

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

*ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества
товаров*

программы подготовки специалистов среднего звена
*38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских
товаров*

Форма обучения: *очная*

Владивосток 2020

Содержание

- 1 Общие сведения
- 2 Результаты освоения профессионального модуля
- 3 Структура и содержание профессионального модуля
- 4 Условия реализации программы модуля
- 5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля
(вида профессиональной деятельности)

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

1.1. Область применения программы

Профессиональный модуль относится к профессиональному учебному циклу

1.2. Требования к результатам освоения модуля:

Базовая часть

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

- иметь практический опыт: идентификации товаров однородных групп определенного класса; оценки качества товаров; диагностирования дефектов; участия в экспертизе товаров
- уметь: расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; отбирать пробы и выборки из товарных партий; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки; диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов;
- знать: виды, формы и средства информации о товарах; правила маркировки товаров; правила отбора проб и выборок из товарных партий; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; органолептические и инструментальные методы оценки качества; градации качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов; причины их возникновения.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности проведение экспертизы и оценки качества товаров, в том числе профессиональными (ПК), указанными в ФГОС по специальности/профессии 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
ПК 2.2	Организовывать и проводить оценку качества товаров.
ПК 2.3	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

Вариативная часть

С целью реализации требований работодателей и ориентации профессиональной подготовки под конкретное рабочее место, обучающийся в рамках овладения указанным видом профессиональной деятельности должен:

- иметь практический опыт: оценки качества товаров; диагностирования дефектов;
- уметь: проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов;
- знать: органолептические и инструментальные методы оценки качества; правила отбора проб и выборок из товарных партий; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;

Для расширения объема профессиональной подготовки и ее углубления в указанных областях, в профессиональный модуль введен междисциплинарный курс: МДК 02.02 Современные технологии производства товаров.

Вариативная часть профессионального модуля направлена на расширения объема профессиональной подготовки и ее углубления в указанных ПК:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
ПК 2.2	Организовывать и проводить оценку качества товаров.

В процессе освоения ПМ у студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	401
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	266
Курсовая работа/проект	22
Учебная практика	Не предусмотрено
Производственная практика	36
Самостоятельная работа студента (всего) в том числе: работа над курсовым проектом, реферат, практическая работа, создание презентаций, подготовка докладов, самостоятельная работа с информационными источниками и написание конспектов.	99
Итоговая аттестация в форме	Экзамен квалификационный

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная практика	Производственная, (часов) если предусмотрена рассредоточенная практика
			Всего часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, (часов)	В т.ч. курсовая работа (проект), (часов)		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1-2.2	Раздел 1. Современные технологии производства товаров	152	155	72	-	-	
ПК 2.1-2.3	Раздел 2. Оценка качества товаров и основы экспертизы потребительских товаров	213	111	47	22	-	
	Производственная (по профилю специальности), часов	36					36
	ВСЕГО:	401	266		***		*

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ 2.			
МДК 02. 01 Оценка качества товаров и основы экспертизы потребительских товаров			
Тема 1.1. Основы оценки качества и экспертизы потребительских товаров	Содержание		
	Содержание <i>(указывается перечень дидактических единиц)</i>	26	2
	1 Порядок оценки качества товаров. Методики и средства испытания товаров . Органолептические и инструментальные методы оценки качества. Правила отбора проб и выборок из товарных партий;		2
	2 Дефекты товаров. виды дефектов; причины их возникновения . Диагностика дефектов товаров по внешним признакам		2
	3 Характеристики ассортиментной и информационной фальсификации; признаки фальсификации товаросопроводительных документов, сертификатов качества, безопасности, страны происхождения, товарных знаков; основные мероприятия по предотвращению реализации фальсифицированной и контрафактной продукции		2
	Лабораторные работы <i>(указывается перечень дидактических единиц)</i>	Не предусмотрено	
	Практические занятия <i>(при наличии, указываются темы)</i>	Не предусмотрено	
Тема 1.2. Оценка	Содержание <i>(указывается перечень дидактических единиц)</i>	15	

качества товаров и основы экспертизы продовольственных товаров	1.	Требования действующих стандартов к качеству зерномучных товаров ; градации качества; органолептические и инструментальные методы оценки качества; дефекты; признаки фальсифицированных и контрафактных товаров, факторы, сохраняющие качество.	2
	2.	Требования действующих стандартов к качеству плодоовощных товаров ; градации качества; органолептические и инструментальные методы оценки качества; дефекты; признаки фальсифицированных и контрафактных товаров, факторы, сохраняющие качество.	2
	3.	Требования действующих стандартов к качеству вкусовых товаров ; градации качества; органолептические и инструментальные методы оценки качества; дефекты; признаки фальсифицированных и контрафактных товаров, факторы, сохраняющие качество.	2
	4.	Требования действующих стандартов к качеству крахмала, крахмалопродуктов, сахара, меда и кондитерских изделий ; градации качества; органолептические и инструментальные методы оценки качества; дефекты; признаки фальсифицированных и контрафактных товаров, факторы, сохраняющие качество.	2
	5.	Требования действующих стандартов к качеству молочных товаров ; градации качества; органолептические и инструментальные методы оценки качества; дефекты; признаки фальсифицированных и контрафактных товаров, факторы, сохраняющие качество.	2
	6.	Требования действующих стандартов к качеству пищевых жиров ; градации качества; органолептические и инструментальные методы оценки качества; дефекты; признаки фальсифицированных и контрафактных товаров, факторы, сохраняющие качество.	2
	7.	Требования действующих стандартов к качеству мясных товаров ; градации качества; органолептические и инструментальные методы оценки качества; дефекты; признаки фальсифицированных и контрафактных товаров, факторы, сохраняющие качество.	2
	8.	Требования действующих стандартов к качеству яиц и яичных продуктов ; градации качества; органолептические и инструментальные методы оценки качества; дефекты; признаки фальсифицированных и контрафактных	2

	товаров, факторы, сохраняющие качество.		
9.	Требования действующих стандартов к качеству рыбы и рыбных продуктов; градации качества; органолептические и инструментальные методы оценки качества; дефекты; признаки фальсифицированных и контрафактных товаров, факторы, сохраняющие качество.		2
	Лабораторные работы (указывается перечень дидактических единиц)	Не предусмотрено	
	Практические занятия (<i>при наличии, указываются темы</i>)	34	
1.	Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества муки, макаронных изделий, определение их действительных значений и соответствия установленным требованиям		
2.	Проведение оценки качества крупы органолептически и инструментально		
3.	Проведение оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий органолептически и инструментально		
4.	Проведение оценки качества свежих овощей и плодов органолептически и инструментально		
5.	Определение градации качества чая, кофе, оценка качества тары и упаковки.		
6.	Профессиональные задачи на отбор проб и выборка из товарных партий безалкогольных напитков		
7.	Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества крахмала, сахара, мёда, определение их действительных значений и соответствия установленным требованиям		
8.	Проведение оценки качества карамели, конфет органолептически и инструментально		
9.	Проведение оценки качества мучных кондитерских изделий органолептически и инструментально		
10.	Проведение оценки качества кисломолочных товаров органолептически и инструментально		

	11.	Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества растительного масла, определение их действительных значений и соответствия установленным требованиям		
	12.	Проведение оценки качества сливочного масла органолептически и инструментально		
	13.	Проведение оценки качества колбасных изделий и мяскопченостей органолептически и инструментально		
	14.	Проведение оценки качества соленой, вяленой, копченой рыбы органолептически и инструментально		
<p align="center">Тема 1.3. Оценка качества товаров и основы экспертизы непродовольственных товаров</p>		<i>Содержание (указывается перечень дидактических единиц)</i>	18	
	1	Требования действующих стандартов к качеству текстильных товаров, нетканых материалов и искусственного меха; градации качества; органолептические и инструментальные методы оценки качества; дефекты; признаки фальсифицированных и контрафактных товаров, факторы, сохраняющие качество.		2
	2	Требования действующих стандартов к качеству швейных и трикотажных товаров; градации качества; органолептические и инструментальные методы оценки качества; дефекты; признаки фальсифицированных и контрафактных товаров, факторы, сохраняющие качество.		2
	3	Требования действующих стандартов к качеству пушно-меховых и овчинно-шубных товаров; градации качества; органолептические и инструментальные методы оценки качества; дефекты; признаки фальсифицированных и контрафактных товаров, факторы, сохраняющие качество.		2
	4	Требования действующих стандартов к качеству обувных товаров; градации качества; органолептические и инструментальные методы оценки качества; дефекты; признаки фальсифицированных и контрафактных товаров, факторы, сохраняющие качество.		2
	5	Требования действующих стандартов к качеству галантерейных товаров; градации качества; органолептические и инструментальные методы оценки качества; дефекты; признаки фальсифицированных и контрафактных		2

	товаров, факторы, сохраняющие качество.		
6	Требования действующих стандартов к качеству парфюмерно-косметических товаров; градации качества; органолептические и инструментальные методы оценки качества; дефекты; признаки фальсифицированных и контрафактных товаров, факторы, сохраняющие качество.		2
7	Требования действующих стандартов к качеству товаров хозяйственного назначения; градации качества; органолептические и инструментальные методы оценки качества; дефекты; признаки фальсифицированных и контрафактных товаров, факторы, сохраняющие качество.		2
8	Требования действующих стандартов к качеству товаров культурно-бытового назначения; градации качества; органолептические и инструментальные методы оценки качества; дефекты; признаки фальсифицированных и контрафактных товаров, факторы, сохраняющие качество.		2
9	Требования действующих стандартов к качеству ковров и ковровых изделий; градации качества; органолептические и инструментальные методы оценки качества; дефекты; признаки фальсифицированных и контрафактных товаров, факторы, сохраняющие качество.		2
1	Требования действующих стандартов к качеству ювелирных товаров и часов; градации качества; органолептические и инструментальные методы оценки качества; дефекты; признаки фальсифицированных и контрафактных товаров, факторы, сохраняющие качество.		2
1	Требования действующих стандартов к качеству изделий народных художественных промыслов (НХП) и сувениров; градации качества; органолептические и инструментальные методы оценки качества; дефекты; признаки фальсифицированных и контрафактных товаров, факторы, сохраняющие качество.		2
1	Требования действующих стандартов к качеству книжных товаров;		2

		градации качества; органолептические и инструментальные методы оценки качества; дефекты; признаки фальсифицированных и контрафактных товаров, факторы, сохраняющие качество.		
		Лабораторные работы (указывается перечень дидактических единиц)	Не предусмотрено 20	
		Практические занятия <i>(при наличии, указываются темы)</i>		
	1	Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества текстильных товаров, определение их действительных значений и соответствия установленным требованиям		
	2	Проведение оценки качества швейных товаров		
	3	Проведение оценки качества свежих галантерейных товаров		
	4	Проведение оценки качества переработанных парфюмерно-косметических товаров		
	5	Определение градации качества товаров бытовой химии, оценка качества тары и упаковки.		
	6	Проведение оценки качества электробытовых товаров		
	7	Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества игрушек, определение их действительных значений и соответствия установленным требованиям		
	8	Проведение оценки качества канцелярских и школьно-письменных товаров		
	9	Проведение оценки качества ювелирных товаров		
	1	Проведение оценки качества книжных товаров		
Тема 1.4. ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ		Методологические основы товарной экспертизы Понятие экспертизы. Роль и задачи экспертизы	24	
		Объекты и субъекты товарной экспертизы		
		Классификация товарной экспертизы		
		Классификация методов экспертизы		
		Измерительный, регистрационный метод экспертизы		
		Органолептический, экспертный метод экспертизы		

	Классификация средств исследований, используемых при проведении экспертизы		
	Средства обнаружения. Средства измерения физических величин		
	Средства измерения показателей климатического режима		
	Организация проведения товарной экспертизы		
	Товароведная экспертиза		
	Экспертиза по качеству		
	Идентификационная экспертиза		
	Правила проведения экспертизы промышленных объектов Документы, регламентирующие правила проведения экспертизы промышленных объектов		
	Составляющие экспертизы промышленных объектов Этапы экспертизы промышленных объектов		
	Особенности экспертизы услуг Понятие и классификация услуг. Методы проведения экспертизы услуг и их особенности		
	Дифференциальный метод. Комплексный метод. Метод с использованием индекса потребительской удовлетворенности		
	Метод Кано		
	Лабораторные работы (указывается перечень дидактических единиц)	Не предусмотрено	
	Практические занятия <i>(при наличии, указываются темы)</i>	18	
	Органолептическая оценка показателей качества товаров (на примере обуви).		
	Определение прочности ниточных швов обуви		
	Определение жесткости подноски и задника		
	Определение прочности крепления деталей низа обуви		
	Экспертиза количества товара (на примере кожи)		
	Сравнительный анализ использования метода ранговой оценки и метода Кано для экспертизы услуг		
–	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2 <i>(при наличии указываются задания)</i> : написание рефератов по тематике МДК;	42	

<ul style="list-style-type: none"> – составление конспектов; – самостоятельная работа с литературными источниками; – подготовка докладов по тематике МДК; – написание, защита курсовой работы по МДК. 			
<p style="text-align: center;">Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Факторы, влияющие на качество потребительских товаров. – Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров. – Органолептические и современные инструментальные методы оценки качества потребительских товаров. – Фальсификация потребительских товаров. 		*	
<p>Производственная практика (для СПО - по профилю специальности) практика, Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение ассортиментной, квалиметрической и информационной идентификации потребительских товаров на примере одной группы товаров (по выбору). 2. Оценка качества товаров на предприятии на примере одной группы товаров (по выбору). 3. Диагностирование дефектов товаров на примере одной группы товаров (по выбору). 4. Экспертиза потребительских товаров на примере одной группы товаров (по выбору). 5. Участие в документальном оформлении результатов экспертиз и испытаний товаров на примере одной группы товаров (по выбору). 6. Участие в мероприятиях по предотвращению реализации фальсифицированной и контрафактной продукции товаров на предприятии на примере одной группы товаров (по выбору). 		36	
МДК 02. 02 Современные технологии производства товаров			
Тема 2.1 Введение в технологию производства непродовольственных товаров		Содержание	4
	1	Предмет и задачи технологии производства товаров. Основные понятия и определения технологии. Промышленность, ее структура и характеристика. Классификация технологических процессов.	2
	2	Типы производства, их технико-экономическая характеристика. Основы построения технологического процесса: организация, состав, структура и разработка технологического процесса.	2
	Лабораторные работы (указывается перечень дидактических единиц)		Не

		предусмотрено	
Тема 2.2. Современные технологии производства непродовольственных товаров	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		46
	1	Современные технологии производства текстильных товаров, нетканых материалов и искусственного меха. Факторы, формирующие качество; виды производственных дефектов; причины их возникновения, требования к таре и упаковке.	2
	2	Современные технологии производства швейных и трикотажных товаров. Факторы, формирующие качество; виды производственных дефектов; причины их возникновения, требования к таре и упаковке.	2
	3	Современные технологии производства пушно-меховых и овчинно-шубных товаров Факторы, формирующие качество; виды производственных дефектов; причины их возникновения, требования к таре и упаковке.	2
	4	Современные технологии производства обувных товаров. Факторы, формирующие качество; виды производственных дефектов; причины их возникновения, требования к таре и упаковке.	2
	5	Современные технологии производства кожгалантерейных товаров. Факторы, формирующие качество; виды производственных дефектов; причины их возникновения, требования к таре и упаковке.	2
	6	Современные технологии производства металлохозяйственных товаров. Факторы, формирующие качество; виды производственных дефектов; причины их возникновения, требования к таре и упаковке.	2
	7	Современные технологии производства товаров из пластмасс. Факторы, формирующие качество; виды производственных дефектов; причины их возникновения, требования к таре и упаковке.	2
	8	Современные технологии производства стеклянных товаров. Факторы, формирующие качество; виды производственных дефектов; причины их возникновения, требования к таре и упаковке.	2
	9	Современные технологии производства керамических изделий. Факторы, формирующие качество; виды производственных дефектов; причины их возникновения, требования к таре и упаковке.	2

	1	Современные технологии производства ювелирных товаров и часов . Факторы, формирующие качество; виды производственных дефектов; причины их возникновения, требования к таре и упаковке.		2
	1	Современные технологии производства столярных изделий . Факторы, формирующие качество; виды производственных дефектов; причины их возникновения, требования к таре и упаковке.		2
	Лабораторные работы (<i>указывается перечень дидактических единиц</i>)		Не предусмотрено	
	Практические занятия (<i>при наличии, указываются темы</i>)			
	1.	Проведение идентификации текстильных товаров .	33	
	2.	Диагностика производственных дефектов текстильных товаров и определение причины их возникновения		
	3.	Диагностика производственных дефектов швейных товаров и определение причины их возникновения.		
	4.	Проведение идентификации трикотажных товаров .		
	5.	Диагностика производственных дефектов пушно-меховых товаров и определение причины их возникновения.		
	6.	Проведение идентификации обувных товаров .		
	7.	Диагностика производственных дефектов обувных товаров и определение причины их возникновения		
	8.	Диагностика производственных дефектов галантерейных товаров и определение причины их возникновения.		
	9.	Проведение идентификации металлохозяйственных товаров .		
	10.	Диагностика производственных дефектов товаров из пластмасс и определение причины их возникновения.		
	11.	Проведение идентификации стеклянных товаров		
	12.	Диагностика производственных дефектов керамических изделий и определение причины их возникновения.		
	13.	Проведение идентификации ювелирных товаров .		
	14.	Диагностика производственных дефектов столярных изделий и определение причины их возникновения.		

