**ГОсударственное ПрофессиональноЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ Учреждение**

**ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ «ТУЛЬСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАССМОТРЕНО УТВЕРЖДАЮ

**на заседании цикловой комиссии** № 2 **Заместитель директора**

**протокол** № 10 от «27» мая 2022 год  **по учебной работе**

**председатель О.Н. Мосина Е.В. Кошелева**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**« 27 » мая 2022 год**

***КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА***

и

***МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ***

по дисциплине «***ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ***»

для студентов 2 курса **заочного отделения** специальности

**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

(базовой подготовки)

Составил преподаватель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Терехова

Щекино, 2022 год

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Контрольная работа по дисциплине «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» предназначена для реализации Государственных требований к содержанию и уровню подготовки студентов заочного отделения по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров среднего профессионального образования.

Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» является общепрофессиональной, устанавливающей знания, необходимые для получения профессиональных умений и навыков.

Целью выполнения контрольной работы является усвоение теоретических знаний о товаре как объекте товароведной деятельности, приобретение умений его оценки и обеспечения сохраняемости на всех этапах товародвижения.

Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров как наука и учебная дисциплина раскрывает основополагающие характеристики товара, составляющие его потребительскую стоимость, а также их изменения в процессе транспортирования, хранения и подготовки к реализации. Знания товароведения позволяют специалистам рационально осуществлять свою профессиональную деятельность с учетом ассортиментных, количественных и качественных характеристик товаров.

Контрольная работа по дисциплине «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» посвящена проверке того как были изучены студентами общая часть товароведения, содержащая теоретические основы знаний о товарах. При выполнении контрольной работы должны быть рассмотрены основополагающие вопросы товароведения: характеристики товара как объекта товароведения, обеспечение его количества и качества в сфере торговли.

Эти знания позволят специалистам разобраться в частных разделах товароведения потребительских товаров, в которых рассматриваются классификация, ассортимент, качество и факторы, влияющие на него, оценка качества однородных групп, их хранение, упаковка и маркировка.

В результате выполнения контрольной работы по дисциплине «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» *студент должен* *знать*:

→ основные термины и определения, используемые в области товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; основополагающие характеристики товаров: ассортиментную, качественную и количественную, их свойства и показатели; формирование этих характеристик на стадии производства и сохранение на всех этапах товародвижения; виды товарных потерь, пути их сокращения, порядок списания; оценивать качество товаров, выявлять градации качества, диагностировать дефекты и причины их возникновения; анализировать показатели ассортиментную политику; разрабатывать рекомендации по сокращению потерь.

Практическое обучение студентов является одной из важнейших составных частей образовательного процесса и эффективной формой подготовки специалиста к трудовой деятельности.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п |  | стр. |
| I | Определение задания контрольной работы студента | 4 |
| II | Теоретические вопросы | 5 |
| III | Методические рекомендации к ответам на теоретические вопросы | 8 |
| IV | Литература | 18 |
|  |  |  |

**I ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЗАДАНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Последняя цифра шифра личного дела студента** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **0** |
| Начальная буква фамилии студента |
| А, З,  П, Ц | 4,  31, 45, 64 | 11, 24, 41, 50 | 16, 32, 40, 59 | 5,  27, 52, 61 | 15, 20, 42, 58 | 1,  12, 36, 53 | 4,  24, 43, 52 | 12, 30, 48, 63 | 9,  27, 38, 57 | 2,  28, 44, 60 |
| Б, И,  Р, Ч | 18, 33, 48, 54 | 11, 25, 37, 64 | 17, 30, 36, 55 | 10, 27, 41, 51 | 11, 31, 43, 63 | 9,  25, 47, 57 | 14, 34, 37, 50 | 19, 26, 49, 56 | 8,  20, 35, 44 | 19, 32, 38, 54 |
| В, К,  С, Ш | 5,  28, 39, 65 | 2,  23, 38, 54 | 15, 34, 43, 61 | 6,  19, 37, 66 | 1,  23, 43, 60 | 10, 29, 48, 54 | 7,  15, 38, 60 | 13, 32, 44, 62 | 12, 30, 50, 56 | 4,  11, 35, 60 |
| Г, Л,  Т, Щ | 2,  22, 47, 61 | 15, 34, 43, 64 | 8,  17, 35, 52 | 1,  18, 41, 58 | 3,  33, 51, 64 | 15, 28, 40, 53 | 4,  19, 46, 63 | 6,  27, 38, 48 | 17, 33, 49, 59 | 8,  23, 42, 58 |
| Д, М,  У, Э | 6,  34, 47, 53 | 13, 20, 35, 57 | 14, 22, 36, 66 | 7,  26, 47, 58 | 5,  11, 35, 52 | 7,  22, 42, 64, | 14, 24, 39, 55 | 9,  16, 35, 53 | 18, 21, 38, 61 | 14, 29, 48, 63 |
| Е, Н,  Ф, Ю | 16, 21, 41, 62 | 9,  18, 51, 55 | 3,  31, 39, 48 | 16, 23, 55, 65 | 10, 30, 40, 44 | 3,  17, 36, 50 | 12, 28, 41, 63 | 13, 32, 53, 65 | 10, 20, 39, 46 | 2,  28, 42, 57 |
| Ж, О,  Х, Я | 3,  34, 45, 63 | 6,  26, 40, 51 | 10, 31, 37, 56 | 1,  25, 51, 66 | 7,  21, 36, 59 | 13, 24, 56, 66 | 9,  26, 35, 45 | 4,  31, 49, 53 | 2,  25, 38, 60 | 5,  33, 44, 65 |

