

ГПОУ ТО «Тульский экономический колледж»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Учебной дисциплины

***ОП.В.12 Товароведение продовольственных и
непродовольственных товаров***

Программы подготовки специалистов среднего звена

По специальностям:

38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

1. Общие положения

контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины **ОП.В.12 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров**.

КИМ включают контрольные материалы для промежуточной аттестации в форме экзамена.

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

КОД	Освоенные умения, усвоенные знания
У 1	распознавать классификационные группы товаров;
У 2	оценивать качество продовольственных и непродовольственных товаров, выявлять градации качества, диагностировать дефекты и причины их возникновения;
У 3	рассчитывать и анализировать показатели ассортимента и ассортиментной политики;
У 4	определять действительные потери и нормы естественной убыли;
У 5	разрабатывать рекомендации по сокращению потерь;
У 6	анализировать спрос на товар разных групп;
З 1	общую классификацию продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам;
З 2	показатели пищевой ценности;
З 3	виды, свойства, показатели ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров;
З 4	основополагающие характеристики товаров: ассортиментную, качественную и количественную, их свойства и показатели;
З 5	формирование основополагающих характеристик товаров на стадии производства и их сохранение на всех этапах товародвижения;
З 6	виды товарных потерь, причины возникновения, пути их сокращения, порядок списания;
З 7	алгоритм и показатели изучения и прогнозирования спроса на товары.

3. Структура контрольного задания

3.1. Текст типового задания экзамена

Задание 1:

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37.

Текст задания: Выполните тестовое задание.

1. Группировка по какому-либо общему признаку, дающая ориентиры для распознавания потребительских свойств новых продуктов, это:

- товарный сорт продовольственных товаров;
- ассортимент продовольственных товаров;
- классификация продовольственных товаров.

2. В пределах группы согласно стандарту продовольственные товары различают:

- по химическому и витаминному составу;
- по видам, типам, разновидностям (в зависимости от происхождения) и срокам (в зависимости от качественных показателей);
- по органическим кислотам и ароматическим веществам.

3. Градация качества продукции определенного вида по одному или нескольким показателям качества установленная нормативной документацией, это:

- ассортимент товаров;
- товарный сорт;
- товарная номенклатура.

4. Необходимая составная часть организмов животного и растительного происхождения, участвующая в обмене веществ (в среднем 2,3 массы человеческого тела), это:

- а) жиры и белки;
- б) углеводы;
- в) вода;
- г) минеральные вещества.

5. Ценность продуктов, характеризующаяся количеством энергии необходимым организму для процесса обмена веществ, это:

- а) органолептическая ценность;
- б) усвояемость;
- в) энергетическая ценность.

6. Процесс производства крупы состоит из следующих операций:

- а) сортировка по крупности, пропаривание, обрушивание, шлифование;
- б) очистка зерна от примесей, гидротермическая обработка, сушка, шлифование;
- в) очистка зерна от примесей, сортировка его по крупности, гидротермическая обработка, шелушение, шлифование, полирование.

7. Крупы по сравнению с зерном имеют большую пищевую ценность, так как при их производстве:

- а) зерно не освобождают от алейронового слоя и ядра;
- б) зерно освобождают от менее ценных частей;
- в) зерно витаминизируют.

8. Процесс производства муки состоит из этапов:

- а) составление помольной партии, очищение зерна от примесей (увлажнение зерна с последующей отлежкой), помол зерна (разовый и повторный);
- б) очищение зерна от примесей, составление помольной партии, помол;
- в) очищение зерна от примесей, гидротермическая обработка, сушка, составление помольной партии, помол.

9. Скопление клеток грибов-сахаромицетов, вызывающих спиртовое брожение сахаров теста, в результате чего образуются спирт и углекислый газ, это:

- а) процесс созревания муки и увеличения кислотности;
- б) хлебопекарные дрожжи;
- в) процесс самосогревания, слеживания, прогоркания.

10. Процесс производства хлеба состоит из следующих операций:

- а) приготовление сырья, заварка муки, расстойка теста, выпечка;
- б) подготовка сырья, брожение, разделка, выпечка;
- в) подготовка сырья, замес теста, брожение, разделка, расстойка теста, выпечка.

11. Пищевая ценность овощей и плодов определяется содержанием в них:

- а) углеводов, витаминов, органических кислот, минеральных веществ;
- б) воды, азотистых веществ, жиров, эфирных масел;
- в) гликозидов (острый вкус и горький привкус), эфирных масел, фитонцидов, красящих и пектиновых веществ.

12. Вещества, обладающие бактерицидными свойствами, губительно действующие на вредные микроорганизмы, это:

- а) фитонциды;
- б) эфирные масла;
- в) гликозиды.

13. По срокам созревания сорта яблок делят на группы:

- а) от 10 до 60 дней;
- б) летние, осенние, зимние;
- в) от 25 до 90 дней.

14. В зависимости от строения шляпки грибы бывают:

- а) губчатые трубчатые грибы (споры образуются в трубочках, находящихся на нижней части шляпки: белые, подосиновики, подберезовики), пластинчатые (споры образуются в пластинках:

шампиньоны, опенки, лисички, грузди), сумчатые (споры образуются в особых камерах-сумках: сморчки, трюфели);

б) пластинчатые (споры образуются в пластинках: шампиньоны, опенки, лисички, грузди), сумчатые (споры образуются в особых камерах-сумках: сморчки, трюфели);

в) сумчатые (споры образуются в особых камерах-сумках: сморчки, трюфели), губчатые трубчатые грибы (споры образуются в трубочках, находящихся на нижней части шляпки: подосиновики, белые, подберезовики).

15. По характеру воздействия на человеческий организм вкусовые товары подразделяются на группы:

а) общего и местного действия;

б) возбуждающие нервную систему и оказывающие влияние на весь организм;

в) раздражающие вкусовые и обонятельные нервы.

16. Чайные напитки получают:

а) из сушеных листьев различных растений, не подвергая завяливанию;

б) из сушеных листьев различных растений и смеси сушеных плодов и ягод;

в) из молодых побегов (флешей) многолетнего, вечнозеленого растения, подвергая специальной обработке.

17. Созревшие плоды дерева по внешнему виду напоминающие вишню темно-красного цвета кругло-овальной формы, под кожистой оболочкой расположена сочная мякоть, в которой находятся парные семена, это:

а) сырое кофе в зернах;

б) флешь;

в) семена арахиса.

18. Пищевая поваренная соль – это:

а) бесцветные твердые кристаллы, сухой сыпучей консистенции;

б) сухой сыпучий порошок желто-белого или кремового цвета;

в) кристаллический хлористый натрий (NaCl).

19. Для профилактики заболеваний щитовидной железы выпускают:

а) кристаллическую и молотую йодированную соль;

б) поваренную витаминизированную соль;

в) яблочную, лимонную, молочную витаминизированную соль.

