

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«МОГИЛЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
С.Н.Козлов
28.06.2024

ТОВАРОВЕДЕНИЕ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ИЗУЧЕНИЮ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА,
ЗАДАНИЯ НА ДОМАШНЮЮ КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ № 1
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 5-04-0412-01
«МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

Разработчик: Шапчиц Е.А., преподаватель экономических
предметов первой категории

Рецензент: Ключиткина А.А., преподаватель экономических
предметов первой категории

Разработано на основе учебной программы по учебному предмету профессионального компонента учебного плана учреждения образования по специальности 5-04-0412-01 «Маркетинговая деятельность» для реализации образовательной программы среднего специального образования, обеспечивающей получение квалификации специалиста со средним специальным образованием, утвержденной директором колледжа, 2024.

Обсуждено и одобрено на заседании
цикловой комиссии экономических предметов

Протокол № _____ от _____

Председатель цикловой комиссии

_____ А.А.Ключиткина

Пояснительная записка

Учебная программа по учебному предмету «Товароведение» предусматривает изучение основных составляющих современного товароведения: потребительских свойств товаров и требований к ним; классификации и кодирования товаров; вопросов формирования и совершенствования ассортимента товаров, его анализа и оценки; факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров, средств и методов его оценки; основ микробиологии, гигиены и санитарии товаров, их консервирования и хранения.

В процессе преподавания учебного предмета необходимо учитывать межпредметные связи программного учебного материала с такими учебными предметами учебного плана учреждения образования по специальности, как «Маркетинг», «Химия», «Физика», «Статистика», «Финансы организаций» и др.

В ходе изложения программного учебного материала необходимо руководствоваться нормативными правовыми актами, техническими нормативными правовыми актами, соблюдать единство терминологии и обозначений.

Для закрепления теоретического материала и формирования у учащихся необходимых умений учебной программой предусмотрено проведение практических занятий.

В результате изучения учебного предмета «Товароведение» учащиеся должны

знать на уровне представления:

сущность товароведения и его значение;

принципы и функции товароведения;

знать на уровне понимания:

основные понятия и категории товароведения;

объекты, субъекты и методы товароведения;

потребительские свойства товаров и их безопасность;

факторы, формирующие качество товаров;

методы оценки качества и виды контроля качества товаров;

условия хранения товаров;

процессы, происходящие при хранении товаров;

виды товарных потерь и причины их возникновения;

системы сортировки товаров;

сущность и системы кодирования товаров;

уметь:

давать характеристику потребительских свойств товаров;

классифицировать товары по основным признакам;
рассчитывать энергетическую ценность продовольственных товаров;
оценивать качество товаров в соответствии с требованиями ТНПА;
соблюдать условия и сроки хранения товаров;
рассчитывать товарные потери;
расшифровывать маркировку товаров и входящие в ее состав информационные знаки.

Общие методические рекомендации по выполнению домашней контрольной работы № 1

В соответствии с учебным планом учреждения образования по специальности по учебному предмету «Товароведение» предусмотрено выполнение одной домашней контрольной работы.

Выполняя домашнюю контрольную работу, необходимо показать умение правильно, в полном объеме, четко, логически последовательно излагать усвоенный материал, выделяя при этом основные моменты. Не следует включать материал, не имеющий прямого отношения к данной теме.

Задания на домашнюю контрольную работу разработаны по 100-вариантной системе в соответствии с учебной программой по учебному предмету «Товароведение».

Вариант работы выбирается по двум последним цифрам шифра учащегося из таблицы вариантов. Каждый вариант содержит 2 теоретических вопроса и 2 практических задания.

Если в процессе выполнения контрольной работы возникают трудности, необходимо обратиться к преподавателю за консультацией.

При выполнении домашней контрольной работы необходимо руководствоваться следующими требованиями:

- домашняя контрольная работа должна быть выполнена и сдана на проверку в установленный учебным графиком срок;
- в начале работы указывают номер выполняемого варианта и перечисляют вопросы;
- при написании домашней контрольной работы рекомендуется пользоваться литературой, указанной в списке используемых источников;
- ответы на теоретические вопросы должны быть четкими, по существу, логически последовательными;
- излагая ответы на практические задания домашней контрольной работы, необходимо увязать их с предварительно изученным теоретическим материалом;
- в домашней контрольной работе не допускается применять повествование от первого лица, обороты разговорной речи, сокращения слов. Все включенные в работу цитаты должны иметь ссылку на источник, из которого они взяты. Эту ссылку можно сделать в самом тексте или в списке используемых источников;

- домашняя контрольная работа должна быть аккуратно оформлена, написана разборчиво, страницы пронумерованы, необходимы поля;

- объем домашней контрольной работы – приблизительно 24 страницы школьной тетради;

- в конце работы приводится список используемых источников;

- работа должна быть подписана учащимся с указанием даты выполнения;

- выполненную работу учащийся представляет на заочное отделение на рецензирование. В соответствии с замечаниями рецензента учащийся вносит исправления в работу. Незачтенная работа исправляется учащимся и сдается им на повторное рецензирование.

Критерии оценки домашней контрольной работы № 1

Домашняя контрольная работа оценивается отметкой (зачтено) если:

- работа выполнена согласно варианту задания;
- работа выполнена в полном объеме; т.е. раскрыты 2 теоретических вопроса и 2 практических задания;
- теоретические вопросы полностью раскрыты, даны полные обоснованные ответы на основе анализа и систематизации рекомендуемой к изучению литературы, в ответах содержатся обобщающие выводы, по тексту сделаны ссылки на используемую литературу;
- практические задания выполнены на основе обобщения и практического применения теоретических знаний.
- раскрыты основные положения теоретических аспектов и приведены обоснованные примеры применения теорий на практике;
- в конце работы приведен список используемых источников, дата сдачи контрольной работы на проверку и подпись учащегося.

Домашняя контрольная работа оценивается отметкой «не зачтено»:

- работа полностью или частично не соответствует варианту задания;
- работа выполнена не в полном объеме, менее 75% процентов;
- теоретические вопросы раскрыты очень слабо, приведены лишь общие положения, материал изложен непоследовательно, бессистемно, нет обобщающих выводов, не сделаны ссылки на используемые источники, либо раскрыты только два вопроса;
- практические задания не выполнены, либо выполнены очень слабо: не отражены основные теоретические положения, не приведены примеры, нет обоснования применения теоретических аспектов на практике и есть замечания по теоретическим вопросам.

Учебная программа учебного предмета и методические рекомендации по его изучению

Введение

Содержание, цели учебного предмета «Товароведение» и ее значимость при подготовке специалистов в современный период развития экономики Республики Беларусь.

Товароведение как научная дисциплина. Связь товароведения с другими учебными предметами.

Задачи товароведения продовольственных товаров. Понятие классификации продовольственных товаров.

Литература: [1] с.5-12, [2] с.5-14

Вопросы для самоконтроля

- 1 Каково содержание товароведения продовольственных товаров?
- 2 Назовите основные задачи товароведения на современном этапе.
- 3 Перечислите виды классификации продовольственных товаров?

Раздел 1 Теоретические основы товароведения продовольственных товаров

1.1 Химический состав продовольственных товаров

Понятие о химическом составе продовольственных товаров.

Характеристика органических веществ в пищевых продуктах: углеводы, жиры, азотосодержащие вещества, ферменты, витамины, красящий и ароматические вещества.

Характеристика неорганических веществ в пищевых продуктах: вода и минеральные соединения.