**II ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ**

1. Группы показателей качества продовольственных товаров. Градации качества пищевых продуктов.
2. Основные составляющие пищевой ценности продовольственных товаров: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности.
3. Усвояемость продовольственных товаров: основные показатели, характеристика.
4. Доброкачественность продовольственных товаров.
5. Основные понятия, классификация ассортимента товаров.
6. Принципы деления товаров на сорта, сортамент, пересортица.
7. Классификация группы зерномучных товаров на виды, разновидности, сорта, их назначение.
8. Пищевая ценность зерномучных товаров.
9. Краткая товароведная характеристика муки, круп.
10. Краткая товароведная характеристика хлебобулочных и макаронных изделий.
11. Особенности пищевой ценности плодоовощных товаров.
12. Краткая товароведная характеристика важнейших видов свежих плодов и овощей по строению, составу и назначению.
13. Оценка качества свежих плодов и овощей: общие и специфичные показатели, градации качества.
14. Особенности пищевой ценности вкусовых товаров.
15. Краткая товароведная характеристика важнейших подгрупп вкусовых товаров.
16. Особенности пищевой ценности растительных масел, животных жиров и маргариновой продукции, их и биологической эффективности.
17. Оценка качества растительных масел, животных жиров и маргариновой продукции.
18. Особенности пищевой ценности сахаристых и мучных кондитерских товаров.
19. Краткая товароведная характеристика важнейших подгрупп и видов кондитерских товаров.
20. Особенности оценки качества сахаристых и мучных кондитерских товаров.
21. Особенности пищевой, в том числе и биологической ценности молочных товаров.
22. Краткая товароведная характеристика: виды, состав, ассортимент и назначение молочных товаров.
23. Особенности оценки качества разных подгрупп и видов молочных товаров.
24. Классификация мяса и продуктов его переработки.
25. Особенности пищевой, в том числе и биологической ценности, разных подгрупп и видов мясных товаров.
26. Классификация рыбы и продуктов ее переработки.
27. Особенности пищевой ценности разных подгрупп и видов рыбных товаров.
28. Краткая товароведная характеристика нерыбных водных продуктов: ассортимент и назначение**.**
29. **Химический состав продовольственных товаров: краткая характеристика** **минеральных веществ (основных** макро- и микроэлементов**) и их влияние на организм человека.**
30. **Химический состав продовольственных товаров: краткая характеристика углеводов (**моносахариды, дисахариды, полисахариды**) и их влияние на организм человека. Физиология питания.**
31. **Химический состав продовольственных товаров: краткая характеристика витаминов (основных**жиро- и водорастворимых**) и их влияние на организм человека.**
32. **Химический состав продовольственных товаров: краткая характеристика** основных видов органических кислот, ферментов, дубильных веществ. Их **влияние на организм человека**.
33. **Химический состав продовольственных товаров: краткая характеристика** пектиновых веществ, алкалоидов, фитонцидов, ароматических веществ, красящих веществ растительного происхождения **и их влияние на организм человека.**
34. Классификация продовольственных и непродовольственных товаров на классы. Факторы, формирующие качество непродовольственных товаров.
35. Товароведная классификация товаров. Группа физических свойств товаров: оптические и акустические.
36. Основные понятия количественной характеристики товаров: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия.
37. Общие свойства пластмасс, их характеристика. Классификация и ассортимент изделий из пластмасс.
38. Оценка качества изделий из пластмасс: показатели, дефекты: причины возникновения, способы предупреждения или утилизации.
39. Классификация товаров бытовой химии. Классификация и ассортимент клеящих материалов, лакокрасочных товаров.
40. Требования к качеству товаров бытовой химии.