20. Производство крахмала включает следующие стадии:

а) замачивание продукта, дробление, тонкий размол крупок, промывка, сушка;

б) мойка продукта, тонкий размол на механических терках, промывка массы на ситах водой, из молочка после отсеивания отделение на центрифуге;

в) мойка продукта, тонкий размол крупок, дробление, промывка водой на ситах, выпаривание полученного молочка.

21. Продукт, получаемый осахариванием (гидролизом) крахмала, сиропообразная жидкость, прозрачная, почти бесцветная или желтая, это:

а) кукурузное витаминизированное желе;

б) глюкоза (крахмальный сахар);

в) патока.

22. Синтетические сладкие вещества (многоатомные спирты), разрушающиеся при высоких температурах:

а) подсластители;

б) сахарозаменители;

в) искусственный мед.

23. Ценный природный сахаристый продукт, обладающий высокими питательными, лечебно-профилактическими и бактерицидными свойствами, это:

а) сорбит (получают из глюкозы путем гидрогенизации, содержится в плодах рябин, шиповника, абрикосах, яблоках);

б) натуральный мед;

- в) стевииозид (получают из листьев растения стевия – медовой травы, путем экстракции с последующим концентрированием и сушкой экстракта).
- 24. Наиболее жирная часть молока, которую получают путем сепарирования цельного коровьего молока, это:**
- а) простокваша;
 - б) сливки;
 - в) сметана.
- 25. Продукт, получаемый из пастеризованных сливок, заквашенный культурами молочно-кислых бактерий, после чего выдерживают для созревания, получая в результате густую консистенцию, это:**
- а) творог;
 - б) сметана;
 - в) йогуртовые изделия.
- 26. Самый многовариантный продукт из всего спектра молочных продуктов, так как он идеально подходит для приготовления горячих и холодных блюд, приготовления соусов и бутербродов, это:**
- а) твороженные изделия;
 - б) сгущенное молоко;
 - в) сыры.
- 27. К порокам сыров относят:**
- а) образование молочного камня в результате содержания повышенных солей кальция, образование розовых пятен (развитие дрожжей);
 - б) пороки вкуса и запаха, консистенции рисунка и цвета, внешнего вида;
 - в) трещины на корке, быстрое высыхание, повышенное содержание влаги, усушка, вследствие чего парафиновая корка осыпается.
- 28. Испарение влаги содержимого яйца через поры скорлупы, в результате чего увеличивается высота воздушной камеры и уменьшается вес яйца, что приводит к понижению качества, это:**
- а) физические изменения;
 - б) биохимические изменения;
 - в) микробиологические изменения.
- 29. Под влиянием собственных ферментов в яйце, белок разжижается, становится недостаточно плотным, водянистым, в результате чего у воздушной камеры появляется подвижность, желток всплывает и присыхает к скорлупе, это:**
- а) физические изменения;
 - б) биохимические изменения;
 - в) микробиологические изменения.
- 30. Смесь белков и желтков в естественной пропорции, в которую добавляют поваренную соль или лимоннокислый натрий, это:**
- а) мороженный яичный меланж;
 - б) яичный порошок;
 - в) сухой омлет.
- 31. Высококалорийный жировой молочный продукт который обладает хорошей усвояемостью, высокими вкусовыми достоинствами, содержащий большое количество витаминов А, Е, Д, В, это:**
- а) маргарин;
 - б) сливочное масло;
 - в) твердые растительные масла.
- 32. Очищенное от механических примесей и прошедшее нейтрализацию (щелочную обработку), имеющее прозрачный слабой интенсивности цвет, без осадка и отстоя, хорошо выраженный вкус и запах, это:**
- а) рафинированное растительное масло;

- б) дезодорированное растительное масло;
- в) нерафинированное растительное масло.

33. Очищенное только от механических примесей путем фильтрования, центрифугирования или отстаивания, обладающее интенсивной окраской, ярко выраженным вкусом и запахом семян, из которых оно получено, имеющее осадок, над которым может быть легкое помутнение, это:

- а) рафинированное растительное масло;
- б) дезодорированное растительное масло;
- в) нерафинированное растительное масло.

34. Обработанное горячим сухим паром при температуре 170° – 230° С в условиях вакуума, масло прозрачное без осадка, окраска слабой интенсивности, слабо выраженный вкус и запах, это:

- а) рафинированное растительное масло;
- б) дезодорированное растительное масло;
- в) нерафинированное растительное масло.

35. Бобовый продукт, богатейший источник животворных соединений, не содержит холестерина, обладает способностью выводить его из организма, низкокалорийный, содержит в значительных количествах лецитин, витамины В, Д, Е, микроэлементы Fe, К, Са, это:

- а) диетические сливочные масла различных видов;
- б) соевые продукты;
- в) обезжиренные витаминизированные растительные масла.

36. Различают следующие виды основных тканей мяса:

- а) мышечная и жировая, соединительная и костная;
- б) свинина, говядина, мышечная и жировая, баранина, козлятина, соединительная и костная;
- в) свинина, говядина, баранина, козлятина.

37. Мясо домашней птицы классифицируют по:

- а) по виду, возрасту, термическому состоянию, по способу обработки, упитанности;
- б) по пищевой ценности 1^{ой} и 2^{ой} категорий;
- в) по физиологическому состоянию: остывшие, охлажденные, мороженные.

38. Изделия, представляющие собой определенные части свиных, говяжьих и бараньих туш, подсоленные, термически обработанные до полной или частичной готовности к употреблению, это:

- а) панированные полуфабрикаты;
- б) мясные копчености;
- в) рубленые полуфабрикаты.

39. Рыбы, у которых форма тела веретенообразная, чешуи нет, но имеется на коже пять рядов костных пластинок, позвоночник хрящевой, но имеется хрящевая струна (хорда), заполненная мозговой тканью, это:

- а) рыбы семейства лососевых;
- б) рыбы семейства осетровых;
- в) рыбы семейства сельдевых.

40. Рыбы, имеющие плотно прилегающую серебристую чешую и ясно выраженную боковую линию, на спине два плавника, один жировой, мясо без мелких межмышечных костей, это:

- а) рыбы семейства лососевых;
- б) рыбы семейства осетровых;
- в) рыбы семейства сельдевых.

41. Охлажденная или свежая рыба, разделанная, очищенная, расфасованная на порции, то есть полностью приготовленная для кулинарной обработки, это:

- а) соленые гастрономические рыбные товары;
- б) кулинарные рыбные изделия готовые к употреблению;
- в) рыбные полуфабрикаты.

42. Свойства, определяющие удобство и комфортность потребления или эксплуатации товара на различных этапах функционального процесса в системе «человек – товар – среда», это:

- а) эргономические свойства;
- б) функциональные свойства;
- в) эстетические свойства.

43. Сохранение основных параметров функционирования товара во времени и в пределах соответствующих заданным условиям потребления или эксплуатации, это:

- а) безотказность;
- б) долговечность;
- в) надежность.