Литература: [1] с.36-70; [2] с.156-183

Вопросы для самоконтроля

- 1 Из каких химических элементов состоят продовольственные товары?
- 2 Какова роль минеральных веществ для организма человека?
- 3 Чем отличаются полноценные белки от неполноценных?
- 4 Какова роль ферментов при хранении продовольственных товаров?

5 Какое значение имеют ароматические вещества в характеристике качества продовольственных товаров?

6 На какие группы по растворимости подразделяются витамины?

1.2 Качество и хранение продовольственных товаров

Понятие качества продукции, показатели качества продовольственных товаров. Факторы, формирующие качество продовольственных товаров. Оценка качества продовольственных товаров. Контроль качества пищевых продуктов.

Безопасность пищевых продуктов.

Гарантийный срок хранения продовольственных товаров. Процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении. Потери продовольственных товаров. Режимы хранения пищевых продуктов, тара и упаковочные материалы.

Литература: [1] с.12-31; [2] с.184-205, [2] с.208-223

Вопросы для самоконтроля

1 Дайте определение понятию «качество товара».

2 Перечислите факторы, влияющие на качество продовольственных товаров. Дайте их характеристику.

3 В чем отличие органолептических методов от инструментальных?

4 Что понимают под безопасностью пищевых продуктов?

5 Какой режим хранения называется оптимальным?

6 Что такое срок годности и срок хранения?

7 Дайте характеристику факторам влияющим на сохраняемость продовольственных товаров.

8 Как классифицируются продовольственные товары по сохраняемости?

1.3 Консервирования продовольственных товаров

Понятие о консервировании пищевых продуктов. Методы консервирования пищевых продуктов.

Литература: [1] с.32-34; [2] с.228-235

Вопросы для самоконтроля

- 1 Что такое консервирование?
- 2 Дайте характеристику физическим методам консервирования.
- 3 Дайте характеристику химическим методам консервирования?
- 4 На чем основан метод консервирования поваренной солью и сахаром?

Раздел 2 Товароведение продовольственных товаров

2.1 Свежие и переработанные овощи, плоды, грибы

Понятие о плодах и овощах. Значение плодов и овощей в питании человека.

Понятие о химическом составе и пищевой ценности овощей и плодов.

Классификация и характеристика ассортимента свежих плодовоовощных товаров. Условия хранения. Показатели качества.

Классификация и характеристика ассортимента переработанных плодовоовощных товаров. Сушеные плоды и овощи. Замороженные плоды и овощи. Квашеные и соленые овощи и плоды. Классификация и характеристика ассортимента свежих и переработанных грибов.

Литература: [1] с.114-166

Вопросы для самоконтроля

- 1 Перечислите вещества входящие в состав овощей и плодов.
- 2 Что относится к десертным овощам?
- 3 Что относится к салатно-шпинатным овощам?
- 4 Как делят по назначению сорта картофеля?
- 5 Как подразделяют быстрозамороженную плодовоовощную продукцию?
- 6 Что относится к натуральным овощным консервам?
- 7 Что относят к пюреобразным продуктам?
- 8 От чего зависит пищевая ценность грибов?

2.2 Зерномучные товары

Понятие о муке и крупе. Классификация и характеристика ассортимента муки и крупы. Оценка качества. Хранение муки и крупы.

Классификация и характеристика ассортимента зерномучных товаров: хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий. Хранение и транспортирование хлебобулочных изделий. Гарантийные сроки хранения зерномучных товаров.

Литература: [1] с.71-113

Вопросы для самоконтроля

- 1 Дайте характеристику основным свойствам муки и крупы.
- 2 Что относится к крупяным концентратам?
- 3 Что относится к хлебобулочным изделиям?
- 4 Что относится к сдобным хлебобулочным изделиям?
- 5 Что представляют собой макаронные изделия?

2.3 Сахар, крахмал, мед и сахаристые изделия

Понятие о сахаре, мёде. Свойство сахара и мёда. Классификация и характеристика ассортимента сахара, мёда и их заменителей.

Понятие о крахмале и крахмалопродуктах. Классификация и характеристика ассортимента крахмала и крахмалопродуктов.

Понятие о сахаристых изделиях. Классификация и характеристика ассортимента сахаристых изделий.

Литература: [1] с.166-204

Вопросы для самоконтроля

- 1 Что является сырьем для производства сахара?
- 2 Цель производства сахара-рафинада.
- 3 Что относят к крахмалопродуктам?
- 4 От чего зависит цвет меда?
- 5 В результате чего получают падевый мед?
- 6 Что относят к сахаристым изделиям?
- 7 Назовите основное сырье используемое для производства шоколада.
- 8 Что относят к фруктово-ягодным изделиям?

2.4 Вкусовые товары

Понятие и общая характеристика вкусовых товаров.

Понятие о чае, кофе, чайных и кофейных напитках. Классификация и характеристика ассортимента чая, кофе, чайных и кофейных напитков.

Понятие о пряностях и приправах. Классификация и характеристика ассортимента пряностей и приправ.

Понятие об алкогольных напитках. Классификация и характеристика ассортимента алкогольных напитков.

Понятие о табачных изделиях. Классификация и характеристика ассортимента табачных изделий.

Литература: [1] с.204-248

Вопросы для самоконтроля

- 1 Что такое кофейные напитки?
- 2 Чем отличается зеленый байховый чай от черного?
- 3 Что относят к приправам?
- 4 Что входит в группу безалкогольных напитков?
- 5 Перечислите виды соков в зависимости от способа производства.

2.5 Молоко и молочные продукты

Понятие о молоке и молочных продуктах. Химический состав молока, сливок. Классификация и характеристика ассортимента молока. Классификация и характеристика ассортимента кисломолочных продуктов, молочных консервов, мороженого, сыра и масла. Условия хранения. Дефекты молока и молочных продуктов.

Литература: [1] с.267-306

Вопросы для самоконтроля

- 1 Дайте определение термину «молоко питьевое».
- 2 Укажите каким образом классифицируют молоко питьевое, в зависимости от молочного сырья.
- 3 Что относят к сухим молочным продуктам?
- 4 Что относят к творожным изделиям?
- 5 Что относят к сгущённым молочным консервам?
- 6 Какие органолептические показатели нормируются для мороженого?

2.6 Пищевые жиры

Понятие о жирах. Классификация и характеристика ассортимента жиров.

Классификация и характеристика ассортимента масложировой продукции: масло растительное, маргариновая продукция, майонез.

Литература: [1] с.248-267

Вопросы для самоконтроля

- 1 Как классифицируют пищевые жиры?
- 2 Что является сырьем для производства животных жиров?
- 3 Как делят майонез в зависимости от массовой доли жира?
- 4 Что является сырьем для производства растительных масел?
- 5 Из чего получают подсолнечное масло?
- 6 Какое сырье используют в производстве маргарина?

2.7 Мясо и мясные продукты

Понятие о мясе. Химический состав и пищевая ценность мяса.

Классификация и характеристика ассортимента мяса.

Классификация и характеристика ассортимента колбасных изделий.

Классификация и характеристика ассортимента мясных полуфабрикатов, мясных копченостей.

Классификация и характеристика ассортимента мясных консервов.

Литература: [1] с.306-344

Вопросы для самоконтроля

- 1 Что называют мясом?
- 2 Как подразделяют мясо по качеству?
- 3 Что относят к субпродуктам?
- 4 Как классифицируют колбасные изделия?

2.8 Рыба и рыбные продукты

Понятие о рыбе и семействах промысловых рыб. Химический состав и пищевая ценность рыбы.

Классификация и характеристика ассортимента основных семейств промысловых рыб.

Классификация и характеристика ассортимента основных групп рыбных товаров.