41. Силикаты, стекло и керамика: основная характеристика. Факторы, формирующие качество.
42. Классификация и ассортимент стеклянных и керамических товаров. Оценка качества товаров этой группы: показатели, основные дефекты.
43. Классификация металлохозяйственных товаров, факторы, формирующие их качество.
44. Применяемые металлы и сплавы для изготовления металлической посуды. Классификация и ассортимент металлической посуды.
45. Общие сведения о материалах, применяемых в производстве мебели. Классификация и ассортимент мебели. Требования к качеству мебели.
46. Общая характеристика строительных материалов. Классификация и ассортимент, требования к качеству строительных товаров.
47. Классификация и ассортимент холодильных приборов, стиральных машин, пылесосов. Классификационные признаки.
48. Требования к качеству электробытовых товаров.
49. Классификация и оценка качества игрушек. Оценка значения игрушек в воспитании детей.
50. Классификация и оценка качества школьно-письменных товаров.
51. Общие сведения о музыкальных товарах. Состояние рынка фототоваров.
52. Бытовые электронные товары: классификация, ассортимент, основные параметры.
53. Общие сведения о спортивных, рыболовных, охотничьих товарах и средств индивидуальной защиты.
54. Общие сведения, материалы применяемые для изготовления ювелирных товаров и часов.
55. Понятие о товарах народных художественных промыслов и сувенирах.
56. Основные виды художественных промыслов, их краткая характеристика.
57. Текстильные товары: понятие, назначение; факторы формирующие качество.
58. Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Дефекты, оценка качества.
59. Нетканые материалы и искусственные меха. Ковры и ковровые изделия**.** Понятие товаров данной группы. Оценка качества изделий из искусственного меха.
60. Швейные и трикотажные товары: понятие, назначение; факторы, формирующие качество.
61. Швейные и трикотажные товары: классификация и ассортимент. Размерные характеристики. Дефекты, оценка качества.
62. Обувные товары: факторы, формирующие качество кожаной, резиновой и валяной обуви, классификация и ассортимент. Размерные характеристики, дефекты, оценка качества.
63. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары: понятие, назначение, классификация. Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Требования к качеству.
64. Парфюмерно-косметические товары: назначение, факторы, формирующие качество. Классификация парфюмерно-косметических товаров на группы, подгруппы разных ступеней, виды.
65. Парфюмерно-косметические товары: ассортимент. Оценка качества по органолептическим показателям.
66. Галантерейные товары: понятие, назначение, классификация на группы разных ступеней, виды. Ассортимент и требования к качеству галантерейных товаров.

**III МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ОТВЕТАМ НА ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ**

**Вопрос № 1:** **Группы показателей качества продовольственных товаров. Градации качества пищевых продуктов**

Понятие оценки качества. Из каких групп операций складывается деятельность по оценке качества, каковы специ­фические особенности каждой группы. Что такое градация, класс, сорт? В чем заключаетсявзаимосвязь оценки качества с градациями качества (основные группы) и классами товаров по назначению (схема). Какой товар является стандартным, нестандартным? Что такое бракованный товар и отходы?

**Вопрос № 2: Основные составляющие пищевой ценности продовольственных товаров: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности**

Качество продовольственных товаров – одна из основных характеристик, влияющих на создание потребительских пред­почтений и формирование конкурентоспособности, совокупность свойств и характеристик, кото­рые способны удовлетворять пред­полагаемые потребности. Понятие пищевой ценности, как комплексного свойства. Краткая характеристика составных элементов – энергетическая, биологи­ческая, физиологическая и органолептическая ценности продуктов питания.

