подчеркнутость деталей, яркая роспись блестящими красками по белому фону - характерная особенность:
 - а) дымковской игрушки**
 - б) горьковской игрушки
 - в) федоскинской игрушки
3. В орнаменте этих деревянных изделий преобладают растительные мотивы на золотистом фоне:
 - а) богородские
 - б) хохломские**
 - в) абрамцево-кудринские
4. Палехские изделия отличаются от мстерских:
 - а) условностью фигур, построек и пейзажей
 - б) реалистичностью окружающей действительности
 - в) использованием коричнево-оранжевого и синевато-зеленого тонов
5. Жостовские подносы отличаются:
 - а) цветочными орнаментами**
 - б) пейзажами
 - в) реалистическими сюжетами
6. Художественно оформленные альбомы, открытки, почтовые марки-это:
 - а) канцелярские принадлежности
 - б) принадлежности туриста
 - в) печатные сувениры**
7. Папье-маше получают из:
 - а) ткани
 - б) картона**
 - в) дерева
8. Инкрустация-это:
 - а) вид резьбы
 - б) вид росписи
 - в) вид отделки**
9. Картины и портреты относятся к живописи:
 - а) станковой**
 - б) монументальной
 - в) оригинальной
10. Готовые изделия, художественно оформленные в традиционной манере, характерной для страны, края, области, отображающие выдающиеся даты, достопримечательности, события:
 - а) подарки
 - б) сувениры**
 - в) талисманы

Тема: «Галантерейные товары».

1. Сумки по виду оформления делят на:

а) весенне-летние

б) нарядные, деловые, официальные

в) повседневные, выходные, хозяйственные

2. Папки для хранения почтовых бумаг, корреспонденции:

а) бюварные

б) адресные

в) деловые

3) Хлопчатобумажная пряжа в 12 сложений окрашенная в разные цвета:

а) нитки штопальные

б) мулине

в) нитки вязальные

4. Галстук, который принято завязывать вручную:

а) регат

б) бабочка

в) самовяз

5. Пучок ворсинок у щеточных изделий:

а) куст

б) связка

в) ворс

6. Бывают елецкими, вологодскими, Михайловскими:

а) нитки

б) ленты

в) кружева

7. Плоская прямоугольная пластинка с зубьями с двух сторон:

а) гребень

б) расческа

в) расческа для завивки

8. Пуговицы, изготавливаемые из материалов, устойчивых к повышенным температурам:

а) ведомственные

б) отделочные

в) бельевые

9. Кожанное изделие, не имеет металлического замка, закрывается с помощью кнопки или застежки «молния»:

а) кошелек

б) портмоне

в) фуляр

10. Срезанный край стекла зеркала под определенным углом:

а) клямер

б) фацет

в) пинцет

Тема: « Парфюмерно-косметические товары».

1. Слово « парфюмерия» переводится как:

- а) «через дым»
- б) «приятный запах»

в) оба ответа верны

2. Духи отличаются от одеколонов и туалетных вод:

- а) стойкостью запаха**
- б) емкостью флаконов
- в) элегантностью упаковки

3. Жидкости, которые служат для очищения кожи:

- а) одеколоны
- б) туалетные воды

в) лосьоны

4. Бывают универсальными и детскими; гигиеническими и лечебно-профилактическими :

- а) лосьоны
- б) зубные пасты**
- в) кремы

5. Суперстойкая помада сохраняется:

- а) 3-4 часа
- б) 6-7 часов
- в) 5-6 часов

6. В производстве какой декоративной косметики используют нитрат целлюлозы, полимерные смолы:

- а) тушь для ресниц
- б) пудра

в) лак для ногтей

7. Имеют ли косметические товары срок годности:

- а) да
- б) нет

8. Стеарат цинка используют при производстве:

- а) сыпучей пудры
- б) компактной пудры
- в) оба ответа верны

9. Укажите гарантийный срок хранения импортной губной помады

- а) до года
- б) до 3-х лет
- в) до 2-х лет

10. Оптимальный режим хранения декоративной косметики:

- а) относительная влажность-70%, температура 0-25 градусов
- б)75%, 0-20
- в)65%, "0-15

Тема: «Металлохозяйственные товары».