Классификация и характеристика ассортимента рыбных консервов и рыбных пресервов.

Литература: [1] с.351-384

Вопросы для самоконтроля

- 1 Укажите дефекты рыбы и рыбных товаров.
- 2 Перечислите отличительные особенности рыбы семейства лососевых.
- 3 Какую рыбу называют копченой?
- 4 Что такое рыбные консервы?
- 5 На какие группы подразделяют рыбные консервы?
- 6 Что относят к рыбным пресервам?

2.9 Яйца и яичные продукты

Понятие о яйцах и яичных продуктах. Химический состав и строение яиц. Классификация и характеристика ассортимента яиц и яичных продуктов.

Литература: [1] с.345-350

Вопросы для самоконтроля

- 1 Как подразделяются яйца в зависимости от срока годности и качества?
- 2 Охарактеризуйте пищевую ценность яиц.
- 3 В чем заключается «брак» яиц?

Раздел 3 Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров

3.1 Потребительские свойства непродовольственных товаров

Понятие потребительских свойств непродовольственных товаров. Требования предъявляемые к товарам.

Классификация потребительских свойств непродовольственных товаров: физические, химические, биологические, функциональные, эргономические, эстетические, свойства надежности и безопасности.

Литература: [3] с.12-21; [5] с.6-10

Вопросы для самоконтроля

- 1 Какие свойства товаров называют потребительскими?
- 2 Как классифицируются потребительские свойства товаров?
- 3 Что понимается под термином «требования к товарам»?
- 4 Что включают в себя требования социального назначения?

3.2 Качество товаров

Понятие качества непродовольственных товаров. Показатели качества непродовольственных товаров.

Методы определения показателей качества: органолептический, регистрационный, расчетный, измерительный, экспертный, социологический.

Факторы, формирующие качество непродовольственных товаров. Факторы, способствующие сохранению качества товаров.

Оценка качества товаров. Оценка уровня качества товаров. Методы оценки уровня качества товаров.

Литература: [3] с.41-51; [4], с.38-44; [5] с.13-15

Вопросы для самоконтроля

- 1 Что такое качество товара?
- 2 Какие факторы, влияющие на качество товара, Вы знаете?
- 3 Что называется контролем качества?
- 4 Какие важнейшие задачи контроля качества товара Вы знаете?

3.3 Классификация и кодирование товаров.

Ассортимент товаров и его формирование

Понятие классификации товара. Методы классификации товаров: иерархический и фасетный.

Кодирование товаров. Технология штрихового кодирования. Штриховой код. Классификатор.

Понятие ассортимента товаров. Классификация ассортимента товаров. Показатели ассортимента товаров: структура, широта, полнота, глубина, устойчивость и новизна. Ассортиментная политика.

Литература: [3] с.41-69; [4] с.58-68; [6] с.51-68

Вопросы для самоконтроля

- 1 Что понимается под ассортиментом товаров?
- 2 Как подразделяется ассортимент товаров?
- 3 Что понимается под классификацией товаров?
- 4 Какие виды классификации товаров Вы знаете?
- 5 Какие методы применяются для кодирования товаров?

Раздел 4 Товароведение непродовольственных товаров

4.1 Хозяйственные товары

Понятие пластмасс. Потребительские свойства пластмасс. Классификация и характеристика ассортимента хозяйственных товаров из пластмасс.

Состав и строение стекла. Потребительские свойства стеклянных бытовых товаров. Классификация и характеристика ассортимента стеклянных бытовых товаров.

Состав, строение и свойства бытовой керамики. Потребительские свойства керамических товаров. Классификация и характеристика ассортимента керамических бытовых товаров.

Металлы и сплавы, применяемые для изготовления металлохозяйственных товаров. Классификация и характеристика ассортимента металлохозяйственных товаров. Классификация и характеристика ассортимента металлической посуды.

Понятие о товарах бытовой химии. Классификация и характеристика ассортимента товаров бытовой химии.

Классификация и характеристика ассортимента строительных товаров: деревянные строительные материалы, минеральные вяжущие материалы, стеновые материалы и изделия, кровельные материалы, материалы для облицовки и отделки, материалы для полов и остекления, санитарно-техническое оборудование, крепежные изделия.

Понятие электротоваров. Потребительские свойства электротоваров. Классификация и характеристика ассортимента электротоваров: проводниковые, электроустановочные, источники света

и осветительная арматура, электронагревательные приборы, бытовые машины и приборы.

Литература: [3] с.240-369; [4] с.121-257; [5] с.94-226; [6] с.370-448

Вопросы для самоконтроля

1 Какие пластмассы применяются в производстве посуды, контактирующей с пищевыми продуктами?

2 Выявите отрицательные свойства пластмасс.

3 Охарактеризуйте основные группы потребительских свойств стеклянных бытовых товаров.

4 Охарактеризуйте отличительные признаки различных типов керамики.

5 Охарактеризуйте металлы, применяемые для изготовления металлохозяйственных товаров.

6 Дайте классификацию, характеристику ассортимента и потребительских свойств стальной, эмалированной, оцинкованной, луженой посуды.

7 В чем заключаются особенности потребительских свойств лакокрасочных изделий

8 По каким признакам подразделяется ассортимент синтетических моющих средств?

9 Что такое микроудобрения, для каких целей они применяются?

10 Какими общими потребительскими свойствами обладают строительные материалы на основе минеральных веществ?

11 Какие материалы применяют для устройства полов в жилых комнатах?

12 Как подразделяются электробытовые товары по назначению?

13 Каковы основные требования к качеству проводниковых и установочных изделий?

4.2 Одежно-обувные товары

Понятие, классификация и характеристика текстильных волокон, текстильных нитей. Отделка тканей: предварительная, колористическая, заключительная и специальная.

Характеристика ассортимента хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей по назначению. Преимущества и

недостатки хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Понятие о швейных товарах и одежде. Потребительские свойства одежды. Материалы для изготовления швейных товаров.

Классификация и характеристика ассортимента швейных товаров: верхняя одежда, подгруппа костюмов, легкая одежда, белье и швейная галантерея, головные уборы.

Понятие о трикотажных товарах. Потребительские свойства трикотажных товаров. Классификация и характеристика ассортимента трикотажных изделий: верхние, бельевые, чулочно-носочные, перчаточные, платочно-шарфовые и головные изделия.

Понятие кожаной обуви. Требования, предъявляемые к обувным товарам: социальные, функциональные, эргономические, эксплуатационные, эстетические и безопасности. Материалы для изготовления кожаной обуви. Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви.

Понятие резиновой и валяной обуви. Классификация и характеристика ассортимента резиновой и валяной обуви. Показатели качества обувных товаров.

Литература: [3] с.70-216; [5] с.49-89; [6] с.132-181

Вопросы для самоконтроля

- 1 Как подразделяются текстильные волокна по происхождению?
- 2 По каким признакам классифицируют ткани?
- 3 На какие группы делят шелковые ткани по волокнистому составу?
- 4 Чем отличаются камвольные ткани от тонкосуконных?
- 5 Охарактеризуйте потребительские свойства одежных товаров.
- 6 Назовите основные материалы для производства одежных товаров.
- 7 Охарактеризуйте ассортимент швейных изделий по классификационным признакам.
- 8 Чем определяется фасон трикотажных изделий?
- 9 Охарактеризуйте ассортимент перчаточных изделий.
- 10 Назовите основные виды кожевенного сырья, применяемого для производства натуральных кож.
- 11 По каким признакам и как классифицируют ассортимент кожаной обуви?
- 12 Назовите показатели качества кожаной обуви.

13 Какими методами изготавливают резиновую обувь? Укажите достоинства и недостатки каждого метода.