Тема 2.3 Основы товароведения продовольственных товаров	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		2	2
	1	Классификация продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров		
	2	Градации качества; факторы, обеспечивающие качество.		
	3	Способы консервирования продовольственных товаров		
	Лабораторные работы (указывается перечень дидактических единиц)		Не предусмотрено	
	Практические занятия (при наличии, указываются темы)			
	Оценка качества тары и упаковки			
	Решение профессиональных задач			
Тема 2.4. Современные технологии производства продовольственных товаров	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		12	2
	1.	Современные технологии производства зерномучных товаров . Факторы, формирующие качество; виды производственных дефектов; причины их возникновения, требования к таре и упаковке.		
	2.	Современные технологии производства плодоовощных товаров . Факторы, формирующие качество; виды производственных дефектов; причины их возникновения, требования к таре и упаковке.		
	3.	Современные технологии производства вкусовых товаров . Факторы, формирующие качество; виды производственных дефектов; причины их возникновения, требования к таре и упаковке.		
	4.	Современные технологии производства крахмала, крахмалопродуктов, сахара, меда и кондитерских изделий . Факторы, формирующие качество; виды производственных дефектов; причины их возникновения, требования к таре и упаковке.		
	5.	Современные технологии производства молочных товаров . Факторы, формирующие качество; виды производственных дефектов; причины их возникновения, требования к таре и упаковке.		
	6.	Современные технологии производства пищевых жиров . Факторы, формирующие качество; виды производственных дефектов; причины их возникновения, требования к таре и упаковке.		
	7.	Современные технологии мясных товаров . Факторы, формирующие		

		качество; виды производственных дефектов; причины их возникновения, требования к таре и упаковке.		
	8.	Современные технологии производства яиц и яичных продуктов . Факторы, формирующие качество; виды производственных дефектов; причины их возникновения, требования к таре и упаковке.		2
	9.	Современные технологии производства продовольственных товаров рыбы и рыбных продуктов . Факторы, формирующие качество; виды производственных дефектов; причины их возникновения, требования к таре и упаковке.		2
	Лабораторные работы (<i>указывается перечень дидактических единиц</i>)		Не предусмотрено	
	1			
	Практические занятия (<i>при наличии, указываются темы</i>)		12	
	1.	Проведение идентификации зерномучных товаров		
	2.	Проведение идентификации плодоовощных товаров .		
	3.	Диагностика производственных дефектов плодоовощных консервов и определение причины их возникновения.		
	4.	Проведение идентификации чая, кофе .		
	5.	Проведение идентификации безалкогольных напитков.		
	6.	Проведение идентификации крахмала, крахмалопродуктов, сахара, меда .		
	7.	Проведение идентификации кондитерских товаров.		
	8.	Диагностика производственных дефектов молочных товаров и определение причины их возникновения.		
	9.	Проведение идентификации пищевых жиров		
	10.	Диагностика производственных дефектов мясных товаров и определение причины их возникновения.		
	11.	Проведение идентификации яиц и яичных продуктов.		
	12.	Диагностика производственных дефектов мясных товаров и определение причины их возникновения.		
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2: – написание рефератов по тематике МДК;		57	

<ul style="list-style-type: none"> – составление конспектов; – самостоятельная работа с литературными источниками; – подготовка докладов по тематике МДК. 		
<p style="text-align: center;">Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Современные технологии производства потребительских товаров. – Современная диагностика производственных дефектов потребительских товаров и определение причины их возникновения. – Современные виды тары и упаковки для потребительских товаров. 	*	
Всего:	401	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличия учебного кабинета метрологии и стандартизации; лабораторий: товароведения и экспертизы продовольственных товаров, товароведения и экспертизы непродовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета и технические средства обучения: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно - методической документации; наглядные пособия (образцы товаров).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории товароведения и экспертизы непродовольственных товаров: комплект учебно - методической документации; посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; лабораторные столы; вытяжной шкаф; микроскопы; горелки; щипцы или пинцеты; лупы; сантиметровые ленты, линейки; манекены; образцы тканей различного волокнистого состава; образцы пластмасс; образцы древесины с пороками; химические стаканы (100мл); выпаривательные чашки; стеклянные палочки; стеклянные цилиндры; лабораторные весы; натуральные образцы товаров однородных групп с маркировкой. натуральные образцы товаров с дефектами; мультимедийное оборудование.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории товароведения и экспертизы непродовольственных товаров: комплект учебно - методической документации; посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; лабораторные столы; вытяжной шкаф; микроскопы; горелки; щипцы или пинцеты; лупы; сантиметровые ленты, линейки; химические стаканы (100мл); выпаривательные чашки; стеклянные палочки; стеклянные цилиндры; весы; натуральные образцы товаров всех однородных групп; мультимедийное оборудование.

Технические средства обучения - ПК, мультимедийное оборудование.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики по профилю специальности должно отвечать требованиям, установленным для предприятий розничной и оптовой торговли в Российской Федерации. С предприятиями- базами практики заключаются договоры на проведение практики студентов.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест практики: торговое оборудование, компьютер, ГОСТы на товара, товары потребительского назначения, сопроводительные документы и другая документация, имеющая отношение к организации работы с товарами.

3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Основные источники:

1. Стрижевская, С.Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. — Минск : РИПО, 2019. - 125 с. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055982>.

2. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова - Москва : Норма, ИНФРА-М, 2019. - 320 с.: ил. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1010517>.

3. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 156 с.: – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1021058>.

4. Грибанова, И.В. Товароведение : учебное пособие/ И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина. - Минск : РИПО, 2019. - 359 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1056287>.
5. Голубенко, О. А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. - Москва : Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/497478>.
6. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров : Учебное пособие [Электронный ресурс] : РИОР , 2019 - 156 - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=339739>
7. Кашенко Е. Г. Товароведение галантерейных товаров [сайт] , 2017 - 128 - URL: <https://lib.rucont.ru/efd/646192>
8. Петрище Ф. А., Черная М. А. Экспертиза строительных товаров : Учебное пособие [сайт] : ФОРУМ , 2019 - 320 - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=355705>

Дополнительные источники:

1. Чебакова, Г. В. Экспертиза качества молока и молочных продуктов: Лабораторный практикум - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 112 с. (online). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/973303>.
2. Афанасенко, О. Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов: Учебное пособие / Афанасенко О.Я., - 2-е изд. - Минск :РИПО, 2016. - 132 с.: - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/949461>.
2. Данилкович А.Г., Чурсин В.И. Аналитический контроль в производстве кожи и меха: лабораторный практикум : Учебное пособие [сайт] : ИНФРА-М , 2019 - 176 - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=357092>
3. Неверов А.С., Родченко Д.А., Цырлин М.И. Коррозия и защита материалов : Учебное пособие [сайт] : Форум , 2018 - 224 - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=221277>
4. Чалых Т.И., Пехташева Е.Л., Райкова Е.Ю. и др. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров : Учебник [сайт] : Дашков и К , 2019 - 760 - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=358136>

Интернет-ресурсы:

1. Электронная библиотечная система «РУКОНТ» - URL: <https://lib.rucont.ru/>
2. Электронная библиотечная система ZNANIUM.COM - URL: <https://znanium.com/>
3. Роспотребнадзор - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [сайт]. - URL: <http://25.rosпотребнадзор.ru/>
4. Союз потребителей России [сайт]. - URL: <http://souz-potrebiteley.ru/>
5. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации [сайт]. - URL: <http://docs.cntd.ru/>
6. РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера) [сайт]. - URL: <http://www.rbc.ru>.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров производится в соответствии с учебным планом по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров и календарным графиком. Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий.

График освоения ПМ предполагает последовательное освоение МДК 02. 02 Современные технологии производства товаров и МДК 02. 01 Оценка качества товаров и основы экспертизы потребительских товаров, включающих в себя как теоретические, так и лабораторно-практические занятия.

Освоению ПМ предшествует обязательное изучение учебных дисциплин:

- ЕН.01 Математика;
- ОП.02 Теоретические основы товароведения;
- ОП.06 Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- ОП.08 Метрология и стандартизация;
- ОП.10 Основы микробиологии;
- ОП.05 Документационное обеспечение управления;
- МДК.01.01 Основы управления ассортиментом товаров;

Изучение теоретического материала может проводиться как в каждой группе, так и для нескольких групп .

При проведении лабораторных работ/практических занятий проводится деление группы студентов на подгруппы, численностью не более 15 чел.

Лабораторные работы проводятся в специально оборудованной лаборатории (ях) товароведения и экспертизы продовольственных товаров и товароведения и экспертизы непродовольственных товаров.

В процессе освоения ПМ предполагается проведение рубежного контроля знаний, умений у студентов. Сдача рубежного контроля (РК) является обязательной для всех обучающихся. Результатом освоения ПМ выступают ПК, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатываются учебно- методические комплексы (кейсы студентов).

С целью методического обеспечения прохождения учебной и/или производственной практики, выполнения курсового проекта/курсовой работы разрабатываются методические рекомендации для студентов.

При освоении ПМ каждым преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации. График проведения консультаций размещен на входной двери каждого учебного кабинета и/или лаборатории.

При выполнении курсовой работы проводятся как групповые аудиторные консультации, так и индивидуальные. Порядок организации и выполнения курсового проектирования определен в нормативном документе колледжа сервиса и дизайна.

Текущий учет результатов освоения ПМ производится в журнале по ПМ. Наличие оценок по ЛПР и рубежному контролю является для каждого студента обязательным. В случае отсутствия оценок за ЛПР и ТРК студент не допускается до сдачи квалификационного экзамена по ПМ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

4.1 Результаты освоения общих компетенций

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	правильность понимания социальной значимости профессии фельдшера	- наблюдение и оценка формирования практических профессиональных умений и приобретения первоначального практического опыта при освоении компетенции в ходе учебной практики; - оценка результатов экзамена квалификационного
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснованность применения методов и профессиональных задач, анализ эффективности и качества их выполнения	- наблюдение и оценка формирования практических профессиональных умений и приобретения первоначального практического опыта при освоении компетенции в ходе учебной практики; - оценка результатов экзамена квалификационного
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	точность и быстрота оценки ситуации и правильность принятия решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность	- наблюдение и оценка формирования практических профессиональных умений и приобретения первоначального практического опыта при освоении компетенции в ходе учебной практики; - оценка результатов экзамена квалификационного
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения возложенных на него профессиональных задач, а также для своего профессионального и личностного развития.	грамотность и точность нахождения и использования информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- наблюдение и оценка формирования практических профессиональных умений и приобретения первоначального практического опыта при освоении компетенции в ходе учебной практики; - оценка результатов экзамена квалификационного
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные	- правильность использования информационно-	- наблюдение и оценка формирования практических профессиональных умений и

технологии в профессиональной деятельности.	коммуникационных технологий в профессиональной деятельности фельдшера	приобретения первоначального практического опыта при освоении компетенции в ходе учебной практики; - оценка результатов экзамена квалификационного
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	эффективность взаимодействия с обучающимися, коллегами, руководством ЛПУ, пациентами аргументированность в отстаивании своего мнения на основе уважительного отношения к окружающим	- наблюдение и оценка формирования практических профессиональных умений и приобретения первоначального практического опыта при освоении компетенции в ходе учебной практики; - оценка результатов экзамена квалификационного
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	осознание полноты ответственности за работу подчиненных, за результат выполнения заданий	- наблюдение и оценка формирования практических профессиональных умений и приобретения первоначального практического опыта при освоении компетенции в ходе учебной практики; - оценка результатов экзамена квалификационного
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать и осуществлять повышение своей квалификации.	эффективность планирования обучающимися повышения личностного уровня и своевременность повышения своей квалификации	- наблюдение и оценка формирования практических профессиональных умений и приобретения первоначального практического опыта при освоении компетенции в ходе учебной практики; - оценка результатов экзамена квалификационного
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	рациональность использования инновационных технологий в профессиональной деятельности компетентность в своей области деятельности	- наблюдение и оценка формирования практических профессиональных умений и приобретения первоначального практического опыта при освоении компетенции в ходе учебной практики; - оценка результатов экзамена квалификационного

3.2 Конкретизация результатов освоения ПМ

ПК 2.1 Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности	
Иметь практический опыт: <i>идентификации товаров</i>	Виды работ на практике: 1. Проведение ассортиментной, квалиметрической и

<p><i>однородных групп определенного класса</i></p>	<p>информационной идентификации продовольственных товаров различных групп; 2. Проведение ассортиментной, квалиметрической и информационной идентификации непродовольственных товаров различных групп 3. Изучение технологии идентификации товара с применением штриховых кодов: - работы устройств для нанесения и считывания штриховых кодов (сканеры, контрольно-кассовые машины, электронные торговые весы и др.); - требования к размещению штриховых кодов на товарах, таре, упаковках, этикетках, ярлыках и документах; - требования к техническим средствам штрихового кодирования и методы их испытаний.</p>
<p>Уметь: <i>расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки</i></p>	<p>Тематика практических работ: 1. Расшифровка маркировки товара и входящие в ее состав информационных знаков 2. <i>Проведение идентификации товаров.</i></p>
<p>Знать: 1. <i>виды, формы и средства информации о товарах;</i> 2. <i>правила маркировки товаров</i></p>	<p>Перечень тем, включенных в МДК: 1. Тема 2.1 Основы товароведения продовольственных товаров 2. Тема 1.3 Основы товароведения непродовольственных товаров</p>
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тематика самостоятельной работы: 1. Ознакомиться с основными методами идентификации, указав при этом их преимущества и недостатки. Результаты письменно оформить в таблицу 2. Подготовить сообщения, доклады, презентации о признаках фальсификации товаров различных групп</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров</p>	
<p>Иметь практический опыт: <i>оценки качества товаров</i></p>	<p>Виды работ на практике: 1. Изучение требований действующих стандартов на товары, 2. Оценка качества продовольственных товаров: требования к таре и упаковке; виды дефектов 3. Овладение методами качественного определения потребительских свойств товаров 4. Изучение порядка проведения количественной и качественной приемки товаров, проведения товарной экспертизы и отработка навыков выявления дефектов товаров. 5. Проведение приемки 2-3 партий товара по количеству и качеству с оформлением необходимой документации (результаты данной работы приложить к отчету), 6. Ознакомление с размещением и укладкой товаров в подсобных помещениях, с условиями хранения и транспортирования товаров.</p>

<p>Уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; 2. определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; 3. отбирать пробы и выборки из товарных партий; 4. проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); 5. определять градации качества; 6. оценивать качество тары и упаковки 	<p>Тематика практических работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Решение профессиональных задач по отбору пробы и выборки из товарных партий; 2. Решение профессиональных задач по выбору номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества 3. Решение профессиональных задач по оценке качества тары и упаковки 4. Оценка качества по органолептическим и инструментально на соответствие требованиям стандарта основных групп продовольственных товаров 5. Оценка качества на соответствие требованиям стандарта основных групп непродовольственных товаров органолептически и инструментально 6. Оценка качества тары и упаковки
<p>Знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. правила отбора проб и выборок из товарных партий; 2. факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; 3. требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; 4. органолептические и инструментальные методы оценки качества; 5. градация качества; 6. требования к таре и упаковке 	<p>Перечень тем, включенных в МДК:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тема 1.3. Современные технологии производства продовольственных товаров 2. Тема 1.1 Основы товароведения непродовольственных товаров 3. Тема 2.1. Современные технологии производства непродовольственных товаров 4. Тема 1.2. Основы оценки качества и экспертизы потребительских товаров 5. Тема 1.3. Оценка качества товаров и основы экспертизы продовольственных товаров 6. Тема 1.4. Оценка качества товаров и основы экспертизы непродовольственных товаров
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка сообщений, докладов, презентаций по темам: <ul style="list-style-type: none"> — виды дефектов, признаки фальсифицированных и контрафактных товаров, особенности товаров-суррогатов (имитаций): зерномучных товаров, пищевых жиров, яйца и яичные товары крахмала, крахмалопродуктов, сахара, меда и кондитерских изделий, вкусовых ,плодоовощных товаров, мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов — виды дефектов, признаки фальсифицированных и контрафактных товаров, особенности товаров-суррогатов (имитаций): качества текстильных, пушно-меховых, обувных , парфюмерно-косметических товаров, товаров хозяйственного назначения ювелирных 2. Подготовка к практическим работам с использованием

	методических рекомендаций, выполнение заданий практической работы, оформление практических работ
ПК2.3. Участие в экспертизе товаров	
Иметь практический опыт: 1. диагностирования дефектов; 2. участия в экспертизе товаров	Виды работ на практике: 1. Анализ сведений акта товароведной экспертизы на конкретный вид товара (заполненные акты экспертизы приложить к отчету). 2. Составление претензии к поставщику (результаты данной работы приложить к отчету), 3. Анализ претензии к поставщикам за поставку товаров ненадлежащего качества и претензии покупателей к качеству товаров за последние два года (результаты анализа приложить к отчету). 4. Диагностирование дефектов товаров на примере одной группы товаров (по выбору) 5. Экспертиза потребительских товаров на примере одной группы товаров (по выбору) 6. Документальное оформление результатов экспертиз и испытаний товаров на примере одной группы товаров (по выбору) 7. Участие в мероприятиях по предотвращению реализации фальсифицированной и контрафактной продукции товаров на предприятии на примере одной группы товаров (по выбору)
Уметь: 1. диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; 2. определять причины возникновения дефектов	Тематика практических работ: 1. Обоснование необходимости проведения товарных экспертиз, планирование хода экспертизы товаров; выбор методов экспертизы 2. Диагностика дефектов товаров; определение причин возникновения дефектов 3. Использование результатов различных видов экспертиз в товароведной деятельности 4. <i>Определение градации качества товаров</i>
Знать: 1. виды дефектов; 2. причины их возникновения	Перечень тем, включенных в МДК: Тема 2.2. Оценка качества товаров и основы экспертизы продовольственных товаров Тема 2.3. Оценка качества товаров и основы экспертизы непродовольственных товаров
Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной работы: Подготовка сообщений, докладов, презентаций по темам: — признаки фальсификации товаросопроводительных документов, сертификатов качества, безопасности, страны происхождения, товарных знаков; — основные мероприятия по предотвращению реализации фальсифицированной и контрафактной продукции

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по профессиональному модулю

*ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества
товаров*

программы подготовки специалистов среднего звена
*38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских
товаров*

Форма обучения: *очное*

Владивосток 2020

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров.