1. Металл, который может растворять углерод:

- а) железо**
- б) кобальт
- в) никель

2. Серебристо-белый металл, очень легкий, пластичный, мягкий, легко обрабатывается давлением:

- а) железо
- б) олово
- в) алюминий**

3. Сплав меди с цинком, используется для производства самоваров:

- а) латунь**
- б) мельхиор
- в) нейзильбер

4. Получение изделий путем обработки горячей заготовки ударом на плоской поверхности:

- а) пробивка
- б) ковка**
- в) волочение

5. Доведение поверхности изделия до зеркального блеска:

- а) шлифование
- б) полирование**
- в) притирка

6. Способ соединения деталей с помощью металлических стержней с головкой различной формы:

- а) сварка
- б) сшивка
- в) клепка**

7. Способ декорирования металлических изделий путем закрепления на поверхности узоров из проволоки:

- а) гравировка
- б) филигрань**
- в) чеканка

8. Горшки из чугуна, имеющие удобную форму для захвата ухватом:

- а) чугушки**
- б) утятницы
- в) кастрюли

9. Молоток для кузнечных работ массой (2-8 кг)

- а) колун
- б) кувалда**
- в) коловорот

10. Что не относится к столовым приборам и принадлежностям:

- а) штопор
- б) надфиль
- в) вилка
- г) кольцо для салфетки

Вариант №1

1. Методы товароведения. Характеристика методов (анализ, сравнение, синтез, диагностика, прогнозирование, программирование, планирование, абстрагирование, конкретизация, обобщение, идеализация, моделирование, систематизация).
2. Хранение: понятие, составные элементы. Климатический режим хранения: понятие, показатели, их влияние на сохраняемость товаров, значимость отдельных показателей для обеспечения количества и качества. Регулирование показателей режима хранения.

3. Тестовые задания:

1. Предметом товароведения является:

- конструкция товаров
- потребительная стоимость товара
- технология производства товаров
- меновая стоимость

2. Объектом товароведения служит:

- ассортимент
- стоимость
- качество товаров
- товар

3. Показатель экономичности стиральной машины:

- расход моющего средства на стирку
- количество обрабатываемого белья
- количество оборотов барабана в минуту
- ресурс

4. Распределение множества объектов на подмножества по общим признакам – это:

- кодирование
- идентификация
- классификация
- ранжирование

5. Иерархический метод классификации – это:

- последовательное разделение множества на независимые группировки
- параллельное разделение множества на подчиненные группировки
- последовательное разделение множества на подчиненные группировки
- параллельное разделение множества по различным признакам

6. Различают два метода классификации:

- иерархический и фасетный
- дифференциальный и комплексный
- иерархический и комплексный
- фасетный и комплексный

7. Термин "торговый ассортимент" означает:

- перечень товаров, входящих в ассортиментный минимум завода - изготовителя
- перечень товаров, предназначенных для экспортно-импортных операций
- перечень товаров, изготавливаемых предприятием
- перечень товаров, реализуемых торговой организацией

8. Совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением – это:

- конкурентоспособность
- надежность

- удобство пользования
- качество

9.Способность товаров создавать ощущение удобства, комфортности характеризуют свойства:

- надежности
- функциональные
- эстетические
- эргономические

10.Качество товаров формируют факторы:

- исходное сырье, технологические процессы, упаковка, маркировка
- условия хранения и транспортирование
- принципы маркетинга
- аудит качества и сбытовая политика

Вариант № 2.

1. Ассортимент товаров: основные понятия, классификация ассортимента по различным признакам. Приведите примеры ассортимента 1-2 групп однородных товаров, имеющихся в Вашем магазине, и проанализируйте их по широте.
2. Методы хранения: понятие, классификация. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения: классификация, краткая характеристика, преимущества и недостатки. Укажите, какие методы хранения потребительских товаров применяются в Вашей торговой организации (или домашних условиях).