**Вопрос № 3: Усвояемость продовольственных товаров: основные показатели, характеристика**

К важным свойствам пищевой ценности товара относится их усвояемость. Усвояемость продуктов зависит от общей совокуп­ности их свойств: содержания пищевых веществ, внешнего вида, вкусовых достоинств, состава и активности ферментов. О степени усвояе­мости пищи судят по количеству веществ, всосавшихся в кровь через стенки кишечника. Белки, жиры, углеводы и другие вещества пищи животного происхождения всасываются более интенсивно, чем из продуктов растительного происхождения. Полезность пищевых продуктов определяется степенью их усвоения. Белки, жиры и углеводы – энергетические вещества пищи. Коэффициенты расчета калорийности всего дневного ра­циона или калорийности любого пищевого продукта, если известен его химический состав. Усвояемость при смешанном питании (процентное соотношение белков, жиров и углеводов).

**Вопрос № 4:** **Доброкачественность продовольственных товаров**

Обязательным компонентом пищевой ценности продовольствен­ных товаров является их доброкачественность: сочетает в себе органолептическую ценность (цвет, вкус, аромат и др. органолептические свойства свежего продукта) и безопасность (безвредность). Влияние на безвредность продуктов питания отсутствие или наличие в пище вредных химических веществ (тяжелых металлов, нитратов, канцерогенных веществ), болезнетвор­ных микробов и токсинов. Наличие в продуктах пищевых добавок (красителей, ароматизаторов, консервантов). Е-компонент: общая характеристика.

**Вопрос № 5: Основные понятия, классификация ассортимента товаров**

Раскрыть понятие «ассортимента товаров». Перечислить и раскрыть основные классификационные признаки ассортимента товаров (схема).

**Вопрос № 6:** **Принципы деления товаров на сорта, сортамент, пересортица**

Раскрыть понятие «сорт товаров». Что такое сортамент, виды сортамента? Перечислить и раскрыть принципы деления на товарные сорта. Раскрыть понятие «пересортица». Деление товара по основным и частным признакам.

**Вопрос № 7:** **Классификация группы зерномучных товаров на виды, разновидности, сорта, их назначение**

Классификация группы зерномучных товаров на подгруппы разных ступеней, виды, разновидности, сорта. Их краткие характеристики. Зерновые культуры относят к трем ботаническим семействам.

**Вопрос № 8:** **Пищевая ценность зерномучных товаров**

Пищевая ценность зерномучных товаров, их назначение. Наиболее важные свойства пищевой ценности товаров этой группы и показатели их характеризующие.

**Вопрос № 9:** **Краткая товароведная характеристика муки, круп**

Товароведная характеристика муки, крупы. Основные виды и ассортимент круп.Химический состав и пищевая ценность муки. Ассортимент муки.

**Вопрос № 10:** **Краткая товароведная характеристика хлебобулочных и макаронных изделий**

Товароведная характеристика хлебобулочных и макаронных изделий по внешним признакам, составу, ассортименту и использованию, сортам. Потребительские свойства макаронных изделий.

Хлебные изделия различают по видам, типам, подтипам, группам и сортам. Химический состав хлеба. Подтипы хлеба. Группы хлебных изделий различаются по назначению и рецептуре.

**Вопрос № 11: Особенности пищевой ценности плодоовощных товаров**

Классификация свежих и переработанных плодов и овощей на подгруппы, виды, разновидности. Особенности пищевой ценности плодоовощных товаров.

**Вопрос № 12: Краткая товароведная характеристика важнейших видов свежих плодов и овощей по строению, составу и назначению**

Краткая товароведная характеристика важнейших видов свежих плодов и овощей по строению, составу и назначению.

**Вопрос № 13:** **Оценка качества свежих плодов и овощей: общие и специфичные показатели, градации качества**

Оценка качества: общие и специфичные показатели, градации качества свежих плодов и овощей.

**Вопрос № 14: Особенности пищевой ценности вкусовых товаров**

Классификация вкусовых товаров на подгруппы разных ступеней, виды, разновидности, сорта. Особенности пищевой ценности вкусовых товаров. Особенности оценки качества: общие и специфичные органолептические и физико-химические показатели, товарные сорта.

**Вопрос № 15: Краткая товароведная характеристика важнейших подгрупп вкусовых товаров**

Краткая товароведная характеристика важнейших подгрупп вкусовых товаров: понятия, состав, ассортимент, назначение.

**Вопрос № 16: Особенности пищевой ценности растительных масел, животных жиров и маргариновой продукции, их и биологической эффективности**

Классификация растительных масел, животных жиров и маргариновой продукции. Особенности их пищевой ценности, в том числе и биологической эффективности.