14 Назовите основные виды сырья для производства валяной обуви.

4.3 Галантерейные, ювелирные и парфюмерно-косметические товары

Потребительские свойства галантерейных товаров. Классификация и характеристика ассортимента галантерейных товаров: текстильная, кожаная, металлическая, галантерея из пластмасс и поделочных материалов, зеркала.

Понятие ювелирных товаров. Материалы для производства ювелирных товаров: металлы и их сплавы, ювелирные камни, декоративное и поделочное сырье. Классификация и характеристика ассортимента ювелирных товаров.

Потребительские свойства парфюмерно-косметических товаров. Материалы для производства парфюмерных товаров: душистые вещества, этиловый спирт, вода и красители.

Материалы для производства косметических товаров: жиры, растительные масла, воск, кислоты, витамины, спирт и химические вещества.

Классификация и характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров.

Литература: [3] с.450-482; [3] с.493-503; [5] с.230-295

Вопросы для самоконтроля

1 В чем особенности потребительских свойств галантерейных товаров?

2 Каковы особенности хранения галантерейных товаров?

3 В чем особенности потребительских свойств ювелирных товаров?

4 Дайте классификацию и характеристику ювелирных камней.

5 В чем особенности клеймения ювелирных изделий?

6 Какие материалы применяются при производстве парфюмерных товаров?

7 В чем отличие одеколонов, духов и туалетных вод?

8 По каким признакам группируют ассортимент косметических товаров?

9 В чем отличие туалетного мыла от хозяйственного?

4.4 Товары культурно бытового назначения.

Понятие о бумаге и картоне. Классификация и характеристика ассортимента изделий из бумаги и картона.

Понятие о школьно-письменных и канцелярских товарах. Классификация и характеристика ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров.

Понятие об игрушках. Классификация и характеристика ассортимента игрушек.

Понятие о музыкальных товарах. Потребительские свойства музыкальных товаров. Классификация и характеристика ассортимента музыкальных товаров.

Понятие о художественных товарах. Потребительские свойства художественных товаров. Классификация и характеристика ассортимента художественных товаров.

Понятие о печатных изданиях. Потребительские свойства книг. Классификация и характеристика ассортимента печатных изданий.

Литература: [3] с.505-658; [5] с.298-439; [6] с.505-529

Вопросы для самоконтроля

1 По каким признакам классифицируют изделия из бумаги и картона?

2 Охарактеризуйте ассортимент принадлежностей для черчения и рисования.

3 Какие общие требования предъявляются к школьно-письменным и канцелярским товарам?

4 Каковы особенности транспортирования школьно-письменных и канцелярских товаров?

5 В чем заключается контроль качества игрушек?

6 Охарактеризуйте ассортимент струнных щипковых инструментов.

7 Как классифицируют духовые музыкальные инструменты?

8 Дайте классификацию ассортимента изделий народных художественных промыслов

9 Назовите отличительные особенности хохломских изделий?

10 Назовите отличительные особенности гжельской керамики?

11 Назовите и охарактеризуйте классические виды печати?

12 В чем заключается контроль качества изданий?

Список используемых источников

- 1 Микулович, Л.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник / Л.С. Микулович. – 4-е изд., испр. – Минск :Выш. шк., 2010. – 416 с. : ил.
- 2 Сыцко В.Е. Основы товароведения : пособие / В.Е. Сыцко [и др.] ; под ред. В.Е. Сыцко. – 2-е изд., стер. – Минск : РИПО, 2015. – 263 с.
- 3 Сыцко В.Е. Товароведение непродовольственных товаров: учебник / В.Е. Сыцко [и др.] ; под ред. В.Е. Сыцко. – 2-е изд. – Минск : Высшая школа, 2006. – 669 с.
- 4 Ильин Н.М. Товароведение хозяйственных товаров. Общий курс: Учебное пособие / Н.М. Ильин, В.В. Карачун, Ю.И. Марьин и др. ; Под общ. ред. проф. Н.М. Ильина. – Минск: БГЭУ, 2004. – 401 с.
- 5 Аксенова Л.И. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Л.И. Аксенова, Сариева Н.А., Герлиц; под ред. Л.И. Аксеновой – Минск: РИПО, 2020. – 450 с.
- 6 Теоретические основы товароведения и экспертиза товаров: учебное пособие / под.ред. Л.А.Галун и Д.П.Лисовской. – Минск: ИВЦ Минфина, 2007. – 352 с.

Задания на домашнюю контрольную работу № 1 по учебному предмету «Товароведение»

Теоретические вопросы

- 1 Раскройте понятие о товароведении как научной дисциплине и перечислите задачи товароведения продовольственных товаров
- 2 Охарактеризуйте классификацию продовольственных товаров
- 3 Раскройте понятие о химическом составе продовольственных товаров
- 4 Охарактеризуйте неорганические вещества, входящие в состав пищевых продуктов
- 5 Охарактеризуйте органические вещества, входящие в состав пищевых продуктов
- 6 Раскройте понятие качества продовольственных товаров
- 7 Раскройте понятие оценки качества продовольственных товаров
- 8 Дайте понятие о хранении продовольственных товаров
- 9 Опишите процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении
- 10 Охарактеризуйте методы консервирования продовольственных товаров
- 11 Охарактеризуйте химический состав плодов и овощей
- 12 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента свежих овощей
- 13 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента свежих плодов
- 14 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента плодовых и овощных консерв
- 15 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента свежих и переработанных грибов
- 16 Дайте понятие и охарактеризуйте виды муки, крупы
- 17 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий
- 18 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента макаронных изделий
- 19 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента сахара
- 20 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента меда
- 21 Дайте понятие и охарактеризуйте виды крахмала и крахмалопродуктов

22 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента сахаристых кондитерских изделий

23 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента мучных кондитерских изделий

24 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента чая

25 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента кофе

26 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента пряностей, приправ

27 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента алкогольных напитков

28 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента слабоалкогольных, безалкогольных напитков

29 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента табачных изделий

30 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента молока

31 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента кисломолочных продуктов

32 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента молочных консерв, мороженного

33 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента масла коровьего

34 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента сыра

35 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента натуральных пищевых жиров

36 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента масложировой продукции

37 Дайте понятие и опишите химический состав мяса

38 Охарактеризуйте показатели качества мяса, условия и сроки хранения

39 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента мяса птицы

40 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента субпродуктов

41 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента колбасных изделий

42 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента мясных полуфабрикатов

43 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента мясных консервов

44 Раскройте понятие о рыбе и опишите химический состав рыбы

45 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента групп рыбных товаров

46 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий

47 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента рыбных консервов и пресервов

48 Охарактеризуйте пищевую ценность, раскройте классификацию и характеристику ассортимента яиц

49 Охарактеризуйте потребительские свойства непродовольственных товаров и раскройте их классификацию

50 Раскройте понятие качества непродовольственных товаров и перечислите его показатели

51 Охарактеризуйте методы определения показателей качества

52 Охарактеризуйте факторы, влияющие на качество непродовольственных товаров

53 Дайте понятие оценке качества непродовольственных товаров

54 Охарактеризуйте ассортимент непродовольственных товаров

55 Изложите методы классификации непродовольственных товаров

56 Охарактеризуйте виды классификации непродовольственных товаров

57 Раскройте понятие кодирования непродовольственных товаров и охарактеризуйте структуру штрихового кода

58 Раскройте понятие о пластмассах и охарактеризуйте потребительские свойства пластмасс

59 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента хозяйственных товаров из пластмасс

60 Дайте понятие и охарактеризуйте потребительские свойства стеклянных бытовых товаров

61 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента стеклянных бытовых товаров

62 Дайте понятие и охарактеризуйте потребительские свойства керамических бытовых товаров

63 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента керамических бытовых товаров

64 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента металлической посуды

65 Характеристика ассортимента ножевых изделий и столовых приборов

66 Охарактеризуйте ассортимент товаров бытовой химии

67 Охарактеризуйте потребительские свойства строительных материалов и изделий.