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю, который проводится в форме экзамена

2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
ОК1	31	виды, формы и средства информации о товарах
ОК2	32	правила маркировки товаров
ОК3		
ОК4	33	правила отбора проб и выборок из товарных партий
ОК5		
ОК6	34	факторы, обеспечивающие качество, оценку качества
ОК7	35	требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса
ОК8		
ОК9	36	органолептические и инструментальные методы оценки качества
ПК 2.1	37	градации качества
ПК 2.2	38	требования к таре и упаковке
ПК 2.3	39	виды дефектов, причины их возникновения
	У1	расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки
	У2	выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества
	У3	определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям
	У4	отбирать пробы и выборки из товарных партий
	У5	проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально)
	У6	определять градации качества
	У7	оценивать качество тары и упаковки
	У8	диагностировать дефекты товаров по внешним признакам
	У9	определять причины возникновения дефектов
	П1	идентификация товаров однородных групп определенного класса
	П2	оценка качества товаров
	П3	диагностирование дефектов
	П4	участие в экспертизе товаров

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Раздел (модуль) 1				

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы (часть1)				
Тема 1.1 Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров.	31	Способность выявлять и распознавать виды, формы и средства информации о товарах	<i>Устный опрос (п. 5.1)⁵ Самостоятельная работа (п.5.6, задание 1,2)</i>	<i>Тестовые задания(п. 6.1) Курсовая работа (п. 6.5)</i>
Тема 1.2. Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.	36	органолептические и инструментальные методы оценки качества	<i>Устный опрос (п. 5.1)⁵</i>	<i>Тестовые задания(п. 6.1) Курсовая работа (п. 6.5)</i>
	36	Способность описать органолептические и инструментальные методы оценки качества		
Тема 1. Тема 1.3. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров.3	33	Способность понимать правила отбора проб и выборок из товарных партий	<i>Устный опрос (п. 5.1)⁵</i>	<i>Тестовые задания(п. 6.1) Курсовая работа (п. 6.5)</i>
	У2	Способность выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества		
	36	способностьорганолептические и инструментальные методы оценки качества		
Тема 1.3. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров.	33	Способность понимать правила отбора проб и выборок из товарных партий	<i>Устный опрос (п. 5.1)⁵</i>	<i>Тестовые задания(п. 6.1) Курсовая работа (п. 6.5)</i>
	У2	Способность выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества		
	36	Способность органолептические и инструментальные методы оценки качества		
	У2	Способность выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества		
Тема 1.6. Оценка качества и основы экспертизы	У2	Способность выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества	<i>Устный опрос (п. 5.1)⁵</i>	<i>Тестовые задания(п. 6.1) Курсовая работа (п.</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
пищевых жиров.				6.5)
Тема 1.7. Оценка качества и основы экспертизы яиц, яичных продуктов.	У2	Способность выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества	Устный опрос (п. 5.1) ⁵	Тестовые задания(п. 6.1) Курсовая работа (п. 6.5)
Тема1.8. Оценка качества и основы экспертизы мяса, мясных товаров.	У2	Способность выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества	Устный опрос (п. 5.1) ⁵	Тестовые задания(п. 6.1) Курсовая работа (п. 6.5)
	31	Способность выявлять и распознавать виды, формы и средства информации о товарах		
Тема 1.9. Оценка качества и основы экспертизы рыбы, рыбных товаров.	У2	Способность выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества	Самостоятельная работа (п.5.6, задание 5)	Тестовые задания(п. 6.1) Курсовая работа (п. 6.5)
МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы (часть2)				
Тема Б1. Методологические основы товарной экспертизы	31	Способность выявлять и распознавать виды, формы и средства информации о товарах	Устный опрос (п. 5.1)	Тестовые задания(п. 6.1)
Тема Б2. Классификация методов экспертизы	36	Способность описать органолептические и инструментальные методы оценки качества	Устный опрос (п. 5.1)	Тестовые задания(п. 6.1)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Тема Б3. Классификация средств исследований, используемых при проведении экспертизы	36	Способность описать органолептические и инструментальные методы оценки качества	Устный опрос (п. 5.1)	<i>Тестовые задания(п. 6.1)</i>
Тема Б4. Организация проведения товарной экспертизы	33	Способность определять виды и назначение правил отбора проб и выборок из товарных партий	Устный опрос (п. 5.1)	<i>Тестовые задания(п. 6.1)</i>
	35	Способность определять требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса		
Тема Б5. Товароведная экспертиза	33	Способность определять виды и назначение правил отбора проб и выборок из товарных партий	Устный опрос (п. 5.1)	<i>Тестовые задания(п. 6.1)</i>
	35	Способность определять требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса		
Тема Б6. Правила проведения экспертизы промышленных объектов	35	Способность определять требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса	Устный опрос (п. 5.1)	<i>Тестовые задания(п. 6.1)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Тема Б7. Особенности экспертизы услуг	35	Способность определять требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса	Устный опрос (п. 5.1)	<i>Тестовые задания(п. 6.1)</i>
Раздел 2. МДК 02.02 Современные технологии производства товаров				
Тема 2.1	34	Способность определять факторы, обеспечивающие качество, оценку качества	Устный опрос (п. 5.1)	<i>Тестовые задания(п. 6.1)</i>
Тема 2.2	34	Способность определять факторы, обеспечивающие качество, оценку качества	Устный опрос (п. 5.1)	<i>Тестовые задания(п. 6.1)</i>
	32	Способность определять правила маркировки товаров		
	38	Способность определять требования к таре и упаковке		
	39	Способность определять виды дефектов, причины их возникновения		
Тема 2.3	32	Способность определять правила маркировки товаров	Устный опрос (п. 5.1)	<i>Тестовые задания(п. 6.1)</i>
	38	Способность определять требования к таре и упаковке		
Тема 2.4	34	Способность определять факторы, обеспечивающие качество, оценку качества	Устный опрос (п. 5.1)	<i>Тестовые задания(п. 6.1)</i>
	39	Способность определять виды дефектов, причины их возникновения		

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы (часть1)				
Тема 2.1 Лабораторная работа № 1	32	Способность определять правила маркировки товаров	Письменный отчет по лабораторной работе	Вопросы на экзамен
	У1	Способность расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	У2	Способность выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества		
	У9	Способность определять причины возникновения дефектов		
	П4	Способность участие в экспертизе товаров		
	П6			
Тема 2.2 Лабораторная работа № 2	32	Способность определять правила маркировки товаров	Письменный отчет по лабораторной работе	Вопросы на экзамен
	У1	Способность расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки		
	У2	Способность выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества		
	У9	Способность определять причины возникновения дефектов		
Тема 2.3 Лабораторная работа № 3	32	Способность определять правила маркировки товаров	Письменный отчет по лабораторной работе	Вопросы на экзамен
	У1	Способность расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки		
	У2	Способность выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества		
	У9	Способность определять причины возникновения дефектов		
Тема 2.4 Лабораторная работа № 4	32	Способность определять правила маркировки товаров	Письменный отчет по лабораторной работе	Вопросы на экзамен
	У1	Способность расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	У2	Способность выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества		
	У9	Способность определять причины возникновения дефектов		
	П4	участие в экспертизе товаров		
Тема 2.5 Лабораторная работа № 5	32	Способность определять правила маркировки товаров	Письменный отчет по лабораторной работе	Вопросы на экзамен
	У2	Способность выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества		
	У9	Способность определять причины возникновения дефектов		
	П4	Способность участие в экспертизе товаров		
Тема 2.6 Лабораторная работа № 6	32	Способность определять правила маркировки товаров	Письменный отчет по лабораторной работе	Вопросы на экзамен
	У1	Способность расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки		
	У2			
	У9	Способность выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества определять причины возникновения дефектов		
	У10			
Тема 2.7 Лабораторная работа № 7	П4	Способность участие в экспертизе товаров	Письменный отчет по лабораторной работе	Вопросы на экзамен
	32	Способность определять правила маркировки товаров		
	У1	Способность расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки		
	У2	Способность выбирать		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества		
	У9	Способность определять причины возникновения дефектов		
	П4	Способность участие в экспертизе товаров		
Раздел 1. МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы (часть2)				
Тема Б2 Практическое занятие 1 Практическое занятие 2 Практическое занятие 3 Практическое занятие 4	У3	Способность определять действительные значения показателей и их соответствие установленным требованиям	<i>Письменный отчет по практической работе</i>	<i>Тестовые задания(п. 6.1) Курсовая работа (п. 6.5)</i>
	У4	Способность отбирать пробы и выборки из товарных партий		
	У5	Способность проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально)		
	У8	Способность диагностировать дефекты товаров по внешним признакам		
	П2	Способность проводить оценку качества товаров		
	П3	Способность проводить диагностирование дефектов		
	П4	Способность принимать участие в экспертизе товаров		
Тема Б5 Практическое занятие 5	У3	Способность определять действительные значения показателей и их соответствие установленным требованиям	<i>Письменный отчет по практической работе</i>	<i>Тестовые задания(п. 6.1) Курсовая работа (п. 6.5)</i>
	П4	Способность принимать участие в экспертизе товаров		
Тема Б7 Практическое занятие 6 Практическое занятие 7 Практическое занятие 8	У5	Способность проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально)	<i>Письменный отчет по практической работе</i>	<i>Тестовые задания(п. 6.1) Курсовая работа (п. 6.5)</i>
	П2	Способность проводить оценку качества товаров		
Раздел 2. МДК 02.02 Современные технологии производства товаров				
Тема 2.1	32	Способность определять	<i>Письменный</i>	<i>Тестовые</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС				
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация			
Самостоятельная работа		правила маркировки товаров	<i>отчет по самостоятельной работе (п.5.2)</i>	<i>задания(п. 6.1)</i>			
	35	Способность определять требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса					
	34	Способность определять факторы, обеспечивающие качество, оценку качества					
Тема 2.2 Практическое занятие 1 Практическое занятие 2 Практическое занятие 3 Практическое занятие 4 Практическое занятие 5 Практическое занятие 6 Практическое занятие 7 Практическое занятие 8 Практическое занятие 9	У9	Способность определять причины возникновения дефектов	<i>Письменный отчет по практическим работам</i>	<i>Тестовые задания(п. 6.1)</i>			
	П1	Способность проводить идентификацию товаров однородных групп определенного класса					
	39	Способность определять виды дефектов, причины их возникновения					
	Тема 2.3 Практическое занятие 10 Практическое занятие 11	У1			расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки	<i>Письменный отчет по практическим работам</i>	<i>Тестовые задания(п. 6.1)</i>
		32			Способность определять правила маркировки товаров		
	Тема 2.4 Практическое занятие 12 Практическое занятие 13 Практическое занятие 14 Практическое занятие 15	У9			Способность определять причины возникновения дефектов	<i>Письменный отчет по практическим работам</i>	<i>Тестовые задания(п. 6.1)</i>
		П1			Способность проводить идентификацию товаров однородных групп определенного класса		
		39			Способность определять виды дефектов, причины их возникновения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Практическое занятие 16 Практическое занятие 17 Практическое занятие 18 Практическое занятие 19				

4 Описание процедуры оценивания

Уровень образовательных достижений обучающихся по дисциплине оценивается по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: *собеседование*.)

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: *письменный отчет по практической работе, письменный отчет по лабораторной работе, курсовая работа*).

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 76% до 90,9 %	не менее 61%	менее 61%

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, выполнение практических заданий, решение кейс-задач*.)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика уровня освоения дисциплины
«отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на итоговом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет

	тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на среднем уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже базового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

Раздел 1. МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы (часть 1)

1. Объекты товароведного исследования
2. Понятие качество товаров.
3. Количественное и качественное определение химического состава продуктов.
4. Физические и физико-химические методы исследования качества.
5. Микробиологический метод исследования качества товаров.
6. Роль микробиологических методов исследования пищевых продуктов.
7. Роль физических и физико-химических методов исследования качества пищевых продуктов.
8. Методы определения пищевой безвредности продуктов.
9. Использование химических методов исследования в торговой практике при контроле качества пищевых продуктов на их натуральность, доброкачественность и соответствие стандартам.
10. Самый распространенный вид органолептической оценки качества продуктов
11. Балльная система оценки качества товара.
12. Сущность балльная система оценки качества .
13. Важнейшие качественные признаки продукта.
14. Сущность оценки качества продуктов определенным количеством баллов.
15. Решающее значение органолептической оценки при определении качества пищевых продуктов.
16. Преимущества органолептической оценки качества.
17. Важнейшие показатели качества продуктов.

18. Влияние температуры на вкусовую чувствительность.
19. Орган обоняния человека и его чувствительность.
20. Влияние температуры окружающей среды на интенсивность запаха.
21. Значение вкуса, обоняния, зрения и осязания показатели качества при дегустации товара.
22. Качество продовольственных товаров.
23. Классификация продовольственных товаров в зависимости от сохраняемости.
24. Деление продовольственных товаров на пригодные к длительному хранению и скоропортящиеся.
25. Характерные особенности хранения пригодных к длительному хранению и скоропортящихся продуктов.
26. Способы оценки качества товаров, способных сохраняться на протяжении длительного времени.
27. Сроки оценки качества продуктов, не способным сохраняться длительное время (скоропортящимся).
28. Группы обязательных и дополнительных показателей качества зерна.
29. Оценка качества зерна

30. Понятие партии товара.
31. Отбор выемки и составление средней образца при оценке качества.
32. Совокупность всех выемок, отобранных от партии, как составление исходного образца.
33. Определение качества сортового и семенного зерна
34. Определение качества крупы
35. Определение качества муки

Тест качество

1. Что за период времени, в течении которого изготовитель принимает на себя обязательства перед потребителем?
2. Какие основные стадии технологического цикла?
3. Какая существует способность товаров изменяться под влиянием внешнего электрического поля?
4. Что за комплекс операций, обеспечивающий использование товара по функциональному или социальному назначению?
5. Как называются нанесенные на товар: условные обозначения, текст и рисунок. Для доведения для покупателя информации?

6. Какая одна из основных причин естественной убыли потребительских товаров, содержащих воду в небольших количествах?

8. Какие разновидности несоответствия вам известны?
9. 1. Какие этапы оценки качества вы знаете?

Раздел 1. МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы (часть 2)

Тема Б.1. Основные понятия, цели и задачи дисциплины.

1. Понятие экспертизы.
2. Основные компоненты экспертизы.
3. Субъекты экспертизы.
4. Требования, предъявляемые к экспертам.

5. Организационные формы проведения экспертизы.
6. Различия методов ведущего эксперта и экспертной комиссии.
7. Различия методов ведущего эксперта и комбинированного метода экспертизы.
8. Критерии экспертизы.
9. Общие критерии экспертизы.
10. Конкретные критерии экспертизы.

Тема Б2. Классификация методов экспертизы.

1. Классификация методов экспертизы.
2. Оперативная экспертиза.
3. Комплексная экспертиза.
4. Результаты комплексной экспертизы, используемые при проведении оперативных экспертиз.
5. Экономическая экспертиза.
6. Технологическая экспертиза.
7. Классические методы экспертизы, привести примеры.
8. Современные методы экспертизы, привести примеры.
9. Экспресс методы экспертизы, привести примеры.
10. Долгосрочные методы экспертизы, привести примеры.
11. Объективные методы экспертизы, в каких случаях их предпочтительное применение.
12. Эвристические методы экспертизы, в каких случаях их предпочтительное применение.
13. принципиальные отличия измерительных и эвристических методов.
14. Метод экспертизы, основанные на избирательном поглощении света анализируемым веществом.
15. Принципиальное отличие регистрационного и измерительного методов экспертизы.
16. Достоинство и недостатки органолептического метода экспертизы, предпочтительные области его применения.
17. Достоинство и недостатки экспертных методов экспертизы, предпочтительные области их применения.
18. Принципиальное отличие органолептических и экспертных методов экспертизы.

Тема Б3. Классификация средств исследований, используемых при проведении экспертизы.

1. Использование маркировки товара при проведении экспертизы, виды маркировки.
2. Документы, используемые при проведении экспертизы.
3. Материально-технические средства, используемые при проведении экспертизы.
4. Различие понятий «средства обнаружения» и «средства измерения».
5. Привести примеры средств обнаружения.
6. Привести примеры средств измерения.
7. Средства измерения показателей климатического режима.

8. Средства измерения физических величин.
9. Климатические условия, обычно устанавливаемые при лабораторных испытаниях образцов товаров.
10. Влияние изменения климатических условий на результаты лабораторных испытаний образцов товаров.
11. Физические величины, измеряемые при проведении экспертизы товаров.
12. Привести примеры средств измерений и приборов, используемых для измерения физических величин.
13. Назначение анемометра.
14. Назначение психрометра.

Тема Б4. Организация и порядок проведения экспертизы.

1. Порядок проведения экспертизы.
2. Организации, принимающие заявки на проведение экспертизы.
3. Возможные причины отказа в проведении экспертизы.
4. Что обеспечивает эксперт для проведения экспертизы.
5. Что обеспечивает предприятие для проведения экспертизы.
6. Кто должен подготовить необходимые ГОСТы и ТУ для проведения экспертизы качества.
7. Действия, которые необходимо выполнить, если экспертиза не состоялась: по вине заказчика; по вине эксперта; если заказчик не согласен с результатами экспертизы.

Тема Б5. Экспертиза качества товаров.

1. Порядок экспертизы количества товаров.
2. Порядок экспертизы качества товаров.
3. Порядок отбора образцов и их отправки на лабораторные испытания.
4. Основные разделы акта экспертизы.
5. Порядок подписания акта экспертизы.
6. Использование акта лабораторных испытаний при составлении акта экспертизы.
7. Отображение в акте экспертизы условий хранения товара.
8. Отображение в акте экспертизы состояния упаковки товара.
9. Требования к составлению заключительной части акта экспертизы.

Тема Б6. Правила проведения экспертизы промышленных

1. Организации, имеющие право проводить экспертизу промышленных объектов.
2. Этапы проведения экспертизы промышленных объектов.
3. Что подвергается проверке при экспертизе промышленных объектов.
4. Перечень документов, представляемых заказчиком для экспертизы промышленных объектов.

Тема Б7. Экспертиза качества услуг.

1. Отличие услуги от товара.
2. Цели и задачи проведения экспертизы услуг.
3. Основные отличия экспертизы услуг от экспертизы товара.

4. Нормативные документы, используемые при экспертизе услуг.
5. Понятие качества услуг.
6. Основные показатели качества услуг.
7. Методы экспертизы, применяемые при экспертизе качества услуг.
8. Основные принципы составления анкет для социологических опросов при оценке качества услуг.

Раздел 2. МДК 02.02 Современные технологии производства товаров

Тема 2.1

1. Место технологии в цепи наука-производство.
2. Технологический процесс и его составляющие.
3. Основные схемы технологических процессов.
4. Энергетические ресурсы и сырьевая база.