**Вопрос № 17: Оценка качества растительных масел, животных жиров и маргариновой продукции**

Краткая товароведная характеристика важнейших подгрупп и видов пищевых жиров. Особенности оценки их качества.

**Вопрос № 18: Особенности пищевой ценности сахаристых и мучных кондитерских товаров**

Классификация сахаристых и мучных кондитерских товаров. Особенности их пищевой ценности.

**Вопрос № 19: Краткая товароведная характеристика важнейших подгрупп и видов кондитерских товаров**

Краткая товароведная характеристика важнейших подгрупп и видов кондитерских товаров: понятия, состав, ассортимент, назначение.

**Вопрос № 20: Особенности оценки качества сахаристых и мучных кондитерских товаров**

Особенности оценки качества: общие и специфичные органолептические и физико-химические показатели качества, товарные сорта.

**Вопрос № 21:** **Особенности пищевой, в том числе и биологической ценности молочных товаров**

Классификация молока и продуктов его переработки на подгруппы и виды. Особенности пищевой, в том числе и биологической ценности молочных товаров.

**Вопрос № 22:** **Краткая товароведная характеристика: виды, состав, ассортимент и назначение молочных товаров**

Краткая товароведная характеристика важнейших подгрупп и видов молочных товаров: виды, понятие, состав, ассортимент и назначение.

**Вопрос № 23: Особенности оценки качества разных подгрупп и видов молочных товаров**

Особенности оценки качества разных подгрупп и видов молочных товаров.Оценка качества молока (или сливочного масла, или сыров) по органолептическим показателям стандарта.

**Вопрос № 24:** **Классификация мяса и продуктов его переработки**

Классификация мяса и продуктов его переработки. Краткая товароведная характеристика важнейших подгрупп и видов мясных товаров: определение, идентифицирующие признаки, химический и тканевый состав, ассортимент и назначение.

**Вопрос № 25:** **Особенности пищевой, в том числе и биологической ценности, разных подгрупп и видов мясных товаров**

Особенности пищевой, в том числе и биологической ценности, разных подгрупп и видов мясных товаров. Сортовой разруб мясных туш.

**Вопрос № 26:** **Классификация рыбы и продуктов ее переработки**

Классификация рыбы и продуктов ее переработки. Краткая товароведная характеристика рыбы, продуктов ее переработки: определение, идентифицирующие признаки, химический и тканевый состав, ассортимент и назначение.

**Вопрос № 27:** **Особенности пищевой ценности разных подгрупп и видов рыбных товаров**

Особенности пищевой, в том числе и биологической ценности разных подгрупп и видов рыбных товаров.

**Вопрос № 28:** **Краткая товароведная характеристика нерыбных водных продуктов: ассортимент и назначение**

Краткая товароведная характеристика нерыбных водных продуктов: определение, идентифицирующие признаки, химический состав, ассортимент и назначение.

**Вопрос № 29: Химический состав продовольственных товаров: краткая характеристика минеральных веществ (основных макро- и микроэлементов) и их влияние на организм человека**

Минеральные вещества, которые находятся в пище человека в виде солей органических и минеральных кислот, а также в составе органических соединений.Среди минеральных веществ различают макроэлементы и микроэлементы: краткая характеристика основных элементов.

**Вопрос № 30:** **Химический состав продовольственных товаров: краткая характеристика углеводов (моносахариды, дисахариды, полисахариды)** **и их влияние на организм человека. Физиология питания**

Углеводы как энергетические вещества, используемые организмом человека: основные виды и **краткая** характеристикамоносахаридов, дисахаридов, полисахаридов, **их влияние на организм человека. Раскрыть понятие «физиология питания».**

**Вопрос № 31: Химический состав продовольственных товаров:** **краткая характеристика витаминов (основных****жиро- и водорастворимых)** **и их влияние на организм человека**

Потребность человека в различных витаминах. **Характеристика основных видов**двух групп витаминов: жиро- и водорастворимых **витаминов, их влияние на организм человека.**

**Вопрос № 32: Химический состав продовольственных товаров: краткая характеристика** **основных видов органических кислот, ферментов, дубильных веществ. Их** **влияние на организм человека**