68 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента строительных материалов

69 Раскройте классификацию бытовых электротехнических товаров

70 Охарактеризуйте ассортимент электронагревательных приборов

71 Охарактеризуйте ассортимент электробытовых машин

72 Охарактеризуйте потребительские свойства тканей

73 Охарактеризуйте этапы отделки тканей

74 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента хлопчатобумажных тканей

75 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента льняных тканей

76 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента шерстяных тканей

77 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента шелковых тканей

78 Раскройте понятия и перечислите потребительские свойства швейных товаров и одежды

79 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента швейных товаров

80 Раскройте понятие о трикотажных товарах и назовите особенности и преимущества трикотажного способа производства

81 Раскройте классификацию и характеристику ассортимент трикотажных товаров

82 Раскройте понятие об обувных товарах и охарактеризуйте требования, предъявляемые к обувным товарам

83 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента кожаной обуви

84 Дайте понятие о резиновой обуви. Раскройте классификацию и характеристику ассортимента резиновой обуви

85 Дайте понятие о валяной обуви. Раскройте классификацию и характеристику ассортимента валяной обуви

86 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента галантерейных товаров

87 Охарактеризуйте факторы, формирующие потребительские свойства ювелирных товаров

88 Раскройте классификацию и характеристику ювелирных камней

89 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента ювелирных товаров

90 Охарактеризуйте потребительские свойства парфюмерно-косметических товаров и факторы их формирующие

91 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента парфюмерных товаров

92 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента косметических товаров

93 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента туалетного мыла

94 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента изделий из бумаги и картона

95 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров

96 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента игрушек

97 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента музыкальных товаров

98 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента художественных товаров

99 Охарактеризуйте потребительские свойства книг

100 Раскройте классификацию и характеристику ассортимента печатных изданий

Практические задания

101 В картофеле содержится 20 мг витамина С. Определите, сколько необходимо употребить картофеля для удовлетворения суточной потребности человека в витамине С.

102 Среднесуточный рацион человека, занимающегося умственным трудом, составляет: 100 г белков, 80 г жиров, 400 г углеводов. Определите энергетическую ценность суточного рациона.

103 Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность овощного салата, состоящего из 100 г белокочанной капусты, 50 г моркови, 25 г свежего яблока и 10 г растительного масла.

104 Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность 130 г мяса, если 100 г продукта содержит: белка – 25 г, жира – 10 г, углеводов – 5 г, воды – 58 г.

105 При приемке капусты свежей белокочанной поздней обнаружены следующие дефекты: с механическими повреждениями на глубину 2-3 облегающих листьев – 4%, кочанов с сухим загрязнением – 5%. Дайте заключение о качестве капусты.

106 В столовую поступила партия свежих томатов в количестве 125 кг в ящиках по 5 кг. При приемке обнаружены следующие отклонения по качеству: перезревших и раздавленных – 4%, плодов размером по наибольшему диаметру 3,0-3,5 см – 3%, плодов с двумя-тремя зарубцевавшимися трещинами длиной 1,0-1,3 см каждая – 3%. Остальные показатели отвечают требованиям стандарта. Дайте заключение о качестве поступившей партии томатов.

107 Определите качество свежих огурцов по следующим органолептическим показателям:

- внешний вид - целые, без механических повреждений, форма правильная, свежие, зеленые;
- вкус и запах – свойственные огурцам, без посторонних привкусов и запахов;
- внутреннее строение – мякоть плотная, с недоразвитыми семенами;
- размер – длина 9-100 см; диаметр 4-5 см.

108 На предприятие общественного питания поступила партия ядер грецкого ореха в/с. При анализе объединенной пробы установлено: 0,3% половинок ядер; 0,2% скорлупы; 0,2% сморщенных ядер. Дайте заключение о качестве данной партии орехов.

109 При приемке шинкованной квашеной капусты 1-го сорта с морковью установлено: капуста нашинкована равномерно, большинство кусочков моркови имеют на поверхности темные пятна, консистенция капусты слабая, не хрустящая, цвет – желтый с зеленым оттенком, вкус – соленый. Дайте заключение о качестве данной квашеной капусты.

110 В столовую поступила партия соленых огурцов. При приемке обнаружено следующее: огурцы целые, не сморщенные, длина – 90-100 мм, цвет – оливково-зеленый, вкус – кисловато-соленый, рассол мутный. Определите сорт и дайте заключение о качестве соленых огурцов, если в накладной указано: огурцы корнишоны, 1-й сорт.

111 Дайте заключение о качестве крыжовника, если в среднем образце массой 4 кг обнаружены ягоды, поврежденные мучнистой росой – 0,35 кг, раздавленные – 0,5 кг.

112 Дайте заключение о качестве картофельного крахмала, если по результатам анализа среднего образца: цвет белый, кислотность – 20, зольность 0,45%, количество крапин на площади 1 дм² – 90,

113 Дайте заключение о качестве партии брускового сыра «Голландский», если в среднем образце обнаружены пороки: салистый привкус, крошливая консистенция, осыпающийся парафин на корке.

114 Дайте заключение о качестве соленой сельди по следующим показателям: поверхность – чистая, имеется незначительное потускнение и пожелтение кожного покрова, не проникшее в мясо; консистенция – жестковатая, вкус и запах – селедочные без посторонних привкусов и запахов, разделка правильная.

115 Дайте заключение о качестве соленой форели по следующим показателям: поверхность – чистая, имеются отклонения от правильной разделки, незначительная сбитость чешуи; консистенция – плотная, вкус и запах – приятные без посторонних привкусов и запахов.

116 Определите энергетическую ценность 100 г масла сливочного несоленого, если оно содержит (в %): белков – 0.6, жиров – 82.5, углеводов (лактозы) – 0.9.

117 При приемке рыбных консервов в количестве 48 шт. обнаружены следующие дефекты: небольшие точки ржавчины на поверхности банок, которые после протирки удаляются, но оставляют темные следы; имеется незначительная помятость банок без острых граней; 5 банок имеют «хлопушу». Дайте заключение о качестве консервов, возможности их использования.

118 Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность 150 г мяса, если в 100 г продукта содержится: белка – 23%, жира – 30%, углеводов – 5%, воды – 42%.

119 В столовую поступила партия охлажденной говядины. При оценке ее качества обнаружили, что поверхность туш увлажненная, слегка липкая, с поверхности разреза стекает слегка мутноватый мясной сок, образующаяся при надавливании пальцем ямка восстанавливается в течение одной минуты, запах слегка затхлый. Дайте заключение о качестве. Можно ли использовать данное мясо?

120 Определите категорию и дайте заключение о качестве телятины, если мышцы туши развиты удовлетворительно, розового цвета; есть небольшие отложения жира в области почек, тазовой полости и пояснично-крестцовой части; остистые отростки спинных позвонков слегка выступают; срывы мышечной ткани на 11% поверхности туши. Сверху имеется корочка подсыхания, мышцы на разрезе слегка влажные, при надавливании ямка быстро выравнивается,

сухожилия упругие, плотные. Возможно ли использование данной телятины

121 На предприятие 15 апреля в 8 часов поступила партия молока пастеризованного 3,2% жирности, температура молока – 7,6 °С, кислотность – 19°. В процессе хранения при температуре 20 °С в течение 10 часов молоко свернулось и выделилась сыворотка. Кислотность возросла до 25°. Объясните причины, вызвавшие изменение качества молока.