Тема 2.2

1. Какие виды дубления вы знаете? Что происходит при дублении и какими свойствами обладает готовая кожа?
2. Какие отделочные операции вы знаете и как они влияют на качество готовых кож?
3. Способы консервирования кожевенного сырья и их влияние на свойства готовой кожи.
4. Подготовительные процессы и операции кожевенного производства, их сущность и влияние на свойства кожи.
5. Дайте классификацию обувных колодок?
6. Из каких частей состоит стопа человека?
7. Назовите наиболее распространенные отклонения в строении стопы?
8. Перечислите размерные данные стопы?
9. Какое значение имеет обмер стопы и как его производят?
10. На какие группы делятся технологические операции производства обуви?
11. Какие операции относятся к обработке деталей верха и низа обуви и в чем их особенности?
12. В чем состоит отделка низа и верха обуви?
13. Какое влияние оказывает конструкция заготовки верха обуви на способ ее формования?
14. Какие виды ниточных швов применяют для скрепления деталей верха обуви?
15. Каковы достоинства и недостатки ниток, применяемых для скрепления деталей верха обуви
16. Какие факторы влияют на прочность ниточного шва?
17. Перечислите дефекты, возникающие при сборке заготовки верха обуви
18. Какие факторы влияют на прочность ниточного шва?
19. Перечислите дефекты, возникающие при сборке заготовки верха обуви
20. В чем заключается первичная обработка сырья и каковы ее цели?
21. Какие способы консервирования шкурок Вам известны? В чем преимущества и недостатки сухосоленого способа консервирования?
22. По каким признакам подразделяют пороки сырья? Охарактеризуйте 3-5 пороков различного происхождения.
23. В чем сущность крашения меха окислительными красителями? Влияние кубовых красителей на свойства волосяного покрова.
24. Особенность крашения меха кислотными красителями. Почему кожевую ткань шубных овчин окрашивают азотокрасителями? В чем причины перспективности синтанов красителей?
25. С какой целью необходимо проводить промывку и солку полуфабриката в завершении процесса крашения?
26. Какие отделочные операции волосяного покрова и кожевой ткани

осуществляются после крашения меховой шкурки?

26. Сущность облагораживания (особой обработки) волосяного покрова меховой шкурки и его влияние на потребительские свойства полуфабриката?

28. Охарактеризовать пороки кожаной ткани и волосяного покрова.

29. Требования, предъявляемые к качеству меховых и овчинно-шубных изделий (по скорняжным и пошивочным работам).

30. Какие виды текстильных волокон вы знаете?

31. Перечислите природные текстильные волокна растительного происхождения?

32. Что является сырьем для производства природных текстильных волокон растительного происхождения?

33. Перечислить природные текстильные волокна животного происхождения?

34. Какое сырье используется для производства текстильных волокон животного происхождения?

35. Дать определение основовязаного трикотажа?

36. Назвать основные характеристики трикотажа?

37. Чем определяется качество различных видов покрытий?

38. Как называется защита металлических изделий оловом?

39. Чем отличаются изделия, изготовленные литьем, от изделий, изготовленных методом штампования?

40. Экструзия. Недостатки и преимущества. Возможные дефекты.

41. Основные этапы процесса производства стеклянных изделий.

42. Основные и вспомогательные материалы при производстве стеклянных изделий.

43. Характеристика варки стекла. Оборудование.

44. Основные способы выработки стекла в производстве бытовой посуды.

45. Прессование стекла, достоинства и недостатки. Возможные дефекты.

46. Способы выдувания. Возможные дефекты.

47. Литье и центробежное литье. Возможные дефекты.

48. Украшение стеклоизделий, сущность и основные виды.

49. Основные и вспомогательные материалы, применяемые для керамического производства.

50. Основные стадии производства фарфоровых изделий пластическим способом.

51. Типы производства мебели.

52. Основные этапы процесса проектирования мебели.

53. Стадии процесса производства мебели.

54. Первичная механическая обработка черновых заготовок. Возможные дефекты.

55. Технологический процесс изготовления гнутых изделий. Возможные дефекты.

56. Факторы, влияющие на прочность клеевых соединений.

57. Способы нанесения клея.

58. Основная цель и сущность процесса облицовывания.

59. Виды отделки мебели, значение.

60. Производственные дефекты мебели, основные причины их образования.

Тема 2.3

1. Дать определение нормативной документации на продовольственные товары.

2. По каким показателям определяется качество пищевых продуктов.

3. Какова структура построения нормативной документации?

4. Какие ГОСТы применяют для экспертизы качества продовольственных товаров?

5. Что такое пищевая ценность продукта.

Тема 2.4

1. Основные этапы процесса производства зерномучных товаров.

2. Характеристика процесса обработки зерна. Оборудование.

3. Основные этапы процесса производства плодоовощных товаров.

4. Характеристика процесса консервирования плодов и овощей. Оборудование.

5. Основные этапы процесса производства чая, кофе.

6. Характеристика процесса обработки кофейных зерен и чайного листа. Оборудование.
7. Основные этапы процесса производства крахмала, крахмалопродуктов, сахара, меда.
8. Характеристика процесса обработки сахара сырца. Оборудование.
9. Основные этапы процесса производства молочных товаров
10. Характеристика процесса брожения. Оборудование.
11. Основные этапы процесса производства пищевых жиров
12. Характеристика процесса рафинации масла. Оборудование.
13. Основные этапы процесса производства мясных товаров
14. Характеристика процесса копчения мясных полуфабрикатов. Оборудование.
15. Основные этапы процесса производства рыбных товаров
16. Характеристика процесса соления, копчения и вяления рыбных изделий. Оборудование.

5.2 Темы рефератов

Раздел 2. МДК 02.02 Современные технологии производства товаров

1. Современное состояние обувного производства.
2. История развития кожгалантерейных изделий XX века.
3. Обувь разных времен и особенности их изготовления.
4. История головных уборов различных народов и эпох.
5. История развития кожевенного и мехового производства в России.
6. Влияние различных методов дубления на свойства натуральных кож.
7. Классификация дефектов при производстве обуви.
8. Требования к изготовлению изделий из меха.
9. Современные методы раскроя меховых шкур.
10. Модные тенденции в обуви.
11. Новое в технологии отделки меха
12. Новое в технологии отделки кожи
13. Современные способы обработки меха
14. Способы литья (барельефное литье, объемное литье, кокильное литье)
15. Способы защиты поверхности металлохозяйственных изделий
16. Применение различных видов стали. Маркировка стали
17. Современные методы производства стали
18. Основы литейного производства
19. История развития трикотажных изделий
20. История развития текстиля
21. Модные тенденции в трикотаже
22. Современное царство текстиля
23. Современные методы обработки текстильных волокон различного происхождения
24. Использование текстильных и трикотажных полотен в производстве спортивной одежды
25. Современные технологии выработки стеклоизделий
26. Современные методы декорирования стеклоизделий
27. Современные методы декорирования керамических изделий
28. Современные материалы, используемые при производстве мебели
29. Современные технологии производства мебели
30. Пищевая ценность бобовых и злаковых круп.
31. Болезни и дефекты хлеба.
32. Строение и химический состав зерна на примере зерна пшеницы.
33. Распределение питательных веществ по анатомическим частям.

34. Технология производства и товароведная характеристика пшеничной и ржаной муки.
35. Ассортимент и качество макаронных изделий.
36. Способы консервирования свежих плодов и овощей.
37. Грибы свежие и переработанные. Классификация. Пищевая ценность. Способы консервирования. Экспертиза качества.
38. Классификация и пищевая ценность семечковых и косточковых плодов.
39. Дефекты и болезни плодов и овощей.
40. Новые технологии и способы хранения плодов и овощей
41. Классификация и пищевая ценность чая и чайных напитков. Хранение. Дефекты и фальсификация.
42. Классификация и пищевая ценность кофе и кофейных напитков. Хранение. Дефекты и фальсификация.
43. Процессы, формирующие качество пива.
44. Основные способы производства сухих молочных продуктов, их достоинства и недостатки.
45. Формирование качества и экспертиза кисломолочных продуктов.
46. Экспертиза молочных консервов.
47. Формирование качества и экспертиза сыров.
48. Клеймение и маркировка мяса.
49. Основные способы производства колбас.
50. Новейшие технологии, применяемые в производстве колбасных изделий.

5.3 Практические работы

Раздел 1. МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы (часть1) Практические работы №1

Тема: Показатели качества товаров

Задание: Изучение показателей качества товаров

Цель: Изучить показатели качества товаров и практику их регламентации в стандартах

Материальное обеспечение:

1. Конспекты лекций по «Теоретическим основам товароведения»
2. ГОСТ "Промышленные товары народного потребления. Выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей качества".
3. Наборы стандартов на различные виды продукции.
4. Закон о защите прав потребителя.
5. Правила продаж отдельных видов товаров.

Практическое занятие 6

Показатели качества товаров делятся на группы по следующим признакам: количеству характеризующих свойств, способу выражения, методу определения, стадии определения, области применения, применению для оценки уровня качества.

По количеству характеризующих свойств показатели качества бывают единичными и комплексными. Единичные показатели качества товара характеризуют только одно из ее свойств, например, стойкость запаха духов, пористость хлеба. Комплексный показатель качества товара характеризует несколько его свойств. Он может относиться как ко всей совокупности свойств, составляющих качество, так и к определенной группе их. В последнем случае он называется групповым комплексным показателем.

По способу выражения различают показатели качества, выраженные в баллах или в натуральных единицах (километрах, часах и т.д.) Иногда они могут быть и безразмерными.

По методу определения показатели качества бывают определяемые органолептическим методом, социологическим, экспертным и др.

По стадии определения показатели качества делят на проектные, производственные и эксплуатационные.

По области применения различают показатели, применимые к единице продукции, к совокупности единиц однородной продукции и к совокупности единиц разнородной продукции.

По применению для оценки уровня качества показатели бывают базовыми и относительными. Различают также показатели обобщающие, определяющие, прямые, косвенные, интегральные и др.

Показатель, по которому оценивают качество продукции, называют определяющим.

Простые показатели качества непосредственно связаны с потребительскими свойствами товаров, а косвенные показатели качества товаров - со свойствами, зависящими от ряда факторов.

Относительный показатель качества характеризует отношение показателя качества конкретного товара к соответствующему базовому показателю эталона. Эти показатели выражают в отвлеченных числах или в процентах.

Интегральный показатель качества продукции (И) есть отношение суммарного полезного эффекта от эксплуатации или потребления продукции (\mathcal{E}) к суммарным затратам на ее создание (Z_c) и эксплуатацию или потребление ($Z_{\mathcal{E}}$). Его вычисляют по формуле:

$$И = \mathcal{E} / (Z_c + Z_{\mathcal{E}}), \quad (1)$$

Базовый показатель характеризует качество продукции, принятое при сравнительных оценках за образец или эталон.

Практическое занятие 2

Тема: Изучение ГОСТ 24886-81 "Промышленные товары народного потребления. Выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей качества".

Задание: Студент самостоятельно: изучает методические рекомендации по проведению практической работы.

Цель: Изучить ГОСТ 24886-81 "Промышленные товары народного потребления. Выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей качества".

Задание 1. Изучить ГОСТ 24886-81 "Промышленные товары народного потребления. Выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей качества".

Кратко результаты изучения основных положений стандарта.

Задание 2. По двум стандартам системы "Система показателей качества продукции" выявить основные показатели. Результаты записать по следующей форме:

Таблица 1. Основные показатели продукции

Вид продукции	Наименование и обозначение стандарта	Перечень основных показателей	Характеризуемые потребительские свойства

Практическое занятие 3 .

Тема: Определение комплексных показателей подкладочной ткани швейного изделия.

Цель: Научится определять комплексным показателем подкладочной ткани

Задание: Определение комплексным показателем подкладочной ткани по следующим данным:

Таблица 2. Показатели тканей

Наименование показателя	величина показателя	Базовый показатель	Коэффициент весомости
Разрывная нагрузка, даН			
но основе	41	48	0,10
по утку	22	27	0,10
Усадка после стирки, %			
по основе	5	4,7	0,15
по утку	2	1,5	0,15
Прочность к воздействию, баллы			
Пота	3,5	4,0	0,10

Мыла	3,5	4,0	0,10
Воды	4,0	4,0	0,10
Колористическое оформление, баллы	3,0	3,0	0,10
отделка ткани, баллы	3,0	4,0	0,07
структура, баллы	4,0	4,0	0,03

Комплексный показатель может быть выражен: главным показателем, отражающим основное значение продукции, интегральным показателем; средним взвешенным показателем. Поскольку трудно определить главный и интегральный показатели используют в основном средние взвешенные показатели.

Комплексный показатель качества (N) чаще всего рассчитывается по формуле средней взвешенной арифметической:

$$N = \sum m_i \cdot q_i, \quad (2)$$

где

m_i – коэффициент весомости,

q_i – относительный показатель.

Практическое занятие 4.

Тема: Единичные и комплексные показатели качества продовольственных товаров.

Цель: Ознакомиться с единичными и комплексными показателями качества продовольственных товаров.

Задание 4. Ознакомиться с единичными и комплексными показателями качества продовольственных товаров. Выписать примеры из стандартов в таблицу.

Таблица 3. Показатели качества продовольственных товаров

Вид продукции	Наименование и обозначение стандарта	Единичные показатели	Комплексные показатели

Практическое занятие 5.

Тема: Показатели безопасности продовольственных товаров.

Цель: Ознакомиться с показателями безопасности продовольственных товаров.

Задание . Изучить показатели безопасности продовольственных товаров. Выписать примеры из стандартов в таблицу:

Таблица 4. Показатели безопасности продовольственных товаров

Виды продукции	Наименование и обозначение стандарта	Показатели безопасности	Порядок нормирования
----------------	--------------------------------------	-------------------------	----------------------

Задание 2.Изучить теоретические сведения.

Фальсификация - действия, направленные на обман покупателя или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью.

В широком смысле фальсификация может рассматриваться как действия, направленные на ухудшение потребительских свойств товара или уменьшение его количества при сохранении наиболее характерных, но несущественных для его использования по назначению свойств.

Понятие "фальсифицированные товары" иногда путают с понятиями "товары-заменители" и "дефектные товары".

Заменители и дефектные товары не относятся к фальсифицированным, если на маркировке или в товарно - сопроводительных документах указано их подлинное наименование, а цена соответствует их качеству и происхождению.

При фальсификации обычно подвернется подделке одна или несколько характеристик товара, что позволяет выделить несколько видов фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная.

Для каждого вида фальсификации характерны свои способы подделки товара. При ассортиментной фальсификации подделка осуществляется путем полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков.

- Способы ассортиментной фальсификации:

- частичная замена продукта водой;
- добавление в продукт низко ценного заменителя, цитирующего натуральный продукт,
- замена натуральнойю продукта имитатором.

Качественная фальсификация - подделка товаров с помощью добавок, непредусмотренных рецептурой, для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств ил! замена товара высшей градации качества низшей.

Способы качественной фальсификации:

- использование добавок, имитирующих улучшение качества;
- пересортица.

В зависимости от степени вреда, наносимого фальсифицированием продуктом, различают две разновидности качественной фальсификации безопасная для жизни и здоровья потребителя; опасная.

Количественная фальсификация - это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара \массы, объема, длины и т.п., превышающих предельно допустимые нормы отклонений. В практике этот вид фальсификации называют недовесом или обмером.

Стоимостная фальсификация - обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных или товаров меньших размерных характеристик по цене товаров больших размеров.

Информационная фальсификация - обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре. При фальсификации информации о товаре довольно часто искажаются или указываются ел е дующие данные: наименование товара; страна происхождения товара фирма-изготовитель товара; количество товара. Этот вид фальсификации осуществляется путем искажения информации в товарно-сопроводительных документах, маркировке, рекламе. В последнее время очень распространенным видом фальсификации документов стала подделка сертификатов.

Наряду с указанной выше классификацией видов и способов фальсификации можно выявить еще две группы способов фальсификации зависимости от места ее осуществления: технологическая и предреализационная.

Технологическая фальсификация - подделка товаров в процесс технологического цикла производств.

Предреализационная фальсификация - подделка товаров при подготовке их к продаже или при отпуске потребителю. Для определения фальсификации товаров могут применяться две группы методов: органолептические и измерительные (см. тему 4).

Дефект - каждое отдельное несоответствие продукции установленным требованиям. Существуют следующие виды дефектов: явный, скрытый, критический, значительный, малозначительный, устранимый, неустраиваемый. Дефектным считается изделие, имеющее хотя бы один дефект.

Уровень дефектности показывает содержание дефектных единиц партии продукции или число дефектов, приходящихся на 100 единиц продукции, и рассчитывается по формуле:

$$U_d = \text{число дефектов} / \text{число проверенных единиц продукции} \cdot 100\%$$

Практическое занятие 6.

Тема: методы обнаружения фальсификации.

Цель: Изучение методов обнаружения фальсификации.

Задание 1: Ознакомиться с методом обнаружения фальсификации молока путем разбавления водой метод определения плотности ГОСТ 13277-79.

Задание 2. Ознакомиться с методами обнаружения фальсификации крупы, связанной с пересортицей ГОСТ 6292-93.

Задание 10. По "Правилам продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров" ознакомиться с методикой измерений тканей (для предупреждения количественной фальсификации).

Практическое занятие 7.

Тема: термины и определения дефектов

Задание 1. Изучить термины и определения дефектов швейных изделий по ГОСТ 24103-80* Изделия швейные. Термины и определения дефектов.

Оформить результаты в виде таблицы.

Таблица 5=Дефекты швейных изделий

Наименование дефектов	Определение

Задание 2. Рассмотреть предложенные образцы швейных изделий с дефектами. Сделать выводы, результаты оформить.

Таблица 2-Характеристика дефектов образцов швейных изделий.

Наименование изделий	Наличие дефектов	
	допустимых	недопустимых

Практическое занятие 8.

Тема: Виды дефектов.

Цель: Ознакомиться с видами дефектов, степени и опасности потребителей

Задание : Изучить виды дефектов, степень и опасность для потребителей. Выписать примеры из стандартов, предложенных преподавателем. Результаты оформить в виде таблицы.

Таблица 7-Характеристика дефектов потребительских товаров

№ и наименование стандарта	Дефекты	
	Допустимые	Недопустимые

--	--	--

Контрольные вопросы

1. Что такое фальсификация?
2. В чем отличие фальсифицированных товаров?
3. Перечислите основные виды и способы фальсификации?
4. Какие изделия считаются дефектными?

Раздел 1. МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы (часть 2)

1. Тема: Органолептическая оценка показателей качества товаров (на примере обуви).

Цель работы.

Органолептическая экспертиза и измерение линейных размеров обуви

Содержание.

Произвести осмотр обуви, используя приемы, изложенные в методических указаниях к лабораторной работе. Отметить все дефекты обуви. Измерить линейные размеры обуви. Используя ГОСТ 28371-89 «Обувь. Определение сортности» сделать заключение о допустимости (недопустимости) имеющихся в обуви дефектов. В выводах по работе следует обязательно отметить дефекты обуви, допустимые по ГОСТ, но неприемлемые с точки зрения потребителя (или наоборот). Точкой зрения потребителя в данном случае может являться мнение студента, выполняющего лабораторную работу.