**Характеристика основных видов органических кислот, ферментов, дубильных веществ. Их влияние на организм человека.**

**Вопрос № 33: Химический состав продовольственных товаров: краткая характеристика пектиновых веществ, алкалоидов, фитонцидов, ароматических веществ, красящих веществ растительного происхождения** **и их влияние на организм человека**

**Характеристика пектиновых веществ, алкалоидов, фитонцидов, ароматических веществ, красящих веществ растительного происхождения и их влияние на организм человека.**

**Вопрос № 34: Классификация продовольственных и непродовольственных товаров на классы. Факторы, формирующие качество непродовольственных товаров**

Классификатор какнормативный документ, представляющий собой систематизированный свод наименований и кодов классификационных группировок или (и) объектов классификации. Общая классификация непродовольственных товаров: классификационные признаки, положенные в основу деления; классификационные группировки и объекты. Основные классы, подклассы и группы непродовольственных товаров.

Факторы, формирующие качество непродовольственных товаров: сырье, материалы, полуфабрикаты, комплектующие изделия, конструкция, технология производства. Градации качества непродовольственных товаров.

**Вопрос № 35: Товароведная классификация товаров. Группа физических свойств товаров: оптические и акустические**

По назначению все товары подразделяются на следующие роды: перечислить и раскрыть основные понятия. Раскрыть такие понятия как: «класс товаров», «подкласс однородных товаров», «группа однородных товаров», «подгруппа товаров», «вид товаров», «разновидность товаров», «наименование товара», «Товарный артикул (ТА)». Классы, подклассы и группы составляют общую товароведную классификацию потребительских товаров (раскрыть). Что составляет оптические и акустические свойства товаров? Краткая характеристика.

**Вопрос № 36: Основные понятия количественной характеристики товаров: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия**

Следует различать следующие количественные градации: единичные экземпляры товаров и их совокупность – то­варные партии, комплексные упаковочные единицы и комплекты товаров: раскрыть эти понятия. Все товары – единичные экземпляры и товарные пар­тии – имеют общие и специфичные количественные (или размерные) характеристики: раскрыть перечисленные понятия.

Классификация общих количественных характеристик товаров (схема).

**Вопрос № 37:** **Общие свойства пластмасс, их характеристика. Классификация и ассортимент изделий из пластмасс**

Понятие пластмассы. Рынок товаров из пластмасс. Общие свойства пластмасс, их характеристика. Классификация и ассортимент изделий из пластмасс.

**Вопрос № 38: Оценка качества изделий из пластмасс: показатели, дефекты: причины возникновения, способы предупреждения или утилизации**

Оценка качества изделий из пластмасс: показатели, дефекты: причины возникновения, способы предупреждения или утилизации.

**Вопрос № 39: Классификация товаров бытовой химии. Классификация и ассортимент клеящих материалов, лакокрасочных товаров**

Товары бытовой химии: понятие, назначение, классификация. Рынок товаров бытовой химии. Классификация и ассортимент клеящих материалов, лакокрасочных товаров.

**Вопрос № 40:** **Требования к качеству товаров бытовой химии**

Требования к качеству товаров бытовой химии. Оценка качества товаров бытовой химии по показателю безопасности.

**Вопрос № 41:** **Силикаты, стекло и керамика: основная характеристика. Факторы, формирующие качество**

Силикаты, стекло и керамика: характеристика, понятие, факторы, формирующие качество.

**Вопрос № 42:** **Классификация и ассортимент стеклянных и керамических товаров. Оценка качества товаров этой группы: показатели, основные дефекты**

Классификация и ассортимент стеклянных и керамических товаров. Оценка качества товаров этой группы: показатели, дефекты, градации качества стеклянных и керамических товаров.

**Вопрос № 43:** **Классификация металлохозяйственных товаров, факторы, формирующие их качество**

Классификация металлохозяйственных товаров, факторы, формирующие качество металлохозяйственных товаров. Потребительские свойства и показатели качества металлической посуды.

**Вопрос № 44: Применяемые металлы и сплавы для изготовления металлической посуды. Классификация и ассортимент металлической посуды**

Применяемые металлы и сплавы, классификация и ассортимент металлической посуды: краткая характеристика.

**Вопрос № 45: Общие сведения о материалах, применяемых в производстве мебели. Классификация и ассортимент мебели. Требования к качеству мебели**

Общие сведения о материалах, применяемых в производстве мебели: краткая характеристика видов. Классификация мебели и ассортимент мебели. Требования к качеству мебели.