122 В столовую поступила партия консервов «Молоко сгущенное с сахаром» в количестве 3 ящика по 40 банок в каждом. Масса нетто банки 320 г. При приемке обнаружено, что один ящик поврежден и содержит несколько банок с ржавчиной на внешней поверхности и несколько банок со вздутыми донышками и крышками. Неповрежденные ящики содержат несколько банок с оторванными этикетками. Можно ли принимать данную партию? Ваши действия? Объясните причины возникновения этих дефектов.

123 На предприятие поступила партия нежирного творога в количестве 50 кг. Творог расфасован в пачки по 200 г. При оценке качества установлено, что творог имеет рассыпчатую консистенцию, вкус и запах кисломолочные, со слабой горечью. Дайте заключение о качестве. Возможно ли использование этой партии творога?

124 В столовую поступила партия сметаны обыкновенной в количестве 7,5 кг. Масса нетто стаканчика 150 г. При оценке качества установлено, что сметана имеет чистый кисломолочный вкус со слабым привкусом дерева, недостаточно густую консистенцию, легкую крупитчатость. Дайте заключение о качестве. Возможно ли использование данной сметаны, если она поступила как в/с? Объясните причины возникших дефектов.

125 На предприятие поступила партия сыра круглого Голландского в количестве 10 головок. Масса головки – 2 кг. При оценке качества выявлено, что сыр имеет хороший внешний вид, тонкую, ровную корку, вкус и запах с наличием слабой горечи, тесто слегка «резиновое», рисунок неравномерный. Дайте заключение о качестве. Возможно ли использование данного сыра?

126 В столовую с птицефабрики поступили яйца куриные Д-1 в количестве 5 коробок по 360 шт. в каждой. При проверке качества в среднем обнаружено: скорлупа яиц чистая, с единичными полосками (от соприкосновения яйца с полом клетки); воздушная камера неподвижная, высотой 3 мм, желток прочный, едва видимый, занимает центральное положение; 27 шт. массой по 45-50 г, остальные яйца

имели массу 55-57 г. Дайте заключение о качестве. Ответ аргументируйте.

127 Какой жир необходимо выбрать и включить в калькуляцию для приготовления рыбы жареной, шницеля из свинины, сырников, антрекота, оладий картофельных?

128 Дайте заключение о качестве гречневой крупы по следующим показателям: ядрица быстро разваривающиеся – зерна целые, коричневого цвета, вкус и запах свойственные крупе, испорченные ядра – 0,2%, колотые ядра – 4%, влажность – 12%. Ответ обоснуйте.

129 Дайте заключение о качестве пшеничной муки по следующим показателям: цвет – белый с кремовым оттенком; зольность – 0,5%; содержание сырой клейковины – 29%. Ответ обоснуйте.

130 Дайте заключение о качестве макаронных изделий (вермишель) по следующим показателям: цвет – желтоватый; вкус и запах – свойственные макаронным изделиям, без посторонних привкусов и запахов; влажность – 12%, массовая доля крошки – 2,5%, после варки сохраняют форму.

131 Дайте заключение о качестве макаронных изделий (рожки) по следующим показателям: цвет – желтый, однотонный; вкус и запах – свойственные макаронным изделиям; поверхность – рифленая, деформированных изделий – 4%, массовая доля крошки – 8%.

132 Дайте заключение о качестве дарницкого хлеба подового, имеющего округлую форму, мучнистую нижнюю корку, шероховатую поверхность, развитую пористость, подрывы по всей окружности шириной 2,1 мм, пористость – 63%, влажность – 46%.

133 На предприятие общественного питания поступила партия сахара-песка. Результаты проверки качества показали следующее: кристаллы сахара – однородные, размером от 0,3 до 2,0 мм; сахар сладкий, без постороннего вкуса и запаха; белый; ощущается небольшая липкость; раствор сахара-прозрачный, массовая доля влаги – 0,18 %; массовая доля сахарозы – 99,65%. Дайте заключение о качестве. Укажите причины возникших дефектов (условия хранения). Возможно ли дальнейшее использование данного сахара? Если да, то как?

134 В столовую поступил какао-порошок «Золотой ярлык». При оценке качества обнаружено: какао-порошок имеет светло-коричневый цвет; характерный для данного продукта вкус и запах; остаток на сите № 016 – 3,6 г. Дайте заключение о качестве.

135 На предприятие общественного питания поступила партия фасованного зеленого чая в/с. Чай расфасован в коробки по 100 г. При приемке результаты средней пробы показали наличие мелочи в

количестве 20 г. Чай имеет хорошо скрученный лист, прозрачный светло-желтый цвет настоя, слабоватый аромат и недостаточно терпкий вкус. При проверке массы нетто десяти коробок оказалось: четыре коробки массой по 95 г, две – по 97 г, остальные имели массу 100 г. Дайте заключение о качестве данного чая. Возможно ли его использование? Ваши действия?

136 На предприятие общественного питания поступила партия черного байхового листового чая в/с, фасованного в металлические коробки по 500 г. При анализе средней пробы было обнаружено, что чай имеет достаточно нежный аромат; вкус с терпкостью; настоем яркий, прозрачный; цвет разваренного листа недостаточно однородный, коричневый; листья недостаточно ровные, скрученные; содержание мелочи – 58,5 г. Дайте заключение о качестве.

137 При реализации 170 дал хлебного кваса в изотермической емкости в июле месяце потери кваса составили 2 л. Сколько литров кваса можно списать за счет естественной убыли?

138 Определите теоретическую и практическую энергетическую ценность 100 г пшеничной обойной муки (в ккал и кДж), в состав которой входит 10% белков, 2% жира, 60% крахмала.

139 Дайте заключение о качестве и определите вид мармелада, если в среднем образце обнаружено: вкус и запах ясно выраженные, цвет однородный, консистенция студнеобразная, незатяжистая, излом стекловидный, форма правильная, деформированных изделий – 4%, поверхность равномерно покрыта сахаром, хруста нет, влажность – 20%.

140 В магазин поступила партия халвы. В документе о качестве указано: цвет серый, вкус и запах ясно выраженные, консистенция тонковолокнистая, на поверхности незначительное количество видимых точечных включений лузги, содержание влаги – 7%, жира – 30%, вытекшего жира – 4%. Определите вид халвы и дайте заключение о ее качестве.

141 Определите вид меда и его соответствие стандарту, если по результатам экспертизы установлено: аромат приятный цветочный, без постороннего запаха; вкус сладкий, приятный, без постороннего; массовая доля воды – 19%, редуцирующих сахаров (на сухое вещество) – 81%; содержание сахарозы (на сухое вещество) – 6%; диастазное число – 20 ед. Готе. Назовите показатели натуральности меда. Имеет ли место фальсификация меда?

142 Для документального оформления партии кефира с массовой долей жира 3,2% была проведена экспертиза качества продукта.

Получены следующие результаты: кефир молочно-белого цвета, однородный, в меру густой, запах чистый, кисломолочный, вкус слегка острый, массовая доля белка – 2,9%, кислотность – 128 °Т. Сделайте заключение о качестве кефира. Какие дефекты могут возникнуть в кефире, если его длительно хранить при повышенной температуре?