3. Тестовое задание:

1.Наиболее объективный метод определения показателей качества из приведенных:

- экспертный
- органолептический
- расчетный
- измерительный

2.ПСП - это

- постоянная суточная потребность
- полный состав продукта
- предельное суточное потребление
- система потребительских показателей

3.Объектом товароведения служит:

- ассортимент
- стоимость
- качество товаров
- товар

4.Показатель "устойчивость ассортимента" характеризуется товарами:

- удовлетворяющими изменившиеся потребности за счет новых товаров
- имеющими устойчивый спрос
- включенными в ассортиментный перечень
- имеющимися в наличии

5.К эстетическим свойствам относятся:

- соответствие моде
- безотказность
- целостность композиции
- взаимозаменяемость

6. Объектом товароведения служит:

- услуги
- стоимость
- качество товаров
- товар

7. Способность товара удовлетворять конкретную потребность человека определяет

- ассортимент
- качество
- количество
- индивидуальная потребительная стоимость

8. Показателем надежности автомобиля является

- ресурс
- КПД
- расход топлива
- эффективность тормозной системы

9. Свойства или характеристика объекта, по которому производится классификация

- признак классификации
- параметр классификации
- код товара
- идентификационный номер

10. Фасетный метод классификации – это:

- параллельное разделение множества по разным признакам
- последовательное разделение множества на подчиненные группировки
- параллельное разделение множества на подчиненные группировки
- параллельное разделение множества на независимые группировки

Вариант №3

1. Классификация как метод товароведения: понятие, разновидности, их преимущества и недостатки, применимость в товароведении, правила классификации. Приведите примеры иерархического и фасетного методов классификации товаров по любой группе (пример может быть полным или неполным).

Какие изменения, по Вашему мнению, надо произвести в ассортименте этих групп товаров, чтобы обеспечить их лучшую реализацию?

2. Послепродажное обслуживание потребительских товаров: объекты, назначение, основные операции, их значимость для обеспечения качества. Потребление товаров: понятие, виды, способы повышения эффективности использования при эксплуатации потребительских товаров.

3. Тестовые задания:

1. Наиболее объективный метод или методы определения показателей качества из приведенных:

- измерительный
- органолептический
- расчетный и социологический
- экспертный и расчетный

2. К экологическим показателям мотоцикла относится:

- скорость
- количество пассажиров
- расход топлива
- уровень шума

3. К эргономическим показателям обуви относится:

- размер
- устойчивость носка
- износостойкость подошвы
- цвет

4. Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в ее качество – это:

- признак
- принцип
- показатель

5. К эстетическим свойствам относятся:

- универсальность и взаимозаменяемость
- долговечность
- соответствие моде и целостность композиции
- безотказность

6. ДКМ - это

- допустимое качество модели
- допустимое количество миграции
- данные качества модели
- достаточное количество меламина

Задание 12

7. Недостатки органолептического метода определения показателей качества:

- точность оценки
- сложность
- субъективность
- длительность по времени

8. К товарной информации предъявляют следующие основные требования:

- краткость и информативность
- воспроизводимость, четкость, точность
- сопоставимость, достаточность, достоверность
- краткость, воспроизводимость, четкость

9. Наиболее доступной для потребителя является информация

- цифровая
- словесная
- символическая
- штриховая

10. Термин "ассортиментная политика" означает деятельность:

- по формированию рационального ассортимента и его оптимизации
- по закупке товаров для торговой организации
- по установлению хозяйственных связей с поставщиками
- по обновлению ассортимента товаров

Вариант № 4.

1. Субъекты товароведной деятельности: группы, и краткая характеристика. Субъекты, обеспечивающие товародвижение (товароведы): их функции, права и обязанности; формирование профессиональной компетентности. Потребители: понятия, принятые в международной и отечественной практике, их права. Взаимодействие этих групп субъектов.
2. Обеспечение качества и количества товаров: понятие. Факторы, сохраняющие качество товаров: классификация, краткая характеристика, влияние их на качество и количество. Приведите конкретные примеры по любой группе товаров.