**Вопрос № 46:** **Общая характеристика строительных материалов. Классификация и ассортимент, требования к качеству строительных товаров**

Общая характеристика строительных материалов. Понятие о сырье строительных товаров. Классификация строительных товаров на группы, подгруппы разных ступеней, виды. Ассортимент, требования к качеству строительных товаров.

**Вопрос № 47: Классификация и ассортимент холодильных приборов, стиральных машин, пылесосов. Классификационные признаки**

Электробытовые товары: классификация, назначение. Классификация и ассортимент холодильных приборов, стиральных машин, пылесосов. Классификационные признаки.

**Вопрос № 48: Требования к качеству электробытовых товаров**

Требования к качеству электробытовых товаров. Показатели качества.

**Вопрос № 49:** **Классификация и оценка качества игрушек. Оценка значения игрушек в воспитании детей**

Значение игрушек в воспитании детей. Классификация игрушек по воспитательному, возрастному назначению и применяемым материалам. Ассортимент игрушек. Требования к качеству игрушек. Показатели безопасности.

**Вопрос № 50: Классификация и оценка качества школьно-письменных товаров**

Канцелярские и школьно-письменные товары: классификация, назначение. Бумага и картон: понятие, показатели качества, классификация и ассортимент. Требования к качеству канцелярских и школьно-письменных товаров.

**Вопрос № 51:** **Общие сведения о музыкальных товарах. Состояние рынка фототоваров**

Общие сведения о музыкальных товарах. Классификация и ассортимент струнных, язычковых, ударных, духовых и электронных музыкальных инструментов. Состояние рынка фототоваров. Классификация фототоваров. Светочувствительные материалы, фотохимические материалы, фотоаппараты: назначение, классификация и ассортимент.

**Вопрос № 52:** **Бытовые электронные товары: классификация, ассортимент, основные параметры**

Бытовые электронные товары: классификация. Радиоприемники, магнитофоны, телевизоры, видеомагнитофоны, проигрыватели компакт-дисков: назначение, классификация и ассортимент, основные параметры.

**Вопрос № 53:** **Общие сведения о спортивных, рыболовных, охотничьих товарах и средств индивидуальной защиты**

Общие сведения о спортивных, рыболовных, охотничьих товарах и средств индивидуальной защиты. Классификация, ассортимент и требования к качеству этих товаров.

**Вопрос № 54: Общие сведения, материалы, применяемые для изготовления ювелирных товаров и часов**

Общие сведения о ювелирных товарах и часах. Ювелирные товары: применяемые материалы, классификация и ассортимент, клеймение ювелирных изделий из драгоценных металлов. Часы: классификация и ассортимент.

**Вопрос № 55:** **Понятие о товарах народных художественных промыслов и сувенирах**

Понятие о товарах народных художественных промыслов и сувенирах. Краткая характеристика основных понятий, классификация.

**Вопрос № 56:** **Основные виды художественных промыслов, их краткая характеристика**

Виды художественных промыслов. Их краткая характеристика. Классификация и ассортимент товаров этой группы.

**Вопрос № 57:** **Текстильные товары: понятие, назначение; факторы формирующие качество**

Текстильные товары: понятие, назначение; факторы формирующие качество. Краткая характеристика основных понятий.

**Вопрос № 58:** **Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Дефекты, оценка качества**

Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Дефекты, оценка качества. Краткая характеристика основных понятий.

**Вопрос № 59:** **Нетканые материалы и искусственные меха. Ковры и ковровые изделия: понятие товаров данной группы. Оценка качества изделий из искусственного меха**

Нетканые материалы и искусственные меха: понятие, назначение, классификация, свойства, ассортимент. Ковры и ковровые изделия: понятия, назначение, классификация, свойства и ассортимент. Краткая характеристика основных понятий.

**Вопрос № 60:** **Швейные и трикотажные товары: понятие, назначение; факторы, формирующие качество**

Швейные и трикотажные товары: понятие, назначение; факторы, формирующие качество. Краткая характеристика основных понятий.

**Вопрос № 61:** **Швейные и трикотажные товары: классификация и ассортимент. Размерные характеристики. Дефекты, оценка качества**

Классификация и ассортимент. Размерные характеристики. Дефекты, оценка качества. Краткая характеристика основных понятий.