143 Ответьте потребителю на следующие вопросы:

- Чем отличается кумыс от кефира?
- Что лучше усваивается – молоко или ацидофилин?
- Является ли отстой сыворотки дефектом творога?

144 Ответьте потребителю на следующие вопросы:

- Какое значение в диетическом и лечебном питании имеют кисломолочные продукты?

- Почему у одних кисломолочных продуктов сгусток нарушенный, а у других – нет? С чем это связано?

- Что представляет собой сычужный фермент, используемый при изготовлении творога?

145 Купив детские молочные смеси, покупатель дома обнаружил, что они с истекшим сроком годности. Он вернулся в магазин и потребовал их замены. Продавец ему отказал, ссылаясь на то, что продовольственные товары обмену не подлежат. Объясните правомерность действий сторон (продавца и покупателя). Какая информация должна быть предоставлена покупателю о продуктах питания? Каковы способы ее представления?

146 Ваша торговая организация предлагает широкий ассортимент оливкового масла (более 10 наименований), различающихся по способу получения, составу, обработке. Разработайте краткое рекламное обращение к покупателям, в котором проинформируйте их об особенностях различных видов оливкового масла, а также отметьте полезные свойства этого продукта.

147 В магазин поступила партия палочек кукурузных ванильных «Хрумстик». В результате оценки качества установлено, что палочки одинаковые по форме и величине, светло-желтого цвета, вкус и запах приятные, с легким ванильным ароматом, имеют хрустящую, пористую консистенцию, массовая доля влаги – 7%, массовая доля мелочи – 3%. Установите, соответствует ли качество данной продукции требованиям стандарта, укажите особенности хранения сухих завтраков.

148 В магазин поступили ткани шелковые, замаркированные 2 сортом. При проверке качества оказалось:

- кусок крепдешина длиной 30 м, шириной 90 см имеет пороки: близна в 2 нити 7 см; два пятна по 0,5 см; заломы заметно выраженные.

- кусок бархата длиной 20 м, шириной 125 см имеет пороки: недостающее число нитей по утку на 1 см – 1 нить; проплешины в 3 местах по 0,7 см.

Проверьте соответствие сорта маркировочным данным.

149 В магазин с Борисовского комбината поступили нетканые материалы. При проверке качества оказалось: полотно клееное прокладочное шириной 90 см имеет отклонение по ширине 4 см и непроклея; ватин холстопрошивной шерстяной содержит мертвый и остиевой волос. Сделайте заключение о качестве.

150 От ОАО «Ковры Бреста» в магазин поступили 20 ковров жаккардовых двухполотных размером 300*400 см, замаркированных 1 сортом. При проверке качества оказалось: 3 ковра имеют видимую штопку под одну уточную нить по всей ширине; в 2 коврах цвет пряжи и нитей не гармонируют с цветом каймы; 2 ковра имеют близны коренной основы в две нити в 2 см в двух местах. Проверьте соответствие сорта маркировочным данным.

151 В секцию универмага поступила партия бельевого трикотажа, замаркированная 1 сортом. При проверке качества было установлено, что: 10 фуфаяк спортивных из двойного кулирного хлопчатобумажного полотна с набивным рисунком имеют заметную непропечатку рисунка, пятна от набивки размером 0,2 см в трех местах и разную длину коротких рукавов – 1,2 см; 2 верхних сорочки из основовязаного шелкового полотна имеют по одной малозаметной поперечной полосе и петли увеличенного размера в общей сложности по 1,2 см. Проверьте соответствия сорта маркировочным данным.

152 В универмаг поступила партия резиновой обуви в количестве 200 пар, замаркированных 1 сортом. При проверке качества было обнаружено следующее: у 35 пар сапожек детских клееных – выступание серы и механические повреждения, ухудшающие эксплуатационные свойства; у 8 пар сапожек женских клееных в носковой части – местные возвышения общей площадью 0,4 см² и расхождение по высоте в паре – 3 мм. Проверьте соответствие сорта маркировке.

153 Покупатель пришел в магазин «Хозяйственные товары» с жалобой о том, что неделю назад он купил бидон из полиэтилена емкостью 1 л и хранил в нем сметану, в результате чего она приобрела неприятный запах и вкус, и попросил обменять бидон. Ваше решение.

154 В магазин пришел покупатель и попросил обменять кувшин из полистирола (он купил его 3 дня назад, есть копия чека), так как на ручке имеются острые заусенцы, режущие руку. Ваше решение.

155 В магазин «Хозяйственные товары» поступила партия изделий из пластмасс. При проверке качества оказалось:

- 15 банок для сыпучих товаров с крышками из полистирола имеют пороки – коробление 1,5%; сколы стирола размером $0,4 \text{ мм}^2$ – 2 шт;

- 10 мерных кружек из полипропилена емкостью 1 л имеют пороки: нечеткая, плохо читаемая маркировка; царапины длиной 10 мм – 2 шт;

- 25 мисок из полипропилена, изготовленных литьем под давлением, имеют пороки: вздутие на лицевой поверхности; усадочные раковины глубиной 0,2 мм.

Проверьте сортность пластмассовых изделий.

156 Прирельсовая оптовая база получила от отечественного завода-изготовителя стеклянную сортовую посуду, упакованную в картонные коробки, на сумму 10 тыс. р. Товар перевозился по железной дороге на расстояние 200 км, а затем от железной дороги на склад базы автотранспортом. При приемке были отобраны коробки со «слышимым» боем на сумму 2500 р. Рассчитайте соответствие суммы боя нормам.

157 На склад магазина со склада оптовой базы, расположенной на расстоянии 50 км, поступила кухонная посуда из жаростойкого стекла на сумму 500 тыс. р. Товар перевозился автотранспортом в упаковке предприятия-изготовителя. При приемке обнаружена битая посуда на сумму 600 р. Рассчитайте соответствие суммы боя нормам.

158 Прирельсовая оптовая база получила от отечественного завода-изготовителя фарфоровую посуду, упакованную в картонные коробки, на сумму 500 тыс. р. Товар перевозился по железной дороге на расстояние 200 км, а затем от железной дороги на склад базы автотранспортом. При приемке были отобраны коробки со «слышимым» боем на сумму 1500 р. Рассчитайте соответствие суммы боя нормам.

159 На склад магазина со склада оптовой базы поступила фарфоровая посуда в упаковке инофирмы на сумму 600 тыс. р. Товар перевозился автотранспортом на расстояние 100 км. Битой посуды при приемке оказалось на сумму 800 руб. Рассчитайте соответствие суммы боя нормам.

160 В хозяйственный магазин поступила партия сковород улучшенного качества из листового алюминия эмалированных с противопригарным покрытием. При проверке качества оказалось, что: 8 сковород имеют разнооттеночность; 5 сковород имеют риски глубиной

0,2 мм и длиной 4 мм в количестве 3 штук. Дайте заключение о качестве сковород.

161 В магазин обратился покупатель с просьбой обменять стальной эмалированный чайник, так как вода подтекает на корпус и при незначительном наклоне выпадает крышка. Чайник куплен 8 дней назад, что подтверждается чеком. Действия товароведа?

162 При проверке качества чугунной эмалированной посуды на пяти кастрюлях 1 сорта с декоративной отделкой обнаружен дефект «выгорание рисунка»; на трех кастрюлях – «волнистость эмалевого покрытия» общей площадью 2%. Дайте заключение о качестве этих изделий.