3. Тестовые задания:

1. К экологическим показателям мотоцикла относятся:

- скорость
- количество пассажиров
- расход топлива
- уровень шума

2. К эргономическим показателям обуви относятся:

- размер
- устойчивость носка
- износостойкость подошвы
- цвет

3. Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в ее качество – это:

- признак
- принцип
- показатель

4. К эстетическим свойствам относятся:

- универсальность и взаимозаменяемость
- долговечность
- соответствие моде и целостность композиции

5. Распределение множества объектов на подмножества по общим признакам – это:

- кодирование
- идентификация
- классификация
- ранжирование

6. Иерархический метод классификации – это:

- последовательное разделение множества на независимые группировки
- параллельное разделение множества на подчиненные группировки
- последовательное разделение множества на подчиненные группировки
- параллельное разделение множества по различным признакам

7. Различают два метода классификации:

- иерархический и фасетный
- дифференциальный и комплексный
- иерархический и комплексный
- фасетный и комплексный

8. Термин "торговый ассортимент" означает:

- перечень товаров, входящих в ассортиментный минимум завода - изготовителя
- перечень товаров, предназначенных для экспортно-импортных операций
- перечень товаров, изготавливаемых предприятием
- перечень товаров, реализуемых торговой организацией

9. Объектом товароведения служит:

- ассортимент
- стоимость
- качество товаров
- товар

10. Показатель экономичности стиральной машины:

- расход моющего средства на стирку
- количество обрабатываемого белья
- количество оборотов барабана в минуту
- ресурс

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1. Химический состав пищевых продуктов.
2. Основы хранения и консервирования.
3. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.
4. Свежие овощи. Свежие плоды.
5. Продукты переработки овощей, плодов и грибов.
6. Химический состав и пищевая ценность рыбы.
7. Основные виды рыб.
8. Рыбные консервы и пресервы. Икра.
9. Экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов.
10. Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса.
11. Маркировка мяса.
12. Колбасные изделия. Мясокопчености.
13. Мясные консервы.
14. Химический состав и пищевая ценность молока, сливок.
15. Сухие молоко и сливки. Сгущенные молоко и сливки.
16. Кисло-молочные продукты. Сыры.
17. Требования к качеству молока и молочных продуктов.
18. Яйца куриные. Яйцепродукты.
19. Растительные масла.
20. Животные жиры.
21. Крупа. Мука.
22. Макароны изделия.
23. Хлеб и хлебобулочные изделия.
24. Крахмал.
25. Сахар.
26. Кондитерские изделия.
27. Чай, кофе и кофейные напитки.
28. Пряности. Приправы.
29. Поваренная соль. Пищевые кислоты.
30. Хлебопекарные дрожжи. Химические разрыхлители.
31. Желирующие вещества. Пищевые красители.
32. Общие сведения о текстильных волокнах и их классификация
33. Пряжа и нити
34. Потребительские свойства тканей. Упаковка, маркировка и хранение тканей
35. Характеристика швейных товаров. Классификация швейных товаров
36. Определение качества швейных изделий
37. Маркировка швейных товаров
38. Характеристика и классификация галантерейных товаров.
39. Характеристика и классификация трикотажных товаров.

40. Пушно-меховое сырье: показатели качества и процесс производства
41. Пушно-меховой полуфабрикат: классификация ассортимента и показатели качества
42. Технология производства готовых меховых изделий
43. Классификация обувных товаров. Характеристики и производство обувных товаров
44. Кожаная обувь
45. Резиновая обувь
46. Валяная обувь
47. Классификация электробытовых товаров.
48. Холодильники и морозильники.
49. Бельеобрабатывающие машины и бытовые уборочные товары.
50. Бытовые швейные машины.
51. Машины для механизации кухонных работ.
52. Материалы для изготовления мебели. Классификация ассортимента мебельных товаров
53. Маркировка и упаковка мебели
54. Характеристика и классификация строительных товаров.
55. Стекланные товары.
56. Керамические товары
57. Изготовление ювелирных изделий. Классификация ювелирных изделий
58. Клеймение ювелирных изделий
59. Сырье и материалы для производства парфюмерно-косметических товаров
60. Классификация и характеристика парфюмерных товаров
61. Классификация и характеристика косметических товаров
62. Классификация товаров бытовой химии