

Минский филиал УО «Белорусский торгово-экономический
университет потребительской кооперации»

ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

ДОМАШНЯЯ КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

для учащихся заочной формы получения образования на основе ОСО

Специальность 2-25 01 10 «Коммерческая деятельность (по направлениям)»
Направление специальности 2-25 01 10 – 02 «Коммерческая деятельность (товароведение)»

Специализация 2-25 01 10 – 0235 «Товароведение продовольственных и
непродовольственных товаров»

Контрольная работа составлена в соответствии с программой,
утвержденной директором Минского филиала УО «Белорусский торгово-экономический
университет потребительской кооперации» 30.08.2017г.

Автор: Машкович Т.В., преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии товароведных и технологических дисциплин

Протокол № _____ от _____ 20 г.

Председатель цикловой комиссии _____ Т.В. Машкович

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дисциплина «Теоретические основы товароведения» изучается учащимися специальности 2-25 01 10 «Коммерческая деятельность (по направлениям)», направление специальности 2-25 01 10 – 02 «Коммерческая деятельность (товароведение)», специализация 2-25 01 10 – 0235 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров».

Цель дисциплины – подготовка специалистов, знающих основные понятия и категории товароведения, теорию качества товаров, основы управления ассортиментом товаров. В процессе изучения дисциплины рассматриваются общие теоретические положения, касающиеся сущности товара, потребительских свойств, качества, методов и правил классификации, кодирования информации о товарах и др.

Дисциплина «Теоретические основы товароведения» является теоретической базой для изучения таких дисциплин, как «Товароведение продовольственных товаров», «Товароведение непродовольственных товаров».

В результате изучения дисциплины учащиеся должны знать:

- задачи товароведения, связь товароведения с другими дисциплинами;
- показатели качества товаров и методы определения их значений;
- признаки и правила классификации товаров;
- источники и факторы формирования ассортимента товаров;
- основы микробиологии и пищевой гигиены;
- химический состав пищевых продуктов;
- пищевую и энергетическую ценность продовольственных товаров;
- способы и виды консервирования продовольственных товаров и др.

В результате изучения дисциплины учащиеся должны уметь:

- рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов, естественную убыль товаров;
- определять номенклатуру потребительских свойств и показатели качества товаров;
- распознавать реквизиты маркировки и расшифровывать условные обозначения на товарах и упаковке.

2. ОБЩИЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Контрольная работа составлена в 100 вариантах. Вариант контрольной работы определяется по таблице в зависимости от двух последних цифр номера личного дела учащегося. В таблице по вертикали размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых - предпоследняя цифра номера личного дела. По горизонтали также размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых - последняя цифра номера личного дела учащегося.

Пересечение вертикальной и горизонтальной линий определяет клетку с номерами вопросов контрольной работы. Например, шифр учащегося-заочника КТ1-128-17. Число 16 означает год зачисления в филиал 2017г.; число 128 номер личного дела учащегося, где последние две цифры 28 определяют вариант контрольной работы. Пересечение второй строки по вертикали и восьмого столбца по горизонтали определяет клетку с номерами вопросов контрольной работы (1,20,29,32).

Учащиеся должны быть внимательны при определении варианта. Работа, выполненная не по своему варианту, возвращается учащемуся без проверки.

Требования к оформлению контрольной работы:

Контрольная работа выполняется в обычной ученической тетради, страницы которой нумеруются. Если тетрадь в клетку, то писать следует через клетку, иначе затрудняется проверка работы преподавателем.

На каждой странице тетради необходимо оставлять поля шириной 4-5 см. для замечаний преподавателя, а для рецензии (заключения) преподавателя – 2-3 свободные (оставшиеся или вложенные) страницы в конце тетради (вложенные листы должны быть закреплены).

Ответ на вопрос дается после приведения его точной формулировки.

На обложке тетради должен быть наклеен заочником бланк, на котором указывается фамилия, имя и отчество учащегося, шифр, наименование дисциплины в строгом соответствии с учебным планом, номер контрольной работы, номер варианта, место работы и занимаемая должность.

Работа должна быть выполнена аккуратно, четким, разборчивым почерком. Сокращение слов в тексте не допускается. Писать работу рекомендуется чернилами одного цвета. Контрольная работа может быть представлена и в печатном виде.

В конце работы указывается перечень использованной литературы в том порядке, в каком она приведена в контрольной работе. Затем ставится дата выполнения работы и подпись учащегося (подпись должна быть разборчивой).

Выполненная контрольная работа сдается (высыпается) в учреждение образования на рецензирование в соответствии с учебным графиком. Учащиеся, получившие работу после проверки, должны внимательно ознакомиться с рецензией и с учетом замечаний, рекомендаций преподавателя доработать отдельные вопросы. Незачтенная работа выполняется учащимися повторно с учетом рекомендаций рецензии и сдается в учреждение образования вместе с выполненной работой на проверку тому же преподавателю.

3. ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Б		Последняя цифра номера личного дела									
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Предпоследняя цифра номера личного дела	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	1	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	2	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	3	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1
	2	13	14	15	16	17	18	19	20	11	12
	3	24	25	26	27	28	29	30	21	22	23
	4	35	36	37	38	39	40	34	31	32	33
	2	8	7	6	5	9	10	2	4	1	3
	3	14	19	17	12	11	13	15	18	20	16
Предпоследняя цифра номера личного дела	4	24	30	22	23	25	26	27	26	29	28
	5	32	31	34	33	36	35	34	40	32	37
	3	7	6	1	9	3	2	10	8	4	5
	4	11	18	12	16	20	17	19	14	13	15
	5	30	21	28	22	26	24	25	22	26	27
	6	33	35	38	36	34	31	31	37	40	39
	7	9	10	1	6	7	8	2	3	4	5
	8	16	15	20	13	14	12	11	19	17	11
	9	28	25	28	30	22	23	25	27	26	29
	0	38	37	31	40	39	34	35	32	36	32
Предпоследняя цифра номера личного дела	5	5	4	3	2	1	10	7	9	8	6
	6	16	17	13	20	19	15	12	11	18	14
	7	22	26	25	24	25	23	28	30	30	21
	8	40	35	38	39	31	35	40	36	33	34
	6	5	4	9	1	6	2	10	8	3	7
	7	12	18	13	14	17	16	15	20	12	11
	8	21	22	24	25	23	27	28	22	29	26
	9	36	32	40	39	31	34	32	35	35	37
	7	4	5	9	1	6	2	10	8	3	7
	8	19	15	14	11	14	12	17	20	15	13
Предпоследняя цифра номера личного дела	7	26	25	22	29	25	24	27	28	30	23
	8	36	35	33	34	40	39	31	38	32	37
	9	3	2	8	9	5	7	4	1	6	10
	0	19	15	14	11	14	12	17	20	15	13
	1	26	25	22	29	25	24	27	28	30	23
	2	36	35	33	34	40	39	31	38	32	37
	3	8	1	6	7	3	10	9	5	4	2
	4	12	13	14	11	19	16	15	17	20	15
	5	30	26	21	29	27	26	23	22	25	24
	6	33	40	37	34	32	40	35	36	38	32
Предпоследняя цифра номера личного дела	7	8	1	6	7	1	4	2	7	9	10
	8	11	12	13	17	19	18	20	14	15	16
	9	29	30	26	22	23	24	27	30	25	28
	0	39	33	36	35	32	34	31	40	34	37

4. ЗАДАНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Охарактеризуйте макроэлементы.
2. Охарактеризуйте углеводы по группам, укажите свойства и значение в питании.
3. Охарактеризуйте водорастворимые витамины.
4. Охарактеризуйте белки по группам и укажите их значение в питании.
5. Охарактеризуйте жиры, укажите их свойства и значение в питании.
6. Дайте понятие и охарактеризуйте основные виды естественной убыли.
7. Охарактеризуйте микробиологические процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров.
8. Охарактеризуйте методы оценки качества продовольственных товаров.
9. Назовите и охарактеризуйте физические способы консервирования продовольственных товаров.
10. Назовите и охарактеризуйте физико-химические способы консервирования продовольственных товаров.
11. Охарактеризуйте свойства надежности непродовольственных товаров.
12. Охарактеризуйте эстетические свойства непродовольственных товаров.
13. Охарактеризуйте функциональные свойства непродовольственных товаров.
14. Охарактеризуйте эргономические свойства непродовольственных товаров.
15. Охарактеризуйте факторы, формирующие качество непродовольственных товаров.
16. Охарактеризуйте виды и методы классификации.
17. Дайте понятие ассортимента товаров и охарактеризуйте показатели ассортимента.
18. Дайте понятие контроля качества и охарактеризуйте виды контроля качества по признакам классификации.
19. Дайте понятие и охарактеризуйте виды маркировки непродовольственных товаров.
20. Охарактеризуйте способы определения значений показателей качества непродовольственных товаров.
21. Определите калорийность 250 грамм моркови, если в ней содержится: 1,3 % белков, 0,1% жиров, 7% углеводов.