163 В хозяйственный магазин поступила партия стальной эмалированной посуды: чайники емкостью 1,5 л с общей площадью поверхности по 18 дм² и миски вместимостью 1,5 л с общей площадью поверхности по 12 дм². При проверке качества оказалось:

- 3 чайника имеют дефекты: непродавливаемые пузыри размером 1,5 мм на наружной поверхности – 3 шт; следы от инструмента на эмалевом покрытии без обнажения металла в трех местах размером по 1 мм;

- 5 мисок имеют дефекты: кратер на эмали размером 2 мм на наружной поверхности – 3 шт.; нечеткость контуров рисунка.

Дайте заключение о качестве поступившей партии посуды.

164 Предложите покупателю моющие средства для стирки трикотажных изделий из синтетических нитей и дайте консультацию по их применению.

165 Предложите покупателю средства для удаления пятен вина и кофе с льняной скатерти. Дайте консультацию.

166 Покупатель просит клей для наклеивания моющихся обоев. Предложите и дайте консультацию.

167 В магазин поступил клей «Бустилат». С момента поступления прошло 12 месяцев, не продали к этому сроку 10 банок. Ваши действия?

168 Предложите покупателю кисти для окраски пола и дайте консультацию.

169 В магазин «Стройматериалы» поступило 50 т портландцемента в мешках по 50 кг марки 400. При приемке оказалось, что 120 мешков цемента имеют марку 300 вместо 400. Как поступить в данном случае?

170 Покупатель обратился в магазин «Стройматериалы» с просьбой обменять купленный поливинилхлоридный линолеум на

тканевой основе, так как обнаружил на лицевой поверхности брызги от краски, видимые с расстояния 1 м. Ваши действия?

171 В магазин «Стройматериалы» поступили плитки квадратные керамические глазурованные для пола размером 200*200*11 мм, общее количество – 300 шт. При проверке качества оказалось: 15 плиток имеют посечки на лицевой стороне поверхности общей длиной по 12 мм; 12 плиток имеют отбитость со стороны лицевой поверхности общей площадью по 13 мм²; 16 плиток имеют отдельные рассеянные наколы. Дайте заключение о качестве поступивших плиток.

172 Дайте консультацию покупателю о количестве стекла, необходимого для застекления 3 окон, каждое из которых имеет высоту 2 м и ширину 1,2 м, и 2 дверей высотой 2,5 м и шириной 1,5 м. Порекомендуйте типы стекол для данных целей.

173 Дайте консультацию покупателю о необходимом количестве обоев для оклейки комнаты шириной 4,5 м, длиной 5 м, с высотой потолка 2,7 м. Комната имеет окно размером 2,5*1,6 м и дверь размером 1,4*2,0 м. Длина рулона обоев – 10,5 м, ширина – 600 мм. Какие обои вы предложите, если комната выходит на северную сторону?

174 В магазин «Мебель» поступила партия корпусных шкафов 200 штук из плит столярных, облицованных шпоном с отделкой под прозрачное покрытие. При проверке качества оказалось: 10 шкафов имеют покоробленность дверей 25 мм (длина двери 2000 мм, ширина – 700 мм); 8 шкафов на фасадной поверхности имеют дефект ложное ядро; 2 шкафа имеют на видимой внутренней поверхности клеевые пятна.

Дайте заключение о качестве поступившей мебели.

175 Расшифруйте следующую маркировку холодильных приборов:

- Атлант «МХМ-260» КШД-300/60 04.2*N;
- Атлант «МХМ-161» КШ-300/115 4.2*SN.

176 Расшифруйте предложенные маркировки машин стиральных бытовых:

- СМП – 2ДЭ «Золушка»;
- СМА – 5БЭ «Вятка-автомат».

177 В магазин «Культтовары» поступили пианино «Беларусь 10». При приемке по качеству оказалось: 2 пианино имеют боковой перекося верхней пластины клавишей в игровой части; 3 пианино имеют перекося молоточков при приближении к струнному хору. Дайте заключение о качестве пианино.

178 В магазин «Культтовары» поступила партия гармоней и баянов. При проверке качества оказалось: 3 гармони имеют проемные

клапаны, не перекрывающие проемы в голосовых планках; 2 баяна имеют западание пуговиц мелодии; 2 баяна имеют отклонение борин меха от плоскости на 1 мм. Дайте заключение о качестве музыкальных инструментов.

179 В универмаг райпо поступила партия телевизоров в количестве 12 штук с ПО «Горизонт». При проверке качества оказалось: у одного стационарного цветного телевизора с дистанционным управлением, размер экрана 61 см, не работает беспроводное дистанционное регулирование по переключению программ; в 2 переносных телевизорах отсутствуют средства (ручки) для их переноски; в 2 телевизорах отсутствуют символы, поясняющие назначение органов управления. Сделайте заключение о качестве телевизоров.

180 При передаче товарно-материальных ценностей заведующая магазином отказалась принимать телевизоры, выпущенные в 1999 г., ссылаясь на то, что они устарели. Правомочны ли ее действия?

Таблица – 1 Варианты заданий на домашнюю контрольную работу № 1 по учебному предмету
«Товароведение»

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	1, 100, 147, 180	11, 90, 137, 170	21, 80, 127, 160	31, 70, 117, 150	41, 60, 107, 172	15, 50, 123, 148	40, 85, 131, 178	30, 75, 130, 177	20, 65, 111, 158	10, 55, 110, 157
2	2, 99, 146, 179	12, 89, 136, 169	22, 79, 126, 159	32, 69, 116, 149	42, 59, 106, 173	16, 49, 124, 149	39, 84, 132, 179	29, 74, 129, 176	19, 64, 112, 159	9, 54, 109, 156
3	3, 98, 145, 178	13, 88, 135, 168	23, 78, 125, 158	33, 68, 115, 148	43, 58, 105, 174	17, 48, 125, 150	38, 83, 133, 180	28, 46, 128, 175	18, 63, 113, 160	8, 53, 108, 155
4	4, 97, 144, 177	14, 87, 134, 167	24, 77, 124, 157	34, 67, 114, 165	44, 57, 104, 175	18, 47, 147, 151	37, 82, 134, 158	27, 72, 127, 174	17, 62, 114, 161	7, 52, 107, 154
5	5, 96, 143, 176	15, 86, 133, 166	25, 76, 123, 156	35, 66, 113, 166	45, 56, 103, 176	19, 46, 146, 152	36, 81, 135, 159	26, 71, 126, 173	16, 61, 115, 162	6, 51, 106, 153
6	6, 95, 142, 175	16, 85, 132, 165	26, 75, 122, 155	36, 65, 112, 167	10, 55, 102, 177	45, 90, 145, 153	35, 80, 136, 160	25, 70, 125, 172	15, 60, 116, 163	5, 50, 105, 152
7	7, 94, 141, 174	17, 84, 131, 164	27, 74, 121, 154	37, 64, 111, 168	11, 54, 101, 178	44, 89, 144, 154	34, 79, 137, 161	24, 69, 124, 171	14, 59, 117, 164	4, 49, 104, 151
8	8, 93, 140, 173	18, 83, 130, 163	28, 73, 120, 153	38, 63, 110, 169	12, 53, 120, 179	43, 88, 143, 155	33, 78, 138, 162	23, 68, 123, 170	13, 58, 118, 165	3, 48, 103, 150
9	9, 92, 139, 172	19, 82, 129, 162	29, 72, 119, 152	39, 62, 109, 170	13, 52, 121, 180	42, 87, 142, 156	32, 77, 139, 163	22, 67, 122, 169	12, 57, 119, 166	2, 47, 102, 149
0	10, 91,	20, 81,	30, 71,	40, 61,	14, 51,	41, 86,	31, 76,	21, 66,	11, 56,	1, 46,

	138, 171	128, 161	118, 151	108, 171	122, 154	141, 157	140, 164	121, 168	120, 167	101, 148
--	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