**Вопрос № 62:** **Обувные товары: факторы, формирующие качество кожаной, резиновой и валяной обуви, классификация и ассортимент. Размерные характеристики, дефекты, оценка качества**

Обувные товары: назначение; факторы, формирующие качество кожаной резиновой и полимерной обуви, валяной обуви. Классификация и ассортимент кожаной резиновой и полимерной обуви, валяной обуви. Размерные характеристики, дефекты, оценка качества.

**Вопрос № 63: Пушно-меховые и овчинно-шубные товары: понятие, назначение, классификация. Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Требования к качеству**

Пушно-меховые и овчинно-шубные товары: понятие, назначение, классификация. Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Сортировка пушно-меховых товаров. Требования к качеству.

**Вопрос № 64:** **Парфюмерно-косметические товары: назначение, факторы, формирующие качество. Классификация парфюмерно-косметических товаров на группы, подгруппы разных ступеней, виды**

Парфюмерно-косметические товары: понятие, назначение. Факторы, формирующие качество. Краткая характеристика основных понятий.

**Вопрос № 65:** **Парфюмерно-косметические товары: ассортимент. Оценка качества по органолептическим показателям**

Классификация парфюмерно-косметических товаров на группы, подгруппы разных ступеней, виды. Ассортимент. Оценка качества по органолептическим показателям.

**Вопрос № 66:** **Галантерейные товары: понятие, назначение, классификация на группы разных ступеней, виды. Ассортимент и требования к качеству галантерейных товаров**

Галантерейные товары: понятие, назначение, Классификация галантерейных товаров на группы разных ступеней, виды. Ассортимент. Требования к качеству галантерейных товаров.

**IV ЛИТЕРАТУРА**

**Основные источники (печатные издания):**

1. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях (с изменениями на 30 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 15 января 2021 года) от 30.12.2001 № 195-ФЗ [принят Государственная Дума]
2. Федеральный Закон РФ «О торгово-промышленных палатах в Российской Федерации (с изменениями на 8 декабря 2020 года)» от 07 июля 1993 № 5340-1 [Государственная Дума]
3. Федеральный Закон РФ «О защите прав потребителей (ред. от 08.12.2020)» от 07.02.1992 № 2300-1 [Государственная Дума]
4. Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: /учебник для среднего профессионального образования / С.Л. Калачев. – 2-е изд. перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 478 с. – (Профессиональное образование). – Текст: непосредственный
5. Каплина, С.А. Управление ассортиментом товаров: учебник / С.А. Каплина. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 228 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование)
6. Лифиц, И.М. Управление качеством: учебное пособие / И.М. Лифиц. – Москва: КНОРУС, 2020. – 320 с. – (Среднее профессиональное образование)
7. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с., [16] с цв. ил.
8. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др.; под ред. д.х.н., проф. Т.И. Чалых, к.т.н., доц. Н.В. Умаленовой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и КО», 2018. – 760 с.

**Дополнительные источники (печатные издания):**

1. **Моисеенко, Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: учебник / Н.С. Моисеенко. – Изд. 6-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 379, [1], с ил. – (Среднее профессиональное образование)**
2. **Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов. – М.: Норма, 2006. – 448 с.**
3. **Николаева, М.А. Товарная экспертиза: Учебное пособие. – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2007. – 320 с.**
4. **Электронное пособие по дисциплине «Теоретические основы товароведения», 2021 год. Автор: Е.В. Терехова, преподаватель ГПОУ ТО «Тульский экономический колледж» (ЭП создано по материалам книги автора М.А. Николаевой, Теоретические основы товароведения: учебник для ВУЗов. – М.: Норма, 2006. – 448 с.)**

**Интернет-ресурсы:**

Образовательные ресурсы Интернета – Министерство экономического развития Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://[www.economy.gov.ru](http://www.economy.gov.ru), свободный

# Образовательные ресурсы Интернета – КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru), свободный

Образовательные ресурсы Интернета – Гарант [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>, свободный

Образовательные ресурсы Интернета – Электронный фонд правовой нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/>, свободный

Образовательные ресурсы Интернета – Российская национальная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.nlr.ru/>, свободный

Образовательные ресурсы Интернета – Торгово-промышленная палата Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://[www.tpprf.ru](http://www.tpprf.ru), свободный

# Образовательные ресурсы Интернета – Российский деловой медиапортал Альянс Медиа [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://allmedia.ru/>, свободный