44. Продолжительность эксплуатации товаров, в течение которой они выполняют свои основные функции, это:

- а) ресурс;
- б) сохраняемость;
- в) срок службы.

45. Сумма произведений значений показателей качества на величину коэффициента их весомости ($K = \sum_{i=1}^n m_i Q_i$):

- а) интегральный показатель;
- б) комплексный показатель;
- в) уровень качества.

46. Структуру классификатора составляют:

- а) его позиция и емкость;
- б) ассортиментный свод кодов;
- в) десятичная система деления продукции.

47. Какое деление лежит в основе классификации в ОКП:

- а) иерархическое;
- б) фасетное;
- в) параллельное.

48. Категория (разряд) присвоенная различным требованиям к качеству продукции, имеющей одно функциональное применение, это:

- а) группа;
- б) типоразмер;
- в) градация.

49. Факторами, определяющими степень удовлетворения одеждой являются:

- а) свойство материалов применяемых для изготовления одежды, модель, конструкция одежды, качество изготовления;
- б) материалы для отделки и фурнитура;
- в) модель, конструкция одежды, качество изготовления, материалы для отделки и фурнитура.

50. Основными структурными элементами текстильных изделий являются:

- а) хлопок и лен;
- б) текстильные волокна и нити;
- в) волокна животного происхождения и химические.

51. К волокнам растительного происхождения относят:

- а) натуральный шелк и вискозное волокно;
- б) хлопок и лен;
- в) лавсановое и капроновое волокно.

52. Пряжей называется:

- а) текстильная нить, состоящая из коротких волокон, скрученных в процессе прядения;
- б) текстильные волокна ограниченной длины, протяжные, гибкие, с малыми поперечными размерами;

в) текстильные волокна, длина которых составляет десятки, сотни метров.

53. Гибкое и прочное вязаное полотно или изделие, состоящее из петель, переплетающихся в продольном и поперечном направлении, это:

- а) ткань;
- б) полотняное переплетение;
- в) трикотаж.

54. Классифицируют ткани по:

- а) назначению и сырьевому признаку;
- б) способу производства и принципу переплетения;
- в) по составу волокон и окраске.

55. Потребительские свойства тканей условно можно разделить на следующие группы:

- а) геометрические и эстетические;
- б) гигиенические свойства, геометрические и эстетические, свойства, влияющие на срок службы;
- в) свойства, влияющие на срок службы.

56. Рациональная система типовых фигур достаточно точно отражающих формы тела человека, которые присущи данному населению называется:

- а) размерным признаком;
- б) размерной типологией;
- в) размером.

57. Ассортимент обувной кожи можно разделить на группы:

- а) свиная кожа для верха обуви;
- б) искусственные и синтетические;
- в) свиная кожа для верха обуви, кожи для низа обуви;
- г) кожи для низа обуви, кожи для верха обуви и подкладки.

58. Ассортимент кожаной обуви в Общероссийском Классификаторе Продукции рассматривается по следующим основным признакам:

- а) по химическому и технологическому креплению низа обуви, по виду материала верха и половозрастному признаку;
- б) по виду материала верха и половозрастному признаку, в зависимости от назначения обуви и виду материала подошвы;
- в) по химическому и технологическому креплению низа обуви, в зависимости от назначения обуви и виду материала подошвы.

59. Потребительские свойства кожаной обуви объединяют в группы:

- а) эргономические, эстетические, надежность;
- б) по способу изготовления и фасону;
- в) сохраняемость, гигиеничность, ремонтпригодность.

60. Контроль качества кожаной обуви включает в себя следующие этапы:

- а) проверка маркировки, упаковки, транспортирования, хранения кожаной обуви;
- б) проверка качества обуви по внешнему виду, проверка физико-механических показателей качества обуви;
- в) проверка физико-механических показателей качества обуви, упаковки, транспортирования.

61. По назначению резиновую обувь делят на:

- а) с противоскользящей подошвой и кислотощелочестойкие;
- б) обувь, защищающая от нефтепродуктов, масел, жиров, воды;
- в) бытовая, спортивная, производственная обувь.

62. Контроль качества резиновой обуви осуществляют:

- а) путем проведения испытаний обуви на истираемость подошвенной резины и прочности связи резиновой обсоюзки с текстильным верхом;
- б) путем внешнего осмотра;
- в) путем испытаний резиновой обуви на эластичность лаковой пленки;
- г) путем внешнего осмотра, путем проведения физико-механических испытаний резиновой обуви.

63. Все виды изделий из натурального меха, в том числе пластины и меха, называются:

- а) пушно-меховое изделие;
- б) овчинно-шубные изделия;
- в) овчинно-меховые изделия.

64. Совокупность определенных товарных свойств, характерных для пушных шкурок определенного данного вида, добытых в определенном географическом районе, это:

- а) меланизм;
- б) кряж;
- в) хромизм.

65. К зимним видам пушнины относятся:

- а) выдровые, кошачьи, заячьи, росомаховые;
- б) сурковые, кротовые, мелких грызунов;
- в) волчьи, телячьи, овчина.

66. Спиртовые и водно-спиртовые растворы душистых веществ, это:

- а) растительные смолы и бальзамы;
- б) парфюмерные жидкости;
- в) эфиромасляничные жидкости.

67. Что служит в парфюмерных композициях фиксатором запаха:

- а) синтетические душистые вещества, животное сырье;
- б) растительные смолы, синтетические душистые вещества;
- в) растительные смолы, животное сырье.

68. Парфюмерные жидкости подразделяются на:

- а) духи «экстра», одеколоны «экстра», туалетные воды, духи, одеколоны, душистые воды;
- б) духи, одеколоны, душистые воды;
- в) духи и одеколоны групп А, Б, В.

69. Средства декоративной косметики по основным видам сырья, применяемого для их изготовления подразделяются на:

- а) жировой основе, порошкообразные, компактные;
- б) смесь синтетических и натуральных продуктов: биологически активных веществ;
- в) ароматизированные смеси минеральных и органических веществ с добавлением красителей.

70. Кожгалантерейные изделия в зависимости от условий использования подразделяются на:

- а) для переноски и хранения предметов;
- б) для фиксации различных предметов и предохранения кистей рук от внешних воздействий;
- в) бытовые и специальные.

71. По происхождению высокомолекулярные соединения классифицируют на:

- а) природные, искусственные и синтетические;
- б) органические, неорганические;
- в) линейные, разветвленные, пространственные.

72. К добавкам, позволяющим повысить уровень потребительских свойств товаров из пластмассы, их перерабатываемость, устойчивость к действию внешних факторов при эксплуатации и хранении, улучшить эстетические свойства относятся:

- а) жесткие, полужесткие, мягкие пластические массы;
- б) наполнители, пластификаторы, стабилизаторы;
- в) термопластичные, термореактивные пластические массы.

73. К числу дефектов состава пластмасс относят:

- а) повышенное водопоглощение, пониженная механическая прочность, инородные включения;
- б) матовость, заусенцы, разводы, вздутия;
- в) трещины, пустоты, царапины, следы от выталкивания из формы постороннего предмета.

74. Для усиления поверхностно-активных веществ в синтетические моющие средства вводят:

- а) щелочные соли (карбонат и силикат натрия);
- б) нейтральные соли (сульфат и фосфат натрия);
- в) соли перекисных кислот (персоли: перборат натрия).

- 75. Для снижения щелочности моющих растворов до $pH \approx 7$ в состав синтетических моющих средств вводят:**
- а) карбонат натрия;
 - б) фосфат натрия;
 - в) перборат натрия.
- 76. Синтетические моющие средства, предназначенные для стирки изделий подразделяются на следующие виды:**
- а) жидкие и пастообразные, твердые и порошкообразные;
 - б) универсальные, для специального назначения, для замачивания белья и хозяйственных нужд;
 - в) для хлопчатобумажных и льняных тканей и изделий из них, для изделий из шелка, шерсти, искусственных и синтетических тканей, универсальные, для специального назначения, для замачивания белья и хозяйственных нужд.
- 77. Нелетучие соединения, которые способны образовывать прочную пленку, закрывающую поверхность, это:**
- а) лак и эмаль для ногтей;
 - б) полиэтилен, полипропилен, полиамид;
 - в) основной компонент лакокрасочных материалов – пленкообразователь.
- 78. Суспензия пигментов или их смеси с наполнителями в масле, олифе, эмульсии, латексе, образующая после высыхания непрозрачную окрашенную однородную пленку, это:**
- а) краска;
 - б) грунтовка и кузбасс-лак;
 - в) эмаль.
- 79. По природе клеящего вещества клей бывает:**
- а) животного и растительного происхождения;
 - б) минеральные и силикатные клеи;
 - в) природные, искусственные, синтетические, органической и неорганической природы.
- 80. В соответствии с общепринятыми классификациями прочие бытовые химические товары включают в себя:**
- а) чистящие, полирующие, пятновыводящие средства, автокосметика, дезинфицирующие средства, минеральные удобрения, ядохимикаты;
 - б) автокосметика, дезинфицирующие средства;
 - в) минеральные удобрения, ядохимикаты.
- 81. Радужные переливы стекла, получаемые при изготовлении с добавлением азотнокислого стронция, хлорного бария, это:**
- а) алмазная грань;
 - б) поверхность изделия с разделкой иризация;
 - в) украшение цветной насыпью.
- 82. Бытовые стеклянные изделия классифицируют по основным признакам:**
- а) по назначению, способу выработки, виду, цвету стекла, по размерам и комплектности;
 - б) по химическим и физическим свойствам стекла;
 - в) по вязкости, плотности, прочности, хрупкости, термостойкости.
- 83. Все керамические товары делят на:**
- а) изделия тонкой керамики со спекшимся мелкопористым черепком и изделия с однородной плотной структурой;
 - б) изделия грубой керамики неоднородной структурой черепка и изделия различаемой невооруженным взглядом с естественной окраской от желтых до коричневых тонов;
 - в) изделия грубой и тонкой керамики.
- 84. По назначению ассортимент бытовых фарфоровых изделий делят на:**
- а) посуду художественно-декоративных изделий, глазурованную и неглазурованную;
 - б) столовую, чайную, бытовую и прочую посуду;
 - в) плоскую, полую, мелкую, крупную, штучную, комплектную посуду.
- 85. Строительные товары по виду сырья подразделяются на:**

- а) природные каменные, минеральные вяжущие материалы, металлические, древесные, материалы из стекла и керамики, на основе пластмасс;
- б) гидравлические вяжущие, материалы порошкообразные, каменовидные;
- в) теплоотражающие, теплозащитные, теплопоглощающие, цветные.

86. Стекланные пустотелые строительные блоки, имеющие герметически закрытую полость, образованную в результате сварки двух отпрессованных полублоков, это:

- а) безосколочное трехслойное стекло (блок);
- б) стеклянный блок;
- в) профильное стекло коробчатого сечения.

87. По назначению выделяют следующие группы металлотоваров:

- а) металлическая посуда, ножевые изделия, столовые приборы и принадлежности;
- б) приборы, облегчающие домашний труд, инструменты;
- в) металлическая посуда, ножевые изделия, столовые приборы и принадлежности, приборы, облегчающие домашний труд, инструмент, садово-огородный инвентарь, приборы для окон и дверей, крепежные изделия.

88. Химические элементы, характеризующиеся в твердом состоянии внутренним кристаллическим строением, блеском, непрозрачностью, тепло-, электропроводностью, это:

- а) металлы;
- б) сталь;
- в) сплавы.

89. Сплав железа с повышенным количеством (2,4%) углерода, марганцем, хромом, никелем, вольфрамом, титаном, кремнием, это:

- а) высокоуглеродистые металлические сплавы;
- б) легированная сталь;
- в) углеродистые инструментальные стали.

90. В зависимости от металла, способа изготовления и вида защитно-декоративного покрытия посуду подразделяют на:

- а) пищевого и непищевого назначения;
- б) чугунную, стальную, нержавеющей стали, алюминиевую, из сплавов на основе меди;
- в) кухонную и столовую.

91. По назначению ножи классифицируют на:

- а) деревообрабатывающие, металлообрабатывающие, ремесленно-промысловые, кабинетные;
- б) монтажные, измерительно-разметочные, садово-огородные, складные, столовые;
- в) буфетные, хозяйственные, столовые, кабинетные, ремесленно-промысловые, складные.

92. Кабельные изделия, предназначенные для передачи на расстояние по проводникам электрической энергии, сигналов связи, это:

- а) проводка и шнуры;
- б) оплетка и прядь;
- в) обмотка и токопроводящие жилы.

93. По назначению провода подразделяются на:

- а) токопроводящие жилы и по виду изоляции;
- б) установочные, арматурные, обмоточные, монтажные, звонковые;
- в) по особенности конструкции и обмотке, соединительные.

94. В группу электро-установочных входят следующие изделия:

- а) стационарные электроизоляционные изделия различных видов;
- б) различные модификации электромагнитных автоматов многократного действия;
- в) изделия необходимые для монтажа квартирных электропроводок, подключения к ним приборов и машин, защиты проводки, приборов и машин от токов короткого замыкания, перегрузки.

95. К электрическим параметрам ламп накаливания относят:

- а) номинальное напряжение (В), мощность ламп (Вт) при номинальном напряжении или сила тока (А);
- б) световой поток (лм – люмен), световая отдача (лм/Вт);

в) сила света (кд – кандела), высота светового центра.

96. Лампы, у которых световой поток создается за счет свечения специальных веществ, возбуждаемых ультрафиолетовым излучением, возникающим вследствие электрического разряда в аргоне и парах ртути, это:

- а) лампы накаливания;
- б) люминесцентные лампы;
- в) лампы медицинские (типа МС).

97. Вид электронагрева, основанный на выделении тепла при прохождении электрического тока через проводники высокого сопротивления по закону Джоуля – Ленца, это:

- а) инфракрасный нагрев;
- б) высокочастотный нагрев;
- в) электронагрев проводников высокого сопротивления.

98. Бытовые электронагревательные приборы по назначению можно подразделить на следующие группы:

- а) приборы для приготовления и подогрева пищи, приборы для глаженья, отопительные, приборы для нагрева воды, сушильные и приборы для обогрева тела человека;
- б) с регулировкой температуры нагрева, с регулировкой мощности;
- в) приборы для нагрева воды, сушильные и приборы для обогрева тела человека.

99. По условиям эксплуатации холодильники подразделяют на следующие группы:

- а) напольные и настенные шкафы;
- б) для тропического и умеренного климата;
- в) шкафы встраиваемые и настольные малогабаритные.

100. Машины для стирки белья подразделяют по разным признакам:

- а) выполняемым функциям, способу стирки, числу баков, степени механизации процессов обработки белья, степени автоматизации процессов, наличию нагрева жидкости, номинальной емкости;
- б) центрифужные или валковые, машины с дисковыми активаторами, барабанного типа;
- в) машины с механизацией только стирки и откачки из машины жидкости, с механизацией отжима белья и стирки, с механизацией стирки, полоскания, отжима и откачки жидкости.

101. По назначению пылесосы подразделяют на:

- а) автомобильные и моющие пылесосы;
- б) универсальные и специальные пылесосы;
- в) пылесосы для чистки одежды и одежные электрощетки.

102. В зависимости от назначения бумагу подразделяют на группы:

- а) для рисования, черчения, хранения, канцелярских работ;
- б) бумага для печати, письма, машинописи, для изготовления сигарет и папирос, упаковочная и оберточная бумага, светочувствительная бумага;
- в) декоративная бумага, промышленная, картон.

103. Фототовары в зависимости от назначения классифицируют на группы:

- а) по степени светочувствительного материала, по лабораторному оборудованию, по возрастному критерию, по количеству выполняемых функций;
- б) по конструктивным узлам, по степени автоматизации, по степени переработки искусственного света;
- в) фотографические аппараты и объективы, фотопринадлежности (лабораторное и монтажное оборудование), светочувствительные материалы и фотохимикаты.

104. Бытовые радиотовары классифицируют на две группы:

- а) элементы радиоэлектронной техники и бытовая радиоэлектронная техника;
- б) бытовая техника по воспитательному назначению и сложности конструкции;
- в) по основным технологичным параметрам и зависимости от условий эксплуатации.

105. Бытовые радиоприемники классифицируют по:

- а) чувствительности (способность принимать слабые сигналы радиостанции) и избирательности (способность радиоприемного устройства выделять нужные сигналы);

- б) диапазону принимаемых и воспроизводимых частот;
- в) по условиям эксплуатации, виду источника питания, особенностям звучания.

106. Игрушки классифицируются:

- а) по воспитательному (педагогическому) и возрастному назначению, по материалу изготовления;
- б) способствующие физическому, умственному развитию детей, настольные игры, игрушки-забавы;
- в) игрушки для детей ясельного, дошкольного и школьного возраста.

107. Качество игрушек оценивают:

- а) по санитарно-гигиеническим и функциональным показателям;
- б) по эстетическим, эргономическим показателям;
- в) по органолептическим и физико-химическим показателям.

108. В мебельном производстве по технологическому назначению различают материалы:

- а) конструкционные, отделочные, облицовочные, настилочные, обивочные, клеящие, лицевая и крепежная фурнитура;
- б) обивочные, клеящие, лицевая и крепежная фурнитура;
- в) металлические, деревянные, текстильные, пластмассовые, комбинированные.

109. Биологические свойства древесины характеризуются:

- а) ее отношение к воде, кислотам, щелочам, пределом прочности при растяжении, сжатии, изгибе, скалывании;
- б) ее стойкостью против грибков и насекомых;
- в) ее рисунком, образуемым волокнами древесины при разрезе, блеске и цвете древесины.

110. Ассортимент мебели классифицируют по:

- а) принципу и материалам производства, по эстетическим параметрам, назначению;
- б) по виду материалов, назначению, способу производства, функциональному использованию, конструкции, комплектности;
- в) по физическим свойствам материалов изготовления, по химическим, биологическим свойствам.

111. Мебель для культурно-массовых нужд включает в себя:

- а) тумбы для аудио- и видеоаппаратуры, журнальные и туалетные столы, трюмо, трельяж, приставные столики для телефона, цветов;
- б) кресла-кочалки, банкетки, кушетки, стулья, кресла-кровати, стеллажи и полки для книг, горки;
- в) сервировочные столы, шкафы, секретеры, комоды, шкафы для декоративных изделий, серванты.

112. К группе художественных товаров относятся:

- а) печатные сувениры: марки, конверты, открытки, спичечные этикетки, книги;
- б) нагрудные значки, памятные медали, талисманы-игрушки;
- в) предметы, у которых их бытовое назначение тесно связано с художественным оформлением.

113. Основными художественными изделиями из керамики являются:

- а) гжельская керамика, скопинская керамика, дымковская игрушка;
- б) богородские изделия, абрамцево-кудринские изделия;
- в) хохломские, федоскинские, вологодские изделия.

114. Основными художественными изделиями из дерева являются:

- а) скопинские и дымковские изделия;
- б) богородские, абрамцево-кудринские изделия, хохломские изделия;
- в) федоскинские, палехские, вологодские изделия.

115. Самыми известными кружевными промыслами являются:

- а) палехские и чукотские изделия;
- б) холмогорские, вологодские изделия;
- в) вологодские, елецкие, кировские, михайловские изделия.

Задание 2:

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, У5, У6, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37.

Текст задания: Решить задачи.

Вариант № 1

ЗАДАЧА № 1

Определить, используя необходимые коэффициенты, фактическую энергетическую ценность майонеза «Оливковый» натуральный при смешанном питании, в ккал и кДж. Известно, что при смешанном питании усвояемость белков составляет – 84,5 %, жиров – 94,0 %, углеводов – 95,5 %. В 320 г майонеза «Оливковый» натуральный содержится: белок – 3%, жира – 67%, углеводов – 2,8%. Соотношения белка, жира, углеводов даны на 100г продукта. Объяснить полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Обоснуйте свой вывод. На основе какого типа штрихового кода проводится в задаче анализ? Сделайте вывод о подлинности товара или же установите наличие фальсификации продукции, используя штриховой код. Штриховой код товара выглядит таким образом: 9 5 5 1 0 3 1 6 0 1 2 3 4.

Вариант № 2

ЗАДАЧА № 1

Известно, что при смешанном питании усвояемость белков составляет – 84,5 %, жиров – 94,0 %, углеводов – 95,5 %. В 100 г сливочного масла содержится (в %): белков – 0,6; жиров – 82,5; углеводов – 0,9. Используя необходимые коэффициенты, определить энергетическую и фактическую энергетическую ценность продукта при смешанном питании, в ккал и кДж, массой 250г. Обосновать полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Используя штриховой код, сделайте вывод о подлинности товара или же установите наличие фальсификации продукции. На основе какого типа штрихового кода проводится такой анализ? Обоснуйте свой вывод. Штриховой код товара выглядит таким образом: 6 9 0 0 5 0 1 0 0 2 8 2 1.

Вариант № 3

ЗАДАЧА № 1

Определить фактическую энергетическую ценность 550г растительного масла при смешанном питании, в ккал и кДж, используя необходимые коэффициенты. Известно, что при смешанном питании усвояемость белков составляет – 84,5%, жиров – 94,0 %, углеводов – 95,5 %. Известно, что на 100г продукта: жира – 99%. Объяснить полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Фактическая цена товара 681 руб. Общее количество покупок, совершаемое покупателями, желающими приобрести товар по установленной цене – 173 шт. Количество покупок которое совершает потребитель по желаемой цене:

- а) 179 – цена на 9,9 % ниже;
- б) 196 – цена в 1,5 раза ниже;
- в) 184 – цена на 78 руб. ниже установленной цены.

Рассчитать цену, по которой целесообразно продавать товар. Объяснить полученный результат.

Вариант № 4

ЗАДАЧА № 1

Используя необходимые коэффициенты, определить энергетическую и фактическую энергетическую ценность, в ккал и кДж, рыбных консервов «Ставрида» весом 250г с добавлением растительного масла. Известно, что при смешанном питании усвояемость белков составляет – 84,5 %, жиров – 94,0 %, углеводов – 95,5 %. Ингредиенты следующие: мясо рыбы 200г (белок – 19%, жира – 7%), растительное масло 50г (жира – 99%). Соотношения белка, жира и углеводов даны на 100г продукта. Объяснить полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Проанализировать полученные результаты и сделать выводы, вычислив долю потенциальных покупателей и долю потенциальных покупателей принимающих предложенную цену. Известно, что из 641 человека, количество потенциальных покупателей 471 чел., а 63 % потенциальных покупателей принимают предложенную цену.

Вариант № 5

ЗАДАЧА № 1

Определить энергетическую ценность 500г классической ряженки (3,5% жирности), в ккал и кДж, используя необходимые коэффициенты. Известно, что на 100г содержание белков – 27%, углеводов – 32%, жиров – 35%. Объяснить полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Определить спрос на товар. Проанализировать полученный результат. Что характеризует рассчитанная величина? Известно, что количество покупок совершаемых покупателями, желающими приобрести товар:

- а) ежедневно – 106 чел.;
- б) один раз в месяц – 274 чел.;
- в) один раз в полгода – 491 чел.;
- г) всего лишь один раз – 923 чел.;
- д) один раз в год – 53 чел.;
- е) всего лишь один раз совершают покупку – 301 ел.

Вариант № 6

ЗАДАЧА № 1

Используя необходимые коэффициенты, определить энергетическую и фактическую энергетическую ценность, в ккал и кДж, рыбных консервов «Ставрида» весом 150г с добавлением растительного масла. Известно, что при смешанном питании усвояемость белков составляет – 84,5 %, жиров – 94,0 %, углеводов – 95,5 %. Ингредиенты следующие: мясо рыбы 120г (белок – 18%, жира – 8%), растительное масло 30г (жира – 98%). Соотношения белка, жира и углеводов даны на 100г продукта. Объяснить полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Проанализировать полученные результаты и сделать выводы, вычислив долю потенциальных покупателей и долю потенциальных покупателей принимающих предложенную цену. Известно, что из 896 человек, количество потенциальных покупателей 632 чел., а 73 % потенциальных покупателей принимают предложенную цену.

Вариант № 7

ЗАДАЧА № 1

Используя необходимые коэффициенты, определить энергетическую ценность, в ккал и кДж, продукта массой 200г. Известно, что содержание белков – 7,7%, углеводов – 53,4%, жиров – 2,4%. Соотношения белка, жира, углеводов даны на 100г продукта. Объяснить полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Определить спрос на товар. Проанализировать полученный результат. Что характеризует рассчитанная величина? Известно, что количество покупок совершаемых покупателями, желающими приобрести товар:

- а) ежедневно – 49 чел.;
- б) один раз в неделю – 107 чел.;
- в) один раз в месяц – 274 чел.;
- г) один раз в полгода – 211 чел.;
- д) один раз в год – 217 чел.;
- е) всего лишь один раз совершают покупку – 267 чел.

Вариант № 8

ЗАДАЧА № 1

Используя необходимые коэффициенты, определить энергетическую ценность, в ккал и кДж, продукта массой 280г. Известно, что содержание белков – 37%, углеводов – 5,3%, жиров – 24%. Соотношения белка, жира, углеводов даны на 100г продукта. Объяснить полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Установленная цена товара 756 руб. Общее количество покупок, совершаемое покупателями, желающими приобрести товар по фактической цене – 61 шт. Количество покупок которое совершает потребитель по желаемой цене:

- а) 79 – цена на 4,5 % ниже;
- б) 71 – цена на 3 % ниже;
- в) 81 – цена на 5,5 % ниже установленной цены.

Рассчитать цену, по которой целесообразно продавать товар. Объяснить полученный результат.

Вариант № 9

ЗАДАЧА № 1

Известно, что при смешанном питании усвояемость белков составляет – 84,5 %, жиров – 94,0 %, углеводов – 95,5 %. В 100 г продукта содержится (в %): белков – 3,6; жиров – 42,5; углеводов – 1,9. Используя необходимые коэффициенты, определить энергетическую и фактическую энергетическую ценность продукта при смешанном питании, в ккал и кДж, массой 240г. Обосновать полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Определить спрос на товар. Проанализировать полученный результат. Что характеризует рассчитанная величина? Известно, что количество покупок совершаемых покупателями, желающими приобрести товар:

- а) ежедневно – 36 чел.;
- б) один раз в неделю – 47 чел.;
- в) один раз в месяц – 54 чел.;
- г) один раз в полгода – 62 чел.;
- д) один раз в год – 72 чел.;
- е) всего лишь один раз совершают покупку – 11 чел.

Вариант № 10

ЗАДАЧА № 1

В 100 г продукта содержится (в %): белков – 2,7; жиров – 62,3; углеводов – 3,9. Используя необходимые коэффициенты, определить энергетическую и фактическую энергетическую ценность продукта при смешанном питании, в ккал и кДж, массой 310г. Известно, что при смешанном питании усвояемость белков составляет – 84,5 %, жиров – 94,0 %, углеводов – 95,5 %. Обосновать полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Фактическая цена товара 2976 руб. Общее количество покупок, совершаемое покупателями, желающими приобрести товар по установленной цене – 961 шт. Количество покупок которое совершает потребитель по желаемой цене:

- а) 1067 – цена в четыре раза ниже;
- б) 996 – цена в три раза ниже;
- в) 959 – цена на 1,5 % ниже установленной цены.

Рассчитать цену, по которой целесообразно продавать товар. Объяснить полученный результат.

Вариант № 11

ЗАДАЧА № 1

Используя необходимые коэффициенты, определить энергетическую ценность, в ккал и кДж, продукта массой 200г. Известно, что содержание белков – 7,7%, углеводов – 53,4%, жиров – 2,4%.

Соотношения белка, жира, углеводов даны на 100г продукта. Объяснить полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Вычислить долю потенциальных покупателей и долю потенциальных покупателей принимающих предложенную цену, если известно, что из 742 человек, количество потенциальных покупателей 509 чел., а 78 % потенциальных покупателей принимают предложенную цену. Проанализировать полученные результаты и сделать выводы.

Вариант № 12

ЗАДАЧА № 1

Известно, что при смешанном питании усвояемость белков составляет – 84,5 %, жиров – 94,0 %, углеводов – 95,5 %. В 100 г сливочного масла содержится (в %): белков – 0,6; жиров – 82,5; углеводов – 0,9. Используя необходимые коэффициенты, определить энергетическую и фактическую энергетическую ценность продукта при смешанном питании, в ккал и кДж, массой 250г. Обосновать полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Известно, что из 413 чел. количество потенциальных покупателей среди респондентов составляет 117 чел. Вычислив долю потенциальных покупателей проанализировать полученные результаты и сделать соответствующие выводы.

Вариант № 13

ЗАДАЧА № 1

Используя необходимые коэффициенты, определить энергетическую ценность, в ккал и кДж, продукта массой 280 г. Известно, что содержание белков – 37%, углеводов – 5,3%, жиров – 24%. Соотношения белка, жира, углеводов даны на 100г продукта. Объяснить полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Объяснить полученный результат, рассчитав цену, по которой целесообразно продавать товар. Фактическая цена товара 1693 руб. Общее количество покупок, совершаемое покупателями, желающими приобретать товар по установленной цене – 931 шт. Количество покупок которое совершает потребитель по желаемой цене:

- а) 1209 – цена в 3 раза ниже;
- б) 994 – цена в 1,5 раза ниже;
- в) 1861 – цена на 1389 руб. ниже установленной цены.

Вариант № 14

ЗАДАЧА № 1

Известно, что при смешанном питании усвояемость белков составляет – 84,5 %, жиров – 94,0 %, углеводов – 95,5 %. В 100 г сливочного масла содержится (в %): белков – 3,6; жиров – 72,5; углеводов – 1,9. Используя необходимые коэффициенты, определить энергетическую и фактическую энергетическую ценность продукта при смешанном питании, в ккал и кДж, массой 150 г. Соотношения белка, жира, углеводов даны на 100г продукта. Обосновать полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Определить спрос на товар. Проанализировать полученный результат. Что характеризует рассчитанная величина? Известно, что количество покупок совершаемых покупателями, желающими приобретать товар:

- а) ежедневно – 36 шт.;
- б) один раз в неделю – 7 шт.;
- в) один раз в месяц – 4 шт.;
- г) один раз в полгода – 2 шт.;
- д) один раз в год – 2 шт.;
- е) всего лишь один раз совершают покупку – 1 шт.

Вариант № 15

ЗАДАЧА № 1

Используя необходимые коэффициенты, определить энергетическую ценность, в ккал и кДж, продукта массой 460г. Известно, что содержание белков – 17%, углеводов – 43%, жиров – 14%. Соотношения белка, жира, углеводов даны на 100г продукта. Объяснить полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Проанализировать полученные результаты и сделать выводы, вычислив долю потенциальных покупателей и долю потенциальных покупателей принимающих предложенную цену. Известно, что из 272 человек, количество потенциальных покупателей 269 чел., а 92 % потенциальных покупателей принимают предложенную цену.

Вариант № 16

ЗАДАЧА № 1

Определить, используя необходимые коэффициенты, фактическую энергетическую ценность продукта при смешанном питании, в ккал и кДж. Известно, что при смешанном питании усвояемость белков составляет – 84,5 %, жиров – 94,0 %, углеводов – 95,5 %. В 1 кг 900 г мяса креветок содержится: белок – 22%, жир – 2,3%. Соотношения белка, жира, углеводов даны на 100 г продукта. Объяснить полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Обоснуйте свой вывод. На основе какого типа штрихового кода проводится в задаче анализ? Сделайте вывод о подлинности товара или же установите наличие фальсификации продукции, используя штриховой код. Штриховой код товара выглядит таким образом: 4 6 1 1 0 3 9 0 2 8 8 5 3.

Вариант № 17

ЗАДАЧА № 1

Определить фактическую энергетическую ценность 550г растительного масла при смешанном питании, в ккал и кДж, используя необходимые коэффициенты. Известно, что при смешанном питании усвояемость белков составляет – 84,5%, жиров – 94,0 %, углеводов – 95,5 %. Известно, что на 100г продукта: жира – 99%. Объяснить полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Известно, что количество потенциальных покупателей среди 609 чел. респондентов составляет 217 чел. Вычислив долю потенциальных покупателей проанализировать полученные результаты и сделать соответствующие выводы.

Вариант № 18

ЗАДАЧА № 1

Известно, что при смешанном питании усвояемость белков составляет – 84,5 %, жиров – 94,0 %, углеводов – 95,5 %. В 250 г майонеза «Оливковый» содержится (в %): белков – 30; жиров – 67; углеводов – 28. Используя необходимые коэффициенты, определить энергетическую и фактическую энергетическую ценность продукта при смешанном питании, в ккал и кДж. Соотношения белка, жира, углеводов даны на 100 г продукта. Обосновать полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Установленная цена товара 895 руб. Общее количество покупок, совершаемое покупателями, желающими приобрести товар по фактической цене – 93 шт. Количество покупок которое совершает потребитель по желаемой цене:

- а) 94 – цена на 4% ниже;
- б) 105 – цена в четыре раза ниже;
- в) 119 – цена на 672 руб. ниже установленной цены.

Рассчитать цену, по которой целесообразно продавать товар. Объяснить полученный результат.