2. Тема: Определение прочности ниточных швов обуви

Цель работы.

Определение прочности ниточных соединений деталей верха обуви.

Содержание.

Проводится подготовка и испытания образцов в соответствии с ГОСТ 9290-76 «Обувь. Метод определения прочности ниточных швов соединения деталей верха». Результаты испытаний обрабатываются и заносятся в таблицу, рекомендуемую данным ГОСТ. Выводы по работе делаются на основании ГОСТ 21463-87 «Обувь. Нормы прочности»

3. Тема: Определение жесткости подноски и задника.

Цель работы.

Определение общей и остаточной деформации подноски и задника образцов обуви.

Содержание.

Проводится подготовка и испытания образцов обуви в соответствии с ГОСТ 9135-73 «Обувь. Метод определения общей и остаточной деформации подноски и задника. Выводы по работе делаются на основании ГОСТ 21463-87 «Обувь. Нормы прочности»

4. Тема: Определение прочности крепления деталей низа обуви.

Цель работы.

Определение прочности крепления подошв в обуви клеевого, литьевого, горячей вулканизации методов крепления.

Содержание.

Проводится подготовка и испытания образцов обуви в соответствии с ГОСТ 9292-82 «Обувь. Метод определения прочности крепления подошв в обуви химических методов

крепления». Проводится обработка результатов испытаний. Выводы по работе делаются на основании ГОСТ 21463-87 «Обувь. Нормы прочности»

5. Тема: *Экспертиза количества товара (на примере кожи).*

Цель работы.

Измерение площади листов кожи различными способами.

Содержание.

Группа студентов производит измерение площадей листов кожи различными методами. Сравняется точность и производительность различных методов измерения. Оценивается достоверность заводской маркировки площади листов кожи.

6. Тема: *Использование анкетирования при экспертизе качества услуг.*

Цель работы.

Анализ характерных ошибок построения анкет и проведения анкетирования

Содержание.

Изучение правил и составление анкет. Проведение анкетирования. Анализ характерных ошибок построения анкет и проведения анкетирования

7 Тема: *Оценка возможностей использования метода ранжирования при экспертизе услуг*

Цель работы.

Разработка рекомендаций по корректировке этапов и параметров метода ранжирования при экспертизе услуг.

Содержание.

Сравнительное использование методов ранжирования при экспертизе товаров и экспертизе услуг. Анализ корректности результатов и разработка рекомендаций по корректировке этапов методов ранжирования при экспертизе услуг.

8. Тема: *Сравнительный анализ использования метода ранговой оценки и метода Кано для экспертизы услуг.*

Цель работы.

Сравнительная оценка возможности использования метода ранжирования и использование метода Кано при экспертизе услуг.

Содержание.

Для заданной услуги (предприятия сферы услуг) проводится экспертиза услуг методом ранжирования и методом Кано. Сравняются достоинства и недостатки методов.

Раздел 2. МДК 02.02 Современные технологии производства товаров

Все работы представлены с методическим обеспечением в ЭОС <https://edu.vvsu.ru/course/view.php?id=14374¬ifyediton=1>

Практическая работа 1

Тема: **Конструктивная характеристика кожгалантерейных изделий**

Цель работы: закрепить знания по конструктивной характеристике современных кожгалантерейных изделий и методам их изготовления.

Содержание работы

В соответствии с заданием каждому студенту выдается 3 различных вида кожгалантерейных изделий. Изучив самостоятельно теоретическую часть, студент дает подробную характеристику изучаемым изделиям по конструктивным признакам. Называет поперечные разрезы, характеризующие конструкцию в целом, и швы, скрепляющие детали. Результаты изучения представить в форме таблицы, представленной в раздаточном материале.

Материальное обеспечение:

1. ГОСТ Р28631-2005 Сумки, чемоданы, портфели, ранцы, папки, изделия мелкой кожгалантереи. Общие технические условия <http://docs.cntd.ru/document/1200044811>

2. Кащенко Е. Г. Товароведение галантерейных товаров [Электронный ресурс] , 2017 - 128 - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/646192>

Требования к оборудованию:

1. Учебные образцы товара предоставляются в случае необходимости при условии выбора их студентом из имеющихся.
2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.

Отчетность:

Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).

Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указанием ФИО и группы.

В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № __» и дальше записывает Задание _ и представляет результат и т.д.

Вопросы для подготовки к практической работе 1

1. Как делятся кожгалантерейные изделия по назначению?
2. Какие способы изготовления сумок и чемоданов вы знаете?
3. Какие детали составляют конструкцию перчатки?
4. Какие способы изготовления перчаток и рукавиц вы знаете?
5. Какие детали сумок вы знаете?

План работы:

Задание 1. Изучение классификации кожгалантерейных изделий

Задание 2. Изучение методов производства и деталей кожгалантерейных изделий

Задание 3. Изучение способов изготовления кожгалантерейных изделий, их обработке и отделке

Практическая работа 2

Тема: Изучение методов крепления деталей низа к заготовке верха обуви

Цель работы: изучить методы крепления деталей низа к заготовке верха обуви.

Содержание работы

В начале рассматривают образцы паспортизированной обуви по методам крепления и отличительным признакам, убеждаются в их правильности. зарисовывают схему крепления деталей низа обуви к заготовке верха. При этом начинают со стельки, после чего показывают, с какими деталями заготовки она скрепляется и вид затяжки, указывают детали низа обуви, участвующие в скреплении и вид крепителей. По соответствующим государственным стандартам (раздел «Технические требования») уясняют требования, предъявляемые к качеству крепления, определяют возможные пороки для обуви рассматриваемого метода крепления и знакомятся с нормируемыми показателями (прочность крепления деталей низа с верхом, прочность крепления подошвы). Результаты заносятся в таблицу 1.

Материальное обеспечение:

1. Чалых Т.И., Пехташева Е.Л., Райкова Е.Ю. и др. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник [Электронный ресурс] : Дашков и К , 2020 - 760 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358136>

2. ГОСТ Р 58158-2018 Обувь. Термины и определения

<http://docs.cntd.ru/document/1200159768>

Требования к оборудованию:

1. Учебные образцы обуви разных методов крепления, схемы крепления обуви, инструменты для измерения толщины и длины подошв.
2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.

Отчетность:

Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).

Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указанием ФИО и группы.

В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № __» и дальше записывает Задание __ и представляет результат и т.д.

Вопросы для подготовки к практической работе 2

1. Какие основные методы крепления обуви вы знаете?
2. По каким признакам классифицируется каблук?
3. Назовите способы прикрепления каблука.
4. Что представляют комбинированные методы крепления?
5. Охарактеризуйте несколько методов крепления на ваш выбор

План работы:

Задание 1. Изучение основных методов крепления обуви

Задание 2. Изучение видов каблуков и способов их прикрепления

Задание 3. Изучение характеристики методов крепления низа обуви

Практическая работа 3

Тема: Изучение способов производства, обработки, крепления и отделки металлических изделий

Цель работы: научиться распознавать металлическую посуду по виду материала (сплав металлов), способу изготовления и обработки ее поверхности, видам защитного покрытия; приобрести навыки в распознавании разделок на металлическую посуду.

Содержание работы

1. Изучить способы производства металлических изделий.

2. Определить материал (сплав металла), способ изготовления, вид защитного покрытия, обработки и отделки образцов

Материальное обеспечение:

1. Чалых Т.И., Пехташева Е.Л., Райкова Е.Ю. и др. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник [Электронный ресурс] : Дашков и К , 2020 - 760 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358136>

Требования к оборудованию:

1. Учебные образцы товара предоставляются в случае необходимости при условии выбора их студентом из имеющихся.

2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.

Отчетность:

Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).

Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указанием ФИО и группы.

В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № __» и дальше записывает Задание __ и представляет результат и т.д.

Вопросы для подготовки к практической работе 3

1. Укажите отличительные признаки, по которым распознают природу металлов и их сплавов?
2. В качестве неметаллических покрытий какие при меняют материалы?
3. Какие виды применяют в качестве металлических покрытий?

План работы:

Задание 1. Определить способ изготовления учебных образцов металлохозяйственных товаров.

Задание 2. Определить виды обработки, отделки и защитно-декоративных покрытий учебных образцов металлохозяйственных товаров.

Задание 3. Определить виды декорирования учебных образцов металлохозяйственных товаров. Оформить в таблице №1.

Практическая работа 4

Тема: Изучение видов пластмасс и способов изготовления изделий из пластмасс

Цель работы: научиться распознавать природу пластических масс по внешнему виду, по приведенным таблицам характерных признаков пластмасс. Научиться определять вид пластмассы по характеру горения, виду пламени и характерному запаху продуктов разложения по представленным образцам чистых полимеров.

Содержание работы:

1. Определить по внешним отличительным признакам природу полимера в учебных образцах, выданных преподавателем.

2. Получив у преподавателя по 8-10 изделий из различных пластмасс, определяют название и назначение каждого изделия, указывают их вид, метод его изготовления и способ формирования их. При оценке внешнего вида и отделки изделий делают заключение о способе изготовления изделия, отмечают замеченные дефекты, делают заключение о допустимости или недопустимости замеченных дефектов.

Материальное обеспечение:

1 Чалых Т.И., Пехташева Е.Л., Райкова Е.Ю. и др. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник [Электронный ресурс] : Дашков и К , 2020 - 760 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358136>

Требования к оборудованию:

1. Различные виды изделий из пластических масс, образцы чистых полимеров, горелки, тигельные щипцы.

2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.

Отчетность:

Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).

Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указанием ФИО и группы.

В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № __» и дальше записывает Задание __ и представляет результат и т.д.

Вопросы для подготовки к практической работе 4

1. Что такое высокомолекулярные соединения?
2. Что такое пластмассы?
3. Что входит в состав пластических масс?
4. Роль основных ингредиентов пластмасс.
5. От чего зависит прозрачность пластмасс? Почему многие пластмассы непрозрачны?
6. Основные признаки классификации пластмасс.
7. Различия в свойствах термо- и реактопластов.
8. Назвать основных представителей термопластичных полимеров.
9. Назвать основные виды реактопластов.

План работы:

Задание 1 Изучите внешние отличительные признаки образцов пластмасс

Задание 2 Распознавание способов изготовления изделий из пластмасс.

Результаты оформить в таблице

Практическая работа 5

Тема: Изучение способов производства силикатных товаров

Цель работы: уметь диагностировать и составлять описание силикатных товаров для товароведных целей.

Содержание работы:

1. Составить (используя данные табл. 1) алгоритм определения вида стекломассы в изделиях по следующим основным признакам: звук при ударе; блеск поверхности изделия; прозрачность; бесцветность (для бесцветных изделий); удельная масса; «игра» света; наличие алмазной грани. С помощью составленной схемы определить вид стекломассы в учебных образцах, выданных преподавателем.

2. Составить алгоритм определения способа выработки стеклоизделий по следующим признакам (табл. 2):

1. форма корпуса
2. гладкость поверхности
3. наличие следов от разъемов
4. толщина стенок
5. вид изделия

3. Изучить виды разделок стеклоизделий.

Пользуясь составленной схемой, определить способы выработки учебных образцов и виды разделок стеклоизделий.

Материальное обеспечение:

1. Чалых Т.И., Пехташева Е.Л., Райкова Е.Ю. и др. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник [Электронный ресурс] : Дашков и К , 2020 - 760 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358136>

Требования к оборудованию:

1. Учебные образцы силикатных товаров.
2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.

Отчетность:

Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).

Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указанием ФИО и группы.

В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № __» и дальше записывает Задание _ и представляет результат и т.д.

Вопросы для подготовки к практической работе 5

1. Укажите отличительные признаки изделий из основных видов стекломассы, изготовленных разными способами
2. Укажите характерные внешние признаки разделок, наносимых на стеклоизделий в холодном состоянии.
3. По каким отличительным признакам разделяют основные виды стекломассы.
4. Чем определяется хрустальное стекло от натрий-кальций-силикатного.

План работы:

Задание 1 Изучите внешние отличительные признаки образцов стекла

Задание 2 Распознавание способов изготовления изделий из стекла.

Задание 3. Изучите виды разделок стеклоизделий

Результаты оформить в таблице

Практическая работа 6

Тема: Изучение ассортимента и способов формования изделий из керамики.

Цель работы: научиться диагностировать и составлять описание товаров из керамики для товароведных целей.

Содержание работы:

1. Ознакомиться с теоретической частью и составить алгоритм определения вида материала и способа формирования керамических изделий
2. Пользуясь составленным алгоритмом, определить вид керамики учебных образцов, предложенных преподавателем и способы формования учебных образцов.
3. Изучить методы декорирования керамических изделий.

Материальное обеспечение:

1. Чалых Т.И., Пехташева Е.Л., Райкова Е.Ю. и др. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник [Электронный ресурс] : Дашков и К , 2020 - 760 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358136>

Требования к оборудованию:

1. Учебные образцы керамических товаров.
2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.

Отчетность:

Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).

Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указанием ФИО и группы.

В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № _» и дальше записывает Задание _ и представляет результат и т.д.

Вопросы для подготовки к практической работе 6

1. Определения: керамика, фарфор, фаянс, майолика.
2. Характерные отличительные признаки основных видов керамики
3. Способы формования керамических изделий
4. Виды разделок керамики, характерные внешние признаки керамических изделий.

План работы:

Задание 1. Составить, пользуясь таблицей 1, алгоритм определения керамики по следующим основным отличительным признакам: 1) цвет черепка; 2) звук при ударе; 3) просвечиваемость; 4) макроструктура излома; 5) влагопоглощение; 6) наличие глазури; 7) вид глазури; 8) группа изделий по назначению.

Задание 2. Пользуясь составленным алгоритмом, определить вид керамики учебных образцов, предложенных преподавателем.

Задание 3. Изучить методы декорирования керамических изделий.

Практическая работа 7

Тема: Изучение способов производства, обработки и отделки текстильных материалов

Цель работы: научиться распознавать виды ткацких и трикотажных переплетений, приобрести навыки в распознавании видов отделки ткани

Содержание работы:

1. При изучении ткацких переплетений каждый студент получает комплект образцов тканей различных переплетений. Перед анализом переплетения тканей, подготавливают образец: определяют направление нитей основы и утка, лицевую и изнаночную сторону, вынимают из левого нижнего края несколько нитей основы утка (чтобы получить бахрому) и располагают образец вверх лицевой стороной так, чтобы основа шла от наблюдателя. Пользуясь лупой и препарировальной иглой, изучают простые переплетения на образцах, зарисовывают в тетрадь схему, отмечают на схеме раппорты переплетений по основе и утку, рядом приклеивают соответствующий образец ткани и указывают вид переплетения и его цифровое обозначение.

2. Изучить строение петли, в тетради отметить и зарисовать схематично ее элементы: палочки, дуги, полудуги, протяжки и т.д. Определить вид переплетения учебных образцов трикотажных полотен пользуясь рисунками и идентифицировать их с одной из групп однородной продукции: 1) ворсовое или прочее; 2) для ворсовых: длинноворсовое, махровое или прочее; 3) для прочих: поперечновязаное (кулирное) или основовязаное; 4) для поперечновязанных: кулирная гладь, ластик, интерлок; 5) для трикотажных полотен со сквозными отверстиями: ажурный или филейный

3. В тетрадь следует наклеить образцы тканей, различных по фактуре, отделке и способам выработки, и указать их отличительные признаки. При этом необходимо уметь отличать

набивные ткани от пестротканых и меланжевых, ткани с прямой одноцветной и многоцветной печатью, ткани с вытравной и резервной печатью, а также различные виды специальных отделок, улучшающих эстетические свойства тканей.

Материальное обеспечение:

1 Чалых Т.И., Пехташева Е.Л., Райкова Е.Ю. и др. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник [Электронный ресурс] : Дашков и К , 2020 - 760 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358136>

Требования к оборудованию:

1. Учебная коллекция трикотажных полотен и ткани, лупы, препарировальные иглы.
2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.

Отчетность:

Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).

Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указанием ФИО и группы.

В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № _» и дальше записывает Задание _ и представляет результат и т.д.

Вопросы для подготовки к практической работе 7

- 1 На какие классы подразделяются ткацкие переплетения
2. Дайте характеристику простых и сложных переплетений
3. Дайте определение: трикотажное полотно, трикотажное переплетение

План работы:

Задание 1 Определите вид ткацкого переплетения

Задание 2 Распознавание вида переплетения трикотажных полотен.

Задание 3 Дать характеристику тканей по фактуре, художественно – колористическому оформлению и отделке. Результаты оформить в таблице

Практическая работа 8

Тема: Изучение способов производства, обработки и отделки столярной мебели

Цель работы: научиться распознавать виды конструкционных древесных материалов, способы изготовления и обработки их поверхности; приобрести навыки в распознавании видов отделки мебели

Содержание работы:

1. Определить по внешним отличительным признакам вид древесных материалов в учебных образцах, выданных преподавателем.
2. Получив у преподавателя по 3-5 образцов столярной мебели в виде наглядного пособия, определяют название и назначение каждого изделия, указывают их вид, метод его изготовления и способ формования. При оценке внешнего вида и отделки изделий делают заключение о способе изготовления изделия, отмечают замеченные дефекты, делают заключение о допустимости или недопустимости замеченных дефектов.

Материальное обеспечение:

1 Чалых Т.И., Пехташева Е.Л., Райкова Е.Ю. и др. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник [Электронный ресурс]: Дашков и К, 2020 - 760 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358136>

Требования к оборудованию:

1. Наглядное пособие образцов мебели в виде фотоальбома и образцы конструкционных мебельных материалов.
2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.

Отчетность:

Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).

Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указанием ФИО и группы.

В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № __» и дальше записывает Задание __ и представляет результат и т.д.

Вопросы для подготовки к практической работе 8

1. Перечислите этапы технологического процесса производства мебели
2. Перечислите непрозрачные и прозрачные виды отделки
3. Укажите виды дефектов, переводящих изделие в брак

План работы:

Задание 1 Изучите внешние отличительные признаки образцов мебельных материалов

Задание 2 Распознавание способов изготовления и отделки мебели.

Задание 3 Изучите производственные дефекты мебели по ГОСТу 20.400-80 «Продукция мебельного производства. Термины и определения». Записать в тетрадь определение дефекта, причину его образования и влияние на качество мебели. Отметить дефекты, переводящие изделие в брак.

Практическая работа 9

Тема: Конструирование и художественное оформление мебели

Цель работы: изучить основные конструктивные элементы изделий мебели различного назначения и способы художественного оформления.

Содержание работы:

1. Изучить и научиться распознавать в изделиях основные конструктивные элементы мебели корпусной и для сидения и лежания, пользуясь учебными плакатами, образцами, ГОСТами 19917-93.
2. Изучить и научиться распознавать способы соединения отдельных элементов и деталей мягкой мебели.
3. Изучить особенности и научиться различать виды художественного оформления мебели

Материальное обеспечение:

1 Чалых Т.И., Пехташева Е.Л., Райкова Е.Ю. и др. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник [Электронный ресурс]: Дашков и К, 2020 - 760 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358136>

2. ГОСТ Р 16371-2014 Мебель. Общие технические условия <http://docs.cntd.ru/document/1200121462>

3. . ГОСТ Р 19917-93 Мебель для сидения и лежания. Общие технические условия <http://docs.cntd.ru/document/gost-19917-93>

Требования к оборудованию:

1. Образцы элементов мебели и различных видов художественного оформления изделий, учебные плакаты, проспекты, нормативно-техническая документация.
2. Для представления презентаций по рефератам необходимы мультимедийная установка, ноутбук и др. согласно установленным требованиям.

Отчетность:

Отчет по практической работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).

Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указанием ФИО и группы.

В верхней части листа посередине студент прописывает «Практическая работа № __» и дальше записывает Задание __ и представляет результат и т.д.

Вопросы для подготовки к практической работе 8

1. Перечислите виды художественного оформления деталей мебели

2. Перечислите основные элементы деталей и узлов изделий мебели, получаемые в процессе изготовления

3. Укажите способы оформления кромок щитовых элементов мебели

План работы:

Задание 1 Распознавание в изделиях основных конструктивных элементов мебели

Задание 2 Распознавание способов соединения отдельных элементов и деталей мягкой мебели.

Задание 3 Изучите виды художественного оформления мебели. Результаты оформить в таблице

Практическая работа 10.

Цель занятия: Сформировать умения студентов составлять объединенную пробу для оценки качества продовольственных товаров; освоить органолептические методы определения значений показателей качества продовольственных товаров.

Материальное обеспечение занятия: стандарты.

Задание 1. Изучение правил отбора проб продовольственных товаров и их подготовки к лабораторным испытаниям

Правила отбора проб продовольственных товаров и их подготовка к лабораторным испытаниям преследуют цель обеспечить надежность соответствующего контроля товара. Этот контроль обычно осуществляют поэтапно, рассматривая проверку партии данного товара на однородность, контроль качества упаковки и маркировки товара, отбор проб для органолептических, физико-химических, микробиологических и других испытаний и подготовку проб к лабораторным испытаниям.

На каждом этапе приемки товара, отбора и подготовки проб стараются по возможности минимально нарушать первичную упаковку и минимально расходовать товар на анализы. Но вместе с тем стараются проводить соответствующее исследование так, чтобы свести к минимуму ошибки в суждениях о качестве партии товара в целом по результатам выборочных оценок качества.

Изучите стандарт вида «Правила приемки и методы отбора проб» группу продовольственных товаров.

Результаты работы оформите в виде таблицы, табл. 1.1.

Наименование _____

ГОСТ _____

Таблица 1.1

Правила отбора объединённой пробы

Наименование	Характеристика по ГОСТу
Партия	
Однородная партия	
Выборка	
Точечная проба	
Объединенная проба	

Задание 2. Изучение основ органолептической оценки качества продовольственных товаров

Органолептический метод определения значений показателей качества продовольственных товаров играет важную роль в оценке качества продукции. Он прост и быстр, что важно, особенно в торговле. При помощи органов чувств (зрительных, осязательных, обонятельных, вкусовых, слуховых) осуществляют контроль качества продукции на пищевых предприятиях, в торговле при хранении и реализации.

Органолептическую оценку выполняют в следующей последовательности: сначала устанавливают показатели, оцениваемые визуально (зрительно): внешний вид, форму, цвет, прозрачность и т. д., после этого определяют консистенцию, запах, вкус.

Практическая работа 11 Изучение требований к сырью для производства зерномучных продуктов

Цель работы:

Ознакомиться с нормативными документами на сырье, необходимое для организации изучаемого производства крупы.

Алгоритм выполнения:

- изучить требования ГОСТ для выбранного продукта;
- изучить требования к сырью для производства выбранного продукта.

Полученные результаты представить в виде таблицы- Нормативные требования к качеству пищевого сырья

- составить технологическую карту производства выбранного продукта;
- изучить физические методы обработки сырья, применяемого для производства выбранного продукта и подобрать оборудование.

Практическая работа 12 Изучение требований к сырью для производства плодоовощных продуктов

Цель работы:

Ознакомиться с нормативными документами на сырье, необходимое для организации изучаемого производства плодоовощных консервов.

Алгоритм выполнения:

- изучить требования ГОСТ для выбранного продукта;
- изучить требования к сырью для производства выбранного продукта.

Полученные результаты представить в виде таблицы- Нормативные требования к качеству пищевого сырья

- составить технологическую карту производства выбранного продукта;
- изучить физические методы обработки сырья, применяемого для производства выбранного продукта и подобрать оборудование.

Практическая работа 13 Изучение требований к сырью для производства вкусовых товаров

Цель работы:

Ознакомиться с нормативными документами на сырье, необходимое для организации изучаемого производства пива.

Алгоритм выполнения:

- изучить требования ГОСТ для выбранного продукта;
- изучить требования к сырью для производства выбранного продукта.

Полученные результаты представить в виде таблицы- Нормативные требования к качеству пищевого сырья

- составить технологическую карту производства выбранного продукта;
- изучить физические методы обработки сырья, применяемого для производства выбранного продукта и подобрать оборудование.

Практическая работа 14 Изучение требований к сырью для производства кондитерских изделий

Цель работы:

Ознакомиться с нормативными документами на сырье, необходимое для организации изучаемого производства шоколада, карамели, мучных кондитерских изделий.

Алгоритм выполнения:

- изучить требования ГОСТ для выбранного продукта;
- изучить требования к сырью для производства выбранного продукта.

Полученные результаты представить в виде таблицы- Нормативные требования к качеству пищевого сырья

- составить технологическую карту производства выбранного продукта;
- изучить физические методы обработки сырья, применяемого для производства выбранного продукта и подобрать оборудование.

Практическая работа 15 Изучение требований к сырью для производства молочных продуктов

Цель работы:

Ознакомиться с нормативными документами на сырье, необходимое для организации изучаемого производства кефира, сыров.

Алгоритм выполнения:

- изучить требования ГОСТ для выбранного продукта;
- изучить требования к сырью для производства выбранного продукта.

Полученные результаты представить в виде таблицы- Нормативные требования к качеству пищевого сырья

- составить технологическую карту производства выбранного продукта;
- изучить физические методы обработки сырья, применяемого для производства выбранного продукта и подобрать оборудование.

Практическая работа 16 Изучение требований к сырью для производства жировых продуктов

Цель работы:

Ознакомиться с нормативными документами на сырье, необходимое для организации изучаемого производства растительного масла.

Алгоритм выполнения:

- изучить требования ГОСТ для выбранного продукта;
- изучить требования к сырью для производства выбранного продукта.

Полученные результаты представить в виде таблицы- Нормативные требования к качеству пищевого сырья

- составить технологическую карту производства выбранного продукта;
- изучить физические методы обработки сырья, применяемого для производства выбранного продукта и подобрать оборудование.

Практическая работа 17 Изучение требований к сырью для производства мясных продуктов

Цель работы:

Ознакомиться с нормативными документами на сырье, необходимое для организации изучаемого производства колбасных изделий.

Алгоритм выполнения:

- изучить требования ГОСТ для выбранного продукта;
- изучить требования к сырью для производства выбранного продукта.

Полученные результаты представить в виде таблицы- Нормативные требования к качеству пищевого сырья

- составить технологическую карту производства выбранного продукта;
- изучить физические методы обработки сырья, применяемого для производства выбранного продукта и подобрать оборудование.

Практическая работа 18 Изучение требований к сырью для производства яичных продуктов

Цель работы:

Ознакомиться с нормативными документами на сырье, необходимое для организации изучаемого производства яичного порошка, меланжа.

Алгоритм выполнения:

- изучить требования ГОСТ для выбранного продукта;
- изучить требования к сырью для производства выбранного продукта.

Полученные результаты представить в виде таблицы- Нормативные требования к качеству пищевого сырья

- составить технологическую карту производства выбранного продукта;
- изучить физические методы обработки сырья, применяемого для производства выбранного продукта и подобрать оборудование.

Практическая работа 19 Изучение требований к сырью для производства рыбных продуктов

Цель работы:

Ознакомиться с нормативными документами на сырье, необходимое для организации изучаемого производства копченых, соленых и вяленых рыбных изделий.

Алгоритм выполнения:

- изучить требования ГОСТ для выбранного продукта;
- изучить требования к сырью для производства выбранного продукта.

Полученные результаты представить в виде таблицы- Нормативные требования к качеству пищевого сырья

- составить технологическую карту производства выбранного продукта;
- изучить физические методы обработки сырья, применяемого для производства выбранного продукта и подобрать оборудование.

5.4 Задания для самостоятельной работы

Раздел 1. МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы (часть 1)

1. Требования ФЗ РФ «О защите прав потребителя» главу 1 закона (статьи 1-17),
1. Перечислите правовые акты, регулирующие отношения в области прав потребителей.
- 2 Регулирование отношения в области защиты прав потребителей международными договорами.
3. Определение требования к покупателям к качеству товаров.
- 4.
5. Способы обеспечения изготовителем возможности использования товара в течение его срока службы.
6. Виды безопасности товара (работы, услуги).
7. Срок, в течение которого изготовитель обязан обеспечить безопасность товара (работы).
8. Необходимая и достоверная информация..
9. Сведения, обязательные для информации потребителя в соответствии с ФЗ РФ «О защите прав потребителей» указаны на вывеске розничного торгового предприятия?
10. Обязательные требования к информации об индивидуальном предпринимателе.
11. Требования к информации о продуктах питания.
12. Порядок определения режима работы продавца (исполнителя).
13. Возможные последствия ненадлежащей информации о товаре (работе, услуге).
14. Права потребителя в случае представления ему ненадлежащей (недостоверной, недостаточно полной) информации.

15. Ответственность продавца (изготовителя, исполнителя) за нарушение прав потребителей.
16. В каких случаях продавец (изготовитель, исполнитель) освобождается от ответственности за неисполнение обязательств?
17. Права потребителя в случае, если продавец (изготовитель, исполнитель) не удовлетворит его требования в добровольном порядке.
18. Порядок возмещения вреда, причиненного жизни, здоровью или имуществу потребителя.
19. Кто, кроме потребителя, может требовать возмещения вреда, причиненного вследствие недостатков товара (работы, услуги)
20. Порядок исчисления гарантийного срока товара, а также срока его службы
21. Сроки предъявления покупателями требований по поводу недостатков, обнаруженных в купленных товарах.
22. сроки обмена товаров, купленных с недостатками.
23. Права потребителя в случае приобретения им товара надлежащего качества.

Раздел 1. МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы (часть 2).

1. Предмет, задачи и виды экспертизы товаров.
2. Основные элементы экспертизы товаров.
3. Квалификационные требования к экспертам и их аттестация.
4. Классификация экспертизы товаров по видам деятельности экологическая, экономическая, технологическая и другие. Задачи, особенности назначения и условий проведения каждого вида экспертизы.
5. Виды и форма товарной информации. Структура маркировки.
6. Общие правила проведения экспертизы качества и количества товаров: подача заявки; отбор проб; проведение испытаний; оформление результатов экспертизы товаров.
7. Процедура проведения экспертизы технического уровня качества товаров.
8. Порядок проведения экспертизы качества и количества товаров.
9. Идентификация товара.
10. Составление акта экспертизы обуви

Раздел 2. МДК 02.02 Современные технологии производства товаров

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Примеры тестовых заданий

Раздел 1. МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы (часть1)

1. Показатели принятые за основу при сравнительной характеристике показателей качества
 - 1)действительные
 - 2)нормируемые
 - 3)определяющие
 - 4)*базовые

2. Потребительские свойства, характеризующие способность товаров создавать ощущения удобства, комфортности, наиболее полного удовлетворения потребностей в соответствии с антропометрическими, психологическими и психолого-физиологическими характеристиками потребителя, относятся к группе

- 1) назначения
- 2) надежности
- 3)*эргономических
- 4)эстетических
- 5)безопасности

3. В зависимости от наличия методов и средств обнаружения дефекты делятся на

- 1)*две группы
- 2)три группы
- 3)четыре группы
- 4)пять групп

4. К единичным показателям относятся

- 1)пористость
- 2)устойчивость к действию кислот
- 3)*форма
- 4)пищевая ценность

5. Потребительские свойства, характеризующие способность товаров сохранять функциональное назначение в процессе хранения и/или потребления в течении заранее оговоренных сроков, относятся к группе

- 1)назначения
- 2)*надежности
- 3)эргономических
- 4)эстетических
- 5)безопасности

6. По степени значимости дефекты делятся на

- 1)две группы
- 2)*три группы
- 3)четыре группы
- 4)пять групп

7. Совокупность потребительских свойств товара, обуславливающих его пригодность удовлетворять текущие и перспективные потребности в соответствии с его назначением, называется

- 1)*качество
- 2)потребность
- 3)потребление
- 4)номенклатура

8. Объективная особенность продукции (или товара), проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении – это

- 1)показатель
- 2)*свойство
- 3)характеристика
- 4)наименование

9. Эргономические свойства и показатели товара характеризуют

- 1)выполнение основной функции
- 2)способность товаров сохранять функциональное назначение в процессе хранения и/или потребления в течении заранее оговоренных сроков
- 3)*способность товаров создавать ощущения удобства, комфортности
- 4)способность товаров не оказывать вредного воздействия на окружающую среду при их эксплуатации или потреблении

10. Категория или разряд, присвоенные объектам, имеющим то же самое функциональное применение, но различные требования к качеству, называется

- 1) классификация
 - 2) кодирование
 - 3)* градация
 - 4) фальсификация
11. Для характеристики туалетного мыла и духов в зависимости от рецептуры, которая обуславливает различные свойства, применяются
- 1) группы сложности
 - 2)* группы качества
 - 3) марки, номера
 - 4) сорта
12. Градацию качества по сортам, применяют для товаров
- 1)* продовольственных
 - 2) сложнотехнических
 - 3) парфюмерно-косметических
 - 4) культурно-бытовых
13. Нужда (чувство нехватки чего-либо, ощущаемое человеком) в чем-либо объективно необходимо для поддержания жизнедеятельности и развития организма, человеческой личности, социальной группы и общества в целом – это
- 1) качество
 - 2) здоровье
 - 3) социальность
 - 4)* потребность
14. Физиологические потребности потребителей
- 1)* еда
 - 2)* жилье
 - 3) образование
 - 4) досуг
15. Потребности в социально-культурных средствах жизни человека
- 1)* образование
 - 2) здоровье
 - 3)* культура
 - 4) предметы роскоши
16. Потребности в средствах деятельности
- 1)* предмет для производства товаров
 - 2) жилье
 - 3) товары
 - 4) культура
17. Потребности в удовлетворении социально-престижных благ- это
- 1)* туристические услуги
 - 2)* предметы роскоши
 - 3) еда
 - 4) образование
18. Свойство – характеризующее одной особенностью
- 1)* простое
 - 2) сложное
 - 3) обобщенное
 - 4) комплексное
19. Комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности – это свойство
- 1) простое
 - 2)* сложное
 - 3) обобщенное
 - 4) комплексное
20. Показатели качества в зависимости от характеризующих свойств делятся на
- 1)* единичные

- 2)*комплексные
- 3)базовые
- 4)определяющие
- 21. Показатели качества в зависимости от назначения делятся на
 - 1)единичные
 - 2)комплексные
 - 3)*базовые
 - 4)*определяющие
- 22. К предельным значениям показателя относятся
 - 1)*минимальное
 - 2)*диапазонное
 - 3)базовое
 - 4)регламентированное
- 23. Перечень потребительских свойств, разделенный на взаимосвязанные уровни и используемый при различных операциях по оценки качества товаров – это
 - 1)список
 - 2)*номенклатура
 - 3)реестр
 - 4)структура
- 24. Показатели качества пищевых продуктов относятся к соответствующим группам
 - 1)массовая доля влаги
 - 2)внешний вид
 - 3)консистенция
 - 4)общая кислотность
 - 5)БГКП
 - А)органолептический показатель
 - В)физико-химический показатель
 - С)микробиологический показатель
 - 1В,2А,3А,4В,5С

Раздел 1. МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы (часть 2)

Вариант 1

1. Основным достоинством метода ведущего эксперта является:
 - 1)высокая достоверность результатов
 - 2)объективность оценки
 - 3)низкая стоимость
 - 4) высокая воспроизводимость результатов

- 2.Признак, на основании которого производится оценка изделия при экспертизе.....

3. Для эвристических методов характерным является:
 - 1)построение гипотез
 - 2)визуальный подсчет
 - 3)использование технических устройств и приспособлений
 - 4)использование только данных, полученных экспериментальным путем
 - 5)использование теоретических исследований

4. Требования к условиям хранения и транспортировки товара приводятся в:
 - 1)нормативных документах
 - 2)технических документах

- 3) технологических документах
- 4) технических условиях на товар

5. Сопоставьте термины товароведной экспертизы с их определением:

- 1) объект
- 2) субъект
- 3) критерии
- 4) процедура проведения экспертизы
- 5) результат
- А) потребительские свойства товаров
- Б) эксперт
- В) Признак, на основании которого производится оценка изделия при экспертизе
- Г) последовательность определенных операций, совершаемые экспертами
- Д) оценка потребительских свойств изделий

6. Основным сравнительным недостатком метода ведущего эксперта является:

- 1) увеличение сроков экспертизы
- 2) сложность согласования мнений экспертов
- 3) субъективность итогов экспертизы
- 4) высокая стоимость экспертизы

7. К группе эвристических методов экспертизы относятся методы:

- 1) измерительные
- 2) социологические
- 3) регистрационные
- 4) реологические
- 5) Экспертные

8. Метод экспертизы, использующий технические устройства и приспособления, это..... метод

9. Технические документы содержат:

- 1) общие принципы, характеристики, касающиеся определенных видов деятельности
- 2) конкретные характеристики товара для доведения до потребителя конкретной информации о товаре
- 3) информацию о технологических процессах производства товара

10. Расставьте в правильной последовательности операции проведения основного этапа экспертизы

- А) выбор образцов товара
- Б) составление протокола экспертизы;
- В) выбор методов экспертизы
- Г) предоставление заказчиком документов

Вариант 2

1. Конечным результатом экспертизы является:

- 1) решение о создании экспертной комиссии
- 2) качественная и количественная оценка потребительских свойств изделий
- 3) номенклатура показателей качества изделий
- 4) номенклатура потребительских свойств изделий

2. Упругость измеряется методом:

- 1) хроматографическим
- 2) спектральным
- 3) реологическим
- 4) потенциометрическим
- 5) фотоэлектроколометрическим методом

3. Кислотность соков, вин, овощей определяютметодом:

4. Влажность воздуха при нормальных климатических условиях:

- 1) 50 + 2%
- 2) 55 + 2%
- 3) 65 + 2%
- 4) 75 + 2%

5. Расставьте в правильной последовательности операции проведения подготовительного этапа экспертизы?

- А) выписка наряда на проведение экспертизы
- Б) оформление заявки на проведение экспертизы
- В) выбор средств проведения экспертизы
- Г) формулирование целей экспертизы

6. Накопленный научный и методический материал является результатом экспертизы:

- 1) оперативной
- 2) технологической
- 3) комплексной
- 4) экономической

7. Фотоэлектроколометрический метод основан на:

- 1) измерении деформации различных веществ
- 2) измерении пропускания или поглощения света определенной длины волны различными веществами
- 3) избирательном поглощении света анализируемым веществом
- 4) определении потенциала между электродами

8. Социологический метод относится к группе методов экспертизы

9. Перед проведением экспертизы образцы товара должны выдерживаться при нормальных климатических условиях:

- 1) 12 часов
- 2) 24 часа
- 3) 36 часов
- 4) 48 часов

10. Соотнесите утверждение с верным определением.

1. Методы для определения значений показателей качества товара с помощью органов чувств человека
2. Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе технических средств измерений.

3. Метод исследования, основанный на навыках и знаниях специалиста, позволяющий делать заключение и выводы относительно свойств объекта путем его прямого изучения, восприятия и оценки.
4. Метод исследования, основанный на наблюдениях и подсчетах числа объектов, выбранных по определенному признаку
 - А. измерительный метод
 - Б. регистрационный метод
 - В. органолептический метод
 - Г. экспертный метод

Вариант 3

1. Подборку ГОСТов, необходимых для экспертизы, осуществляет:
 - 1)эксперт
 - 2)потребитель
 - 3)заказчик экспертизы
 - 4)ЦНТИ по заявке заказчика экспертизы

2. Разрушительный характер это особенность метода:
 - 1)измерительного
 - 2)органолептического
 - 3)регистрационного
 - 4)социологического

3. В отличие от нормативных документов, технические документы содержат:
 - 1)общие принципы, характеристики, касающиеся определенных видов деятельности
 - 2)конкретные характеристики товара для доведения до потребителя конкретной информации о товаре
 - 3)информацию о технологических процессах разработки, производства, хранения и транспортирования продукции
 - 4)требование к прочности изделий

4. Скорость движения воздуха при нормальных климатических условиях:
 - 1)постоянная
 - 2)не регламентируется
 - 3)2 м/с
 - 4)до 1 м/с

5. Расставьте в правильной последовательности операции проведения заключительного этапа экспертизы
 - А. Обработка результатов исследований
 - Б. выбор методов экспертизы.
 - В. Сопоставление результатов с действующими нормативными документами
 - Г. формирование заключения по итогам экспертизы

6. Объектом экспертизы является:
 - 1)потребительские свойства товаров
 - 2)сложившиеся в обществе ценностные нормы и правила
 - 3)реальные требования к товарам данного вида, зафиксированные в нормативных документах
 - 4)показатели, принятые за исходные при оценке потребительских свойств изделий

7. Метод группового опроса экспертов относят к методу экспертизы:

- 1) социологическому
- 2) органолептическому
- 3) экспертному
- 4) регистрационному

8. Производственная маркировка предназначена для:

- 1) производителя
- 2) специалистов
- 3) потребителей
- 4) работников торговли

9. Применяют для измерения влажности при минусовых температурах применяют:

- 1) анемометр
- 2) психрометр
- 3) термометр
- 4) гигрометр

10. Расставьте в правильной последовательности операции проведения экспертизы

- А) формулирование целей экспертизы
- В) выбор методов экспертизы
- Б) анализ результатов исследований.
- Г) оформление акта экспертизы

Раздел 2. МДК 02.02 Современные технологии производства товаров

Задания с единственным выбором

Единичное производство характеризуется

- 1) *широкой номенклатурой изготавливаемых изделий и малым объемом их выпуска
- 2) ограниченной номенклатурой изделий, изготавливаемых периодически повторяющимися партиями при заданном объеме производства
- 3) узкой номенклатурой и большим объемом выпуска изделий, непрерывно изготавливаемых в течение продолжительного времени

Задания с множественным выбором

Основные элементы, определяющие технологический процесс

- 1) *предметы труда
- 2) *средства труда
- 3) *труд
- 4) производственные цеха
- 5) транспорт

Задания на установление соответствия

Технологический процесс соответствует стадии производства

- 1) получение заготовок
 - 2) фрезерование
 - 3) выделка кожи
 - 4) полирование
 - 5) нанесение штампа
- А) подготовительная
 - С) основная
 - В) механическая обработка
 - Д) отделочная

Е)маркирование

*1A2B3C4D5E

Задание открытой формы

Совокупность основных производственных стадий получения материала или изделия - это ____ схема технологического производства

*функциональная

Задания с единственным выбором

Процесс взаимодействия дубителей с коллагеном с образованием поперечных связей между молекулами коллагена называется

- 1)*дублированием
- 2)пикелованием
- 3)люстрированием
- 4)жированием

Задания с множественным выбором

Выворотным методом изготавливают

- 1)*туфли комнатные
- 2)*дорожную обувь
- 3)*чуваки
- 4)ботинки зимние
- 5)детские сапожки

Задания на установление соответствия

Определение термина соответствует названию

- 1)Фасонный нож замкнутого контура, имеющий форму и размеры соответствующей детали
- 2)Нижний край заготовки, который загибают под основную стельку или накладывают на выступающий край подошвы
- 3)Соединение мягких деталей верха в единую конструкцию называют
- 4)Придание заготовке формы и размеров колодки, которые должны сохраняться после снятия обуви с колодки

А)резак

В)затяжная кромка

С)сборкой заготовки

D)формование заготовки

*1A2B3C4D

Задание открытой формы

Появление дефекта кожи «известковые пятна» является следствием неправильного технологического процесса -

*золения

Задания с единственным выбором

Крацовка - это

- 1)обработка поверхности деталей и изделий в специальных барабанах
- 2)процесс обработки поверхности с целью доведения изделий до требуемых размеров
- 3)придание изделиям декоративного зеркального блеска
- 4)*обработка поверхности изделий вращающимися щетками из стальной проволоки

Задания с множественным выбором

К изделиям сортового проката относятся

- 1)*прокат в виде круга, квадрата
- 2)*угловой профиль
- 3)*швеллеры
- 4)*двутавровые балки
- 5)горячекатаные толстые листы
- 6)трубы

Задания на установление соответствия

Состав сплавов на основе меди соответствует их названию

- 1) медь+олово
 - 2) медь+никель
 - 3) медь+цинк
- A) латунь
B) мельхиор
C) бронза
*1С2В3А

Задание открытой формы

Сухая или мокрая обработка небольших металлических изделий во вращающихся барабанах совместно с абразивами, называется

*галтовка

Задания с единственным выбором

Пластины, листы, пленки вырабатывают методом

- 1)экструзии
- 2)*каландрования
- 3)прессования
- 4)литья

Задания с множественным выбором

По числу участвующих в реакции полимеризации типов мономеров различают

- 1)*гомополимеризацию
- 2)*сополимеризацию
- 3)мегаполимеризацию
- 4)межфазную модификацию

Задания на установление соответствия

В процессе переработки пластмасс дефекты соответствуют причине его появления

- 1)образование волосяных трещин
 - 2)вмятины
 - 3)раковины, пузыри
 - 4)чередование матовых и блестящих участков
- A) высокое давление впрыска, повышенная влажность полимера
B) низкая температура цилиндра, малое время охлаждения
C) низкое давление впрыска, неправильная конструкция литников
D) низкая температура формы, ее изношенность

*1A2B3C4D

Задание открытой формы

Процесс, при котором исходный полимер подвергается химическим воздействиям, в результате чего он превращается в новый полимер иного химического строения, носит название

*химическая модификация

Задания с единственным выбором

В хрустальное и оптическое стекло добавляют свинцовый сурик и глет для введения

- 1)борного ангидрида
- 2)*оксида свинца
- 3)сульфита свинца
- 4)нитрата свинца
- 5)карбоната свинца

Задания с множественным выбором

Механическим способом на изделия наносят следующие виды украшений

- 1)*алмазную грань
- 2)ирризацию
- 3)*гравировку
- 4)*матовую ленту
- 5)усик
- 6)филигрань

7) «кракле»

Задания на установление соответствия

1)повышает термическую и химическую устойчивость, улучшает оптические свойства и ускоряет процесс варки стекла

2)повышает блеск стекла, улучшает его цвет и прозрачность

3)способствуют освобождению стекломассы от крупных и мелких пузырей, придают ей однородность

4)для придания стеклу непрозрачности

A)Борный ангидрид

B)поташ

C)Осветлители

D)Глушители

*1A2B3C4D

Задание открытой формы

Понижают температуру плавления и спекания глинистых материалов, придают керамическому черепку плотность, просвечиваемость, механическую прочность - это *плавни

Задания с единственным выбором

Мягкости шкурок добиваются в процессе

1)строгания

2)*жирования

3)пикелевания

4)дубления

Задания с множественным выбором

К подготовительным операциям крашения относятся

1)*отбеливание

2)*нейтрализация

3)*протравление

4)отмока

5)обезжиривание

Задания на установление соответствия

Вид окрашивания соответствует способу крашения

1)однотонное

2)разнотонное при сохранении светлой кожаной ткани

3)для наводки хребта при создании имитаций ценных видов

4)создание плавных переходов тонов и полутонов

A)окуночное

B)пробивка

C)верховое

D)аэрографное

*1A2B3C4D

Пороки в меховых изделиях соответствуют происхождению

1)дыры, разрывы, плешины

2)искривление низа и края бортов

3)неправильное расположение шкурок в изделии

4)шитость

A)при первичной обработке меха

B)нарушение технологии пошива

C)при изготовлении мехового верха

D)при изготовлении мехового верха

*1A2B3C4D

Задание открытой формы

Для удаления дефекта – свойлачивание волоса, используют операцию

*чесание

Задания с единственным выбором

Числом нитей, одновременно перекрываемых нитями противоположной системы, обозначают

- 1)сдвиг
- 2)раппорт
- 3)*длину перекрытия
- 4)раппорт по основе
- 5)раппорт по утку

Задания с множественным выбором

Ткацкие переплетения делят на

- 1) *мелкоузорчатые
- 2)*простые
- 3)*сложные
- 4)главные

Задания на установление соответствия

Наименование раппорта соответствует значению

- 1) Раппорт сатинового переплетения
- 2) Раппорт основного репса
- 3) Раппорт уточного репса
- A)* $R_o = R_y = 5$
- B)* $R_o = 2, R_y = 4$
- C)* $R_o = 4, R_y = 2$
- *1A2B3C

Задание открытой формы

Законченная часть переплетения, при повторении которой получается непрерывный рисунок в направлении основы и утка называется

*раппортом

Задания с единственным выбором

Процесс разделения древесины на части и получения заготовок заданных размеров и формы называется

- 1)шлифованием
- 2)строганием
- 3)*пилением
- 4)сверлением
- 5)гнутьем

Лущеные лесоматериалы получают

- 1)*резанием древесины по спирали
- 2)пилением или фрезерованием древесины и последующим поперечным раскроем материала
- 3)поперечным делением хлыста на отрезки, имеющие округлую форму сечения
- 4)разделением древесины вдоль волокон клиновидным инструментом

Задание открытой формы

Процесс обработки древесины применяемый с целью удаления неровностей и придания поверхности необходимой шероховатости называется

*шлифованием

1. Крупа это

- 1)*зерно, освобожденное от плодовых и семечковых оболочек, иногда от зародыша
- 2)бобы различной формы
- 3)зерновка, сжатая с боков

2. Соевую муку вырабатывают

- 1)двух видов
- 2)*трех видов
- 3)четырёх видов
- 3)один вид

1. Семечковые плоды имеют
 - 1)кожицу, плодовую мякоть и костянку
 - 2)семена, непосредственно погруженные в мякоть
 - 3)*кожицу, внутри плода находится камера с семенами
 - 4)кожицу и костянку
4. Мокрая гниль это
 - 1)клубни, покрытые бурыми пятнами
 - 2)клубни высохшие и трухлявые
 - 3)*густая слизистая кожа клубня с неприятным запахом
5. Флеши являются сырьем для выработки:
 - 1)зеленого чая
 - 2)*байхового чая
 - 3)прессованного чая
 - 4)всех видов, выпускаемого чая
6. Из чайного листа получают чай:
 - 1)*зеленый
 - 2)байховый
 - 3)прессованный
 - 4)кирпичный
7. Жаренный кофе поступают в реализацию:
 - 1)в зернах и молотый
 - 2)в зернах, молотый, с добавлениями
 - 3)*в зернах, молотый, с добавлением и без добавления
8. В зависимости от качества используемого сырья кофе делят на сорта:
 - 1)1, 2, 3
 - 2)высший, 1
 - 3)*высший, 1, 2
9. В качестве сырья для изготовления прессованного чая используют:
 - 1)мешку
 - 2)доброкачественную крошку
 - 3)*доброкачественную крошку и высевку
 - 4)чайный лист
10. Падевый мед получается в результате переработки:
 - 1)*медовой росы
 - 2)нектаров цветов
 - 3)сладкого сока
11. Крахмал это:
 - 1)*природное соединение из остатков глюкозы
 - 2)продукт неполного кислотного гидролиза
 - 3)продукт полного гидролиза
12. Глюкоза это:
 - 1)природное соединение из остатков глюкозы
 - 2)продукт неполного кислотного гидролиза
 - 3)*продукт полного гидролиза
13. Патока это:
 - 1)природное соединение из остатков глюкозы
 - 2)*продукт неполного кислотного гидролиза
 - 3)продукт полного гидролиза
14. Натуральный мед от фальсифицированного можно отличить доавлением
 - 1)*5% раствора настойки йода
 - 2)дистиллированной воды
 - 3)раствора сахара
 - 4)10% раствора соляной кислоты
15. О натуральности молока судят по

- 1)*плотности
 - 2)кислотности
 - 3)цвету
 - 4)продолжительности хранения
16. Стерилизация молока – это способ тепловой обработки при температуре
- 1)90°C
 - 2)60°C
 - 3)60-90°C
 - 4)*104-120°C
17. Молочные продукты это
- 1)*йогурт простокваша, сметана, творог
 - 2)сметана, кумыс, брынза, простокваша
 - 3)молоко, сливочное масло, маргарин, сыр
 - 4)кефир, простокваша, мягкий маргарин, творог
18. Нормализованное молоко отличается тем, что
- 1)выработано из сухого молока
 - 2)подвергалось стерилизации
 - 3)подвергалось пастеризации
 - 4)*содержание жира в нем доведено до 3,2%
19. Плавленые сыры вырабатывают из зрелых сыров с
- 1)добавлением вкусовых наполнителей
 - 2)добавление солей-плавителей
 - 3)последующим плавлением
 - 4)*добавлением вкусовых наполнителей, с добавлением солей-плавителей, с последующим плавлением
20. Гидрогенизация это процесс
- 1)*рафинации растительных масел
 - 2)восстановление ненасыщенных жирных кислот
 - 3)обмен радикалов жирных кислот
 - 4)расщепление жира
21. Маргарин – это жир, приготовленный на основе
- 1)растительных масел и животных жиров
 - 2)гидрогенизированных масел, молока, соли, сахара
 - 3)сливочного масла и красителей
 - 4)*растительных масел и животных жиров, гидрогенизированных масел, молока, соли, сахара, сливочного масла и красителей
22. Идентификационными признаками животных топленых жиров являются
- 1)*температура плавления
 - 2)кислотность
 - 3)прозрачность
 - 4)*вкус и запах
23. Сырьем для производства майонеза являются
- 1)молоко, сливочное масло, твердый растительный жир
 - 2)*рафинированное растительное масло, яйцо, уксус, горчица
 - 3)рафинированное и нерафинированное масло, животный жир
 - 4)гидрогенизированный растительный жир, соль, молоко
24. Клеймение мясных туш производится в зависимости от
- 1)*категории упитанности
 - 2)используемой части туши
 - 3)термической обработки
 - 4)сроков хранения
25. Гомогенизированные продукты, приготовленные из мяса, субпродуктов или крови – это изделия
- 1)тонко измельченная

2) расфасованные для розничной продажи в качестве детского и диетического питания

3) с массой нетто более 250 грамм

4) *тонко измельченная, расфасованные для розничной продажи в качестве детского и диетического питания

26. Живая масса мяса это

1) масса туши и внутреннего жира-сырца

2) *масса животного за вычетом желудочно-кишечного тракта

3) масса выраженная в %

27. Сырокопченые колбасы отличаются

1) *более плотной консистенцией

2) рисунком фарша на разрезе

3) глубокой термической обработкой при производстве

4) наличием субпродуктов

28. Вареные колбасы отличаются

1) наличием субпродуктов

2) мягкой консистенцией

3) повышенным содержанием влаги

29. Более короткие сроки хранения пресервов по сравнению с рыбными консервами объясняются

1) *отсутствием стерилизации при производстве продукции

2) наличием пряной заливки

3) использованием овощных добавок

4) использованием мелкой свежей и соленой рыбы

30. Укажите неверный ответ

На крышке нелитографированной металлической банки с рыбными консервами выштамповывают

1) дату изготовления продукции (6 знаков)

2) номер завода и ассортиментный знак

3) *дату изготовления продукции (3 знака)

4) номер смены и индекс рыбной промышленности

31. К допустимым (малозначительным) дефектам рыбных консервов относятся

1) *деформация корпуса в виде неострых граней

2) нарушение герметичности

3) *небольшая помятость

4) бамбаж

32. В зависимости от особенности сырья, соленую рыбу подразделяют на

1) *3 группы

2) 2 группы

3) 4 группы

33. Зябренная рыба это

1) разрезанная по брюшку до анального отверстия

2) *с удаленными жабрами и частично внутренностями

3) с отсеченной головой

6.2 Примеры контрольных работ

Раздел 1. МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы (часть 1)

1. Общероссийский классификатор (ОКП), его содержание и назначение

2. Показатели безотказности.

3. Методы классификации и их сущность

4. Показатели экономного использования сырья, материалов, топлива и энергии.

5. Показатели функциональной и технической эффективности

6. Номенклатура показателей качества продукции

7. Характеристика свойств по способу выражения, по методу определения, по стадии определения, по применению для оценки уровня качества.
8. Цели оценки уровня качества продукции.
9. Характеристика требований при отборе проб: оптимальность размера пробы; представительность пробы; единообразие операций по отбору проб.
10. Факторы влияющие на качество товаров.
11. Товароведные показатели качества. Приемка товаров по качеству и определение количеству понятия товара.
12. Факторы, влияющие на качество товаров при хранении и транспортировании

Раздел 2. МДК 02.02 Современные технологии производства товаров

Вариант № 1

1. Основы технологии производства натуральной кожи. Подготовительные процессы и операции, их влияние на формирование структуры и выход кожи.

1. Технология переработки полимеров в изделия. Безнапорное формование. Изделия, получаемые методом безнапорного формования.

3. Характеристика природных текстильных волокон растительного происхождения.

Основной химический состав волокон растительного происхождения. Хлопок.

Особенности обработки хлопка-сырца

4. Отделка мебели

Вариант № 2

1. Основы технологии производства натуральной кожи. Цель и сущность процесса дубления кож. Методы дубления, виды дубящих соединений.

1. Технология переработки полимеров в изделия. Подготовительные процессы переработки пластмасс.

3. Характеристика природных текстильных волокон растительного происхождения.

Основной химический состав волокон растительного происхождения. Лубяные волокна.

Особенности обработки лубяных волокон. Сырье для производства льна, пеньки, джута, кенафа

4. Вторичная механическая обработка

Вариант № 3

1. Основы технологии производства натуральной кожи. Назначение и характеристика отделочных операций кож для верха и низа обуви.

2. Технология переработки полимеров в изделия. Основные стадии формования изделий методами прессования и литья под давлением.

3. Особенности прядения разных видов волокон: хлопка, льна, шерсти, шелка, химических волокон

4. Облицовывание

Вариант № 4

1. Основы технологического производства искусственных и синтетических обувных материалов для верха и низа обуви.

2. Технология переработки полимеров в изделия. Сущность метода экструзии. Изделия, получаемые методом экструзией.

3. Характеристика природных текстильных волокон животного происхождения.

Основной химический состав волокон животного происхождения. Виды натуральной шерсти

4. Склеивание брусков и шпона

Вариант № 5

1. Методы крепления низа обуви.
2. Технология переработки полимеров в изделия. Способы получения многослойных материалов.
3. Классификация и ассортимент текстильных нитей
4. Первичная обработка заготовок

Вариант № 6

1. Способы формования заготовок верха обуви.
2. Технология переработки полимеров в изделия. Методы термоформования.
3. Характеристика природных текстильных волокон животного происхождения. Основной химический состав волокон животного происхождения. Характеристика процесса производства натурального шелка
4. Раскрой древесных материалов

Вариант № 7

1. Скрепление деталей заготовок верха обуви ниточными швами. Факторы, влияющие на прочность ниточного шва. Технологические требования к ниточному скреплению деталей верха обуви.
2. Технология переработки полимеров в изделия. Механическая обработка и сборка изделий из пластмасс. Способы отделки изделий из пластмасс.
3. Характеристика процесса ткачества. Подготовительные операции и собственно ткачество
4. Основы механической обработки древесины (резание, пиление, строгание, фрезерование, сверление, дробление, шлифование)

Вариант № 8

1. Безниточные методы сборки заготовок верха обуви (клеевой, метод сварки, клеесварной, метод прессовой вулканизации).
- Технологические процессы производства химических волокон.
3. Характеристика химических волокон. Искусственные волокна. Характеристика процесса производства вискозного и полинозного волокна
4. Характеристика композиционных древесных материалов и модифицированной древесины

Вариант № 9

1. Методы обработки деталей верха обуви.
2. Получение резиновой смеси. Технологические процессы изготовления резино-технических изделий.
3. Характеристика химических волокон. Искусственные волокна. Характеристика процесса производства ацетатных волокон
4. Характеристика строганых, лущеных и колотых лесоматериалов, измельченной древесины

Вариант № 10

1. Способы производства кожгалантерейных изделий (сумок, перчаток и рукавиц).
2. Технология производства изделий из пластмасс. Технологические процессы синтеза полимеров.
3. Мелкоузорчатые производные переплетения - репсовое, шашечное, сложная саржа, ломанная и зигзагообразная саржа

4. Характеристика пилопродукции (пиломатериалы, пиленые заготовки и пиленные детали)

Вариант № 11

1. Основы технологии производства пушно-мехового полуфабриката. Первичная обработка пушно-мехового сырья, их цель и назначение.

1. Основные способы производства металлохозяйственных товаров. Методы получения черновых изделий или деталей (заготовок).

3. Характеристика химических волокон. Искусственные волокна. Характеристика процесса производства ацетатных волокон

4. Характеристика хлыстов и круглых лесоматериалов

Вариант № 12

1. Основные процессы выделки пушно-мехового полуфабриката. Подготовительные операции, их цель.

2. Методы обработки заготовок. Механическая обработка металлов резанием

3. Мелкоузорчатые комбинированные переплетения – креповое, вафельное, диагональное

4. Классификация лесных товаров

Вариант № 13

1. Основные процессы выделки пушно-мехового полуфабриката. Операции выделки меха.

2. Основные способы производства металлохозяйственных товаров. Способы нанесения защитно-декоративных покрытий.

3. Характеристика синтетических волокон. Характеристика процесса производства нитронового волокна

4. Способы декорирования керамических изделий

Вариант № 14

1. Основные процессы выделки пушно-мехового полуфабриката. Отделочные операции меха.

2. Основные способы производства металлохозяйственных товаров. Методы сборки и заключительной отделки МХТ.

3. Сложные переплетения – полутора- и двухслойное, ворсовое, петельное, ажурное

4. Способы формования и обжиг керамических изделий

Вариант № 15

1. Основные процессы крашения пушно-мехового полуфабриката. Способы собственно крашения меха.

2. Методы обработки заготовок. Электрофизические и электрохимические способы обработки металлов.

3. Характеристика синтетических волокон. Характеристика процесса производства полиэфирного волокна

4. Характеристика технологического процесса производства керамических товаров

Вариант № 16

1. Основные процессы крашения пушно-мехового полуфабриката. Способы облагораживания меха.

2. Технологические операции, используемые на ювелирных заводах.

3. Главные трикотажные переплетения – поперечно-вязанные- гладь, ластик, двухизнаночное; основовязанные- цепочка, трико, ластичный атлас

4. Основные и вспомогательные материалы для производства керамических товаров

Вариант № 17

1. Основы производства меховых изделий.
2. Процессы производства алюминия. Сфера использования.
3. Характеристика синтетических волокон. Характеристика процесса производства капронового волокна
4. Способы украшения стеклоизделий

Вариант № 18

1. Основные операции скорняжного производства. Простые методы раскроя шкур.
2. Способы получения стали. Сфера использования.
3. Производные трикотажные переплетения – производная гладь, двуластик (интерлок), сукно, шарме, атлас-сукно и атлас-шарме, интерлочное трико и интерлочный атлас
4. Основные способы выработки стеклоизделий

Вариант № 19

1. Основные операции скорняжного производства. Сложные методы раскроя шкур.
2. Процесс производства меди. Сфера использования.
3. Характеристика синтетических волокон. Характеристика процесса производства хлориновых волокон
4. Характеристика технологического процесса варки стекла (этапы подготовки сырья и варки стекла)

Вариант № 20

1. Основные операции пошивочного производства меховых изделий.
2. Технология выплавки чугуна. Изделия, изготовленные из чугуна.
3. Рисунчатые переплетения – трикотаж ажурных переплетений, фанг, полуфанг, футерованный трикотаж, трикотаж плюшевых переплетений
4. Основные (стеклообразующие) и вспомогательные материалы для производства стекла

Вариант контрольной работы соответствует первой букве фамилии студента.

Номер варианта	Первая буква фамилии
1	А Ц
2	Б Ш
3	В
4	Г
5	Д
6	Е Я
7	Ж Э
8	З Ю
9	И
10	К

11	Л
12	М Н
13	О
14	П
15	Р
16	С
17	Т
18	У Ф
19	Щ
20	Х Ч

1. Строение и химический состав зерна на примере зерна пшеницы. Распределение питательных веществ по анатомическим частям.
2. Классификация и пищевая ценность сахара. Хранение. Дефекты и причины их возникновения.
3. Классификация и пищевая ценность семечковых и косточковых плодов. Дефекты и болезни.
4. Классификация и пищевая ценность чая и чайных напитков. Хранение. Дефекты и фальсификация.
5. Классификация и пищевая ценность кофе и кофейных напитков. Хранение. Дефекты и фальсификация.
6. Классификация и пищевая ценность молока. Хранение. Дефекты и причины их возникновения.
7. Классификация и пищевая ценность кисломолочных напитков. Хранение. Дефекты и причины их возникновения.
8. Мясо убойных животных. Товароведная классификация мяса. Пищевая ценность. Клеймение и маркировка мяса.
9. Классификация и пищевая ценность икорной продукции. Дефекты и причины их возникновения. Транспортирование и хранение.
10. Классификация и пищевая ценность продуктов из нерыбных объектов водного промысла. Транспортирование и хранение. Дефекты и причины их возникновения.
11. Классификация консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов. Хранение. Дефекты и причины их возникновения.
12. Классификация и способы производства пшеничного и ржаного хлеба.
13. Классификация и пищевая ценность крахмала. Хранение. Дефекты и причины их возникновения.
14. Классификация и пищевая ценность меда. Хранение. Дефекты и фальсификация меда.

Вариант контрольной работы соответствует первой букве фамилии студента.

Номер варианта	Первая буква фамилии
1	А; Б
2	В; Г
3	Д; Е
4	Ж; З
5	И; К

6	Л; М
7	Н; О
8	П; Р
9	С; Т
10	У; Ф
11	Ш; Я
12	Щ; Ц
13	Х; Ч
14	Э; Ю

Методические указания по выполнению контрольных работ

Целью выполнения контрольной работы является закрепление знаний теоретических основ и практических навыков по технологии производства товаров.

Контрольные работы, содержащие вопросы не своего варианта, не рецензируются. Ответы на вопрос следует излагать подробно и аккуратно. Текстовый материал контрольной работы необходимо дополнять иллюстрациями. При выполнении контрольной работы необходимо дать полные развернутые ответы на вопросы, используя основную и дополнительную литературу. В отчете привести список используемых источников и ссылки на Интернет-сайты. Оформление контрольной работы должно быть в соответствии с требованиями стандарта СК-СТО-ТР-04-1.005-2015 Система вузовской учебной документации. Требования к оформлению текстовой части выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам.

6.3 Практические задания к экзамену

6.4 Вопросы к экзамену

Раздел 1. МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы (часть1)

Раздел 1. МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы (часть2)

1. Понятие экспертизы товаров, её цели и задачи.
2. Объект и субъект экспертизы.
3. Организационные формы проведения экспертизы
4. Материально – технические средства экспертизы товаров. Средства измерения и обнаружения. (развёрнутый ответ)
5. Средства информации об объекте.
6. Комплексная и оперативная экспертиза
7. Классификация методов экспертизы товаров, их краткая характеристика
8. Характеристика измерительных и регистрационных методов экспертизы, сравнительные преимущества и недостатки.
9. Характеристика органолептических и экспертных методов экспертизы, их сравнительные преимущества и недостатки.
10. Сравнительная характеристика измерительных и органолептических методов экспертизы, их сравнительные преимущества и недостатки.
11. Сравнительная характеристика измерительных и экспертных методов экспертизы, их сравнительные преимущества и недостатки.
12. Классические и современные методы экспертизы. Экспресс-методы и долгосрочные. Примеры.
13. Наиболее распространенные современные методы экспертизы.
14. Хромотографический метод экспертизы. Основные сферы применения.
15. Реологический метод экспертизы. Основные сферы применения.
16. Необходимость использования и краткая характеристика средств измерения показателей климатического режима.

17. Основные компоненты экспертизы.
18. Процедура экспертизы товаров.
19. Использование образцов-эталонов при проведении экспертизы.
20. Обязанности эксперта и заказчика при проведении экспертизы.
21. Структура акта экспертизы.
22. Порядок отбора, упаковки и отправки на испытание образцов товаров. Акт лабораторных испытаний.
23. Назовите этапы проведения экспертизы промышленных объектов. (дать характеристику)
24. Порядок подписания акта экспертизы.
25. Порядок действия сторон, если заказчик не согласен с итогами экспертизы

Раздел 2. МДК 02.02 Современные технологии производства товаров

1. Механизм процесса дубления.
2. Способы минерального дубления и их влияние на свойства кожи.
3. Способы органического дубления и их влияние на свойства кожи.
4. Отделка жестких кож для низа обуви.
5. Отделка мягких кож для верха обуви и подкладки.
6. Покрывное крашение облагороженных кож
7. Метод литья, недостатки. Виды дефектов при операциях литья
8. Способы обработки металлов давлением. Дефекты, возникающие при обработке давлением
9. Виды защитных и защитно-декоративных покрытий
10. Методы переработки пластмасс
11. Характеристика пластмасс, сфера их использования
12. Подготовительные процессы переработки пластмасс, роль основных компонентов композиций пластмасс на стадии подготовки сырья
13. Безнапорное формование, модификации.
14. Основные стадии формования изделий методом прессования и литья под давлением. Недостатки и преимущества. Возможные дефекты.
15. Основные этапы процесса производства стеклянных изделий.
16. Основные и вспомогательные материалы при производстве стеклянных изделий.
17. Характеристика варки стекла. Оборудование.
18. Основные способы выработки стекла в производстве бытовой посуды.
19. Прессование стекла, достоинства и недостатки. Возможные дефекты
20. Способы выдувания. Возможные дефекты
21. Литье и центробежное литье. Возможные дефекты
22. Украшение стеклоизделий, сущность и основные виды.
23. Основные и вспомогательные материалы, применяемые для керамического производства.
24. Основные стадии производства фарфоровых изделий пластическим способом.
25. Преимущества пластического формования керамических изделий.
26. Сущность процесса обжига изделий.
27. Сущность процесса литья из жидкой массы. Виды литья. Возможные дефекты.
28. Виды декорирования.
29. Типы производства мебели.
30. Основные этапы процесса проектирования мебели.
31. Стадии процесса производства мебели.
32. Первичная механическая обработка черновых заготовок. Возможные дефекты

33. Технологический процесс изготовления гнутых изделий. Возможные дефекты
34. Факторы, влияющие на прочность клеевых соединений.
35. Способы нанесения клея.
36. Основная цель и сущность процесса облицовывания.
37. Виды отделки мебели, значение.
38. Производственные дефекты мебели, основные причины их образования.
39. Строение зерна на примере зерна пшеницы.
40. Химический состав зерна и распределение питательных веществ по анатомическим частям.
41. Технологии хранения отдельных видов плодов и овощей.
42. Характеристика основных микробиологических заболеваний отдельных видов плодов, овощей и ягод.
43. Причины их возникновения и меры предупреждения развития, влияние на качество и безопасность продукции.
44. Технология производства и товароведная характеристика квашеных и соленых овощей.
45. Чай. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты, фальсификация. Хранение.
46. Кофе и кофейные напитки. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты, фальсификация. Хранение.
47. Пряности. Классификация. Пищевая ценность. Использование. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Дефекты. Фальсификация. Хранение.
48. Характеристика сырья, используемого в производстве кондитерских изделий.
49. Какую роль выполняет патока при производстве карамели?
50. В каких кондитерских изделиях нормируется содержание редуцирующих веществ и почему?
51. По каким признакам можно отличить карамель с тянутой оболочкой от карамели с натянутаой оболочкой?
52. От чего зависит гигроскопичность карамели?
53. По каким признакам можно отличить на конфетах шоколадную глазурь от жировой?
54. Товароведная характеристика молока. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.
55. Кисломолочные продукты. Классификация. Товароведная характеристика. Дефекты и причины их возникновения
56. Способы получения растительных масел.
57. . Преимущества и недостатки отдельных способов получения масла.
58. . Методы рафинации растительных масел.
59. . Условия и сроки хранения растительных масел.
60. . Назовите вещества, сопутствующие глицеридам. Как эти вещества влияют на пищевую ценность жиров?
61. . Сырье и способы получения животных топленых жиров.
62. Товароведная классификация мяса. Пищевая ценность.
63. Клеймение и маркировка мяса. Экспертиза качества. Хранение.
64. Мясо птицы. Классификация. Пищевая ценность.
65. Чем объясняется высокая пищевая ценность и хорошая усвояемость мяса рыб?
66. Назовите способы замораживания рыбы.
67. Дайте характеристику икры осетровых рыб.
68. . В чем заключаются достоинства рыбных полуфабрикатов?

69. Какие применяются способы посола рыбы? Их особенности и влияние на качество.
70. Каким образом виды разделки влияют на качество соленой рыбы?
71. Каким образом изменяется химический состав рыбы после посола?

6.5 Примерная тематика курсовых работ

Раздел 1. МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы (часть 2)

1. Экспертиза молочной продукции
2. Экспертиза шкафов
3. Экспертиза качества кондитерских изделий
4. Экспертиза мороженой рыбы
5. Экспертиза качества парикмахерских услуг
6. Экспертиза качества чая
7. Экспертиза качества алкогольной продукции
8. Оценка качества алкогольной продукции на примере вина
9. Оценка качества услуг на предприятии общественного питания
10. Экспертиза шампуня
11. Экспертиза офисной мебели
12. Оценка потребительских свойств и показателей качества
13. Экспертиза спортивной обуви
14. Экспертиза соков
15. Оценка качества строительных материалов
16. Оценка качества детских игрушек
17. Оценка качества канцелярских товаров.

Курсовая работа в обязательном порядке выполняется на базе какого-либо предприятия, что в обязательном порядке конкретизируется в названии, например:

«Экспертиза плодоовощных товаров, реализуемых в суши-баре «Токуо», г. Владивосток»;

«Экспертиза хлеба, изготавливаемого и реализуемого в ИП Пешеходько А.Ф, г. Дальнегорск»;

«Экспертиза безалкогольных напитков (на примере питьевой воды) реализуемых ИП Сычёва Е.А. г. Спасск-Дальний».