Вариант № 19

ЗАДАЧА № 1

Используя необходимые коэффициенты, определить энергетическую ценность, в ккал и кДж, массы твороженной весом 200г. Известно, что содержание белков – 9%, углеводов – 27,5%, жиров – 23%. Соотношения белка, жира, углеводов даны на 100г продукта. Объяснить полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Определить спрос на товар. Что характеризует рассчитанная величина? Проанализировать полученный результат. Известно, что количество покупок совершаемых покупателями, желающими приобрести товар:

- а) ежедневно – 936 шт.;
- б) один раз в неделю – 544 шт.;
- в) один раз в месяц – 391 шт.;
- г) один раз в полгода – 431 шт.;
- д) один раз в год – 111 шт.;
- е) всего лишь один раз совершают покупку – 297 шт.

Вариант № 20

ЗАДАЧА № 1

Известно, что при смешанном питании усвояемость белков составляет – 84,5 %, жиров – 94,0%, углеводов – 95,5 %. Определить, используя необходимые коэффициенты, фактическую энергетическую ценность продукта при смешанном питании, в ккал и кДж. В 800 г мяса скумбрии содержится: белок – 29%, жир – 16%. Соотношения белка, жира, углеводов даны на 100 г продукта. Объяснить полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Вычислить долю потенциальных покупателей и долю потенциальных покупателей принимающих предложенную цену. Проанализировать полученные результаты и сделать выводы. Известно, что из 142 человек, количество потенциальных покупателей 109 чел., а 51 % потенциальных покупателей принимают предложенную цену.

Вариант № 21

ЗАДАЧА № 1

Используя необходимые коэффициенты, определить энергетическую ценность, в ккал и кДж, продукта массой 650г. Известно, что содержание белков – 27%, углеводов – 33%, жиров – 24%. Соотношения белка, жира, углеводов даны на 100г продукта. Объяснить полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Вычислив долю потенциальных покупателей проанализировать полученные результаты и сделать соответствующие выводы. Известно, что из 185 чел. количество потенциальных покупателей среди респондентов составляет 181 чел.

Вариант № 22

ЗАДАЧА № 1

Известно, что при смешанном питании усвояемость белков составляет – 84,5 %, жиров – 94,0 %, углеводов – 95,5 %. В 100 г сливочного масла содержится (в %): белков – 0,4; жиров – 71,5; углеводов – 1,9. Используя необходимые коэффициенты, определить фактическую энергетическую ценность продукта при смешанном питании, в ккал и кДж, массой 350г. Обосновать полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Штриховой код товара выглядит таким образом: 4 4 0 1 7 3 5 0 9 4 8 2 5. Сделайте вывод о подлинности товара или же установите наличие фальсификации продукции, используя штриховой код. На основе какого типа штрихового кода проводится такой анализ? Обоснуйте свой вывод.

Вариант № 23

ЗАДАЧА № 1

Определить энергетическую ценность и фактическую энергетическую ценность 1л 500г растительного масла при смешанном питании, в ккал и кДж, используя необходимые коэффициенты. Известно, что при смешанном питании усвояемость белков составляет – 84,5%, жиров – 94,0 %, углеводов – 95,5 %. Известно, что на 100г продукта: жира – 97%. Объяснить полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Фактическая цена товара 976 руб. Общее количество покупок, совершаемое покупателями, желающими приобрести товар по установленной цене – 31 шт. Количество покупок которое совершает потребитель по желаемой цене:

- а) 56 – цена в три раза ниже;
- б) 49 – цена в 1,5 раза ниже;
- в) 61 – цена на 697 руб. ниже установленной цены.

Рассчитать цену, по которой целесообразно продавать товар. Объяснить полученный результат.

Вариант № 24

ЗАДАЧА № 1

Используя необходимые коэффициенты, определить энергетическую ценность, в ккал и кДж, продукта массой 150г. Известно, что содержание белков – 8,8%, углеводов – 42,5%, жиров – 3,7%. Соотношения белка, жира, углеводов даны на 100г продукта. Объяснить полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Известно, что количество покупок совершаемых покупателями, желающими приобрести товар:

- а) ежедневно – 136 шт.;
- б) один раз в неделю – 344 шт.;
- в) один раз в месяц – 401 шт.;
- г) один раз в полгода – 234 шт.;
- д) один раз в год – 509 шт.;
- е) всего лишь один раз совершают покупку – 36 шт.

Определить спрос на товар. Что характеризует рассчитанная величина? Проанализировать полученный результат.

Вариант № 25

ЗАДАЧА № 1

Используя необходимые коэффициенты, определить энергетическую ценность, в ккал и кДж, продукта массой 180г. Известно, что содержание белков – 47%, углеводов – 6,6%, жиров – 2,4%. Соотношения белка, жира, углеводов даны на 100г продукта. Объяснить полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Вычислить долю потенциальных покупателей и долю потенциальных покупателей принимающих предложенную цену, если известно, что из 72 человек, количество потенциальных покупателей 69 чел., а 39 % потенциальных покупателей принимают предложенную цену. Проанализировать полученные результаты и сделать выводы.

Вариант № 26

ЗАДАЧА № 1

Используя необходимые коэффициенты, определить энергетическую ценность, в ккал и кДж, массы твороженной весом 250г. Известно, что содержание белков – 8%, углеводов – 28,5%, жиров – 28%. Соотношения белка, жира, углеводов даны на 100г продукта.

Объяснить полученный результат.

ЗАДАЧА № 2

Используя штриховой код, сделайте вывод о подлинности товара или же установите наличие фальсификации продукции. На основе какого типа штрихового кода проводится такой анализ? Обоснуйте свой вывод. Штриховой код товара выглядит таким образом: 3 7 0 0 5 0 1 0 0 2 8 2 3.

3.2. Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений по УД:

Отметка «5» выставляется, если обучающийся дал от 103 – 115 правильных ответов на тесты и правильно решил 2 практические задачи. Учитывается качество оформления работы, аккуратность обучающегося, отсутствие орфографических ошибок.

Отметка «4» выставляется, если обучающийся дал от 92 – 102 правильных ответов на тесты и правильно решил 1 практическую задачу. Учитывается оформление работы и общая грамотность.

Отметка «3» выставляется, если обучающийся дал от 69 – 91 правильных ответов на тесты. Учитывается оформление работы.

Отметка «2» выставляется, если обучающийся дал меньше 68 правильных ответов на тесты.

3.3. Время на подготовку и выполнение:

- подготовка 5 мин.;
- выполнение 1 час 20 мин.;
- оформление и сдача 5 мин.;
- всего 1 час 30 мин.

4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых для аттестации

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 К^О», 2018. – 760 с.

Дополнительные источники (печатные издания):

1. Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / С.Л. Калачев. – 2-е изд. перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт; ИД Юрайт, 2014. – 477с. – Серия: Бакалавр. Базовый курс

2. 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)
3. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
4. Николаева, М.А. Товарная экспертиза: Учебное пособие. – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2007. – 320 с.
5. 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>, свободный

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

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

Образовательные ресурсы Интернета – 1С: Предприятие 8 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://v8.1c.ru/trade/>, 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>, свободный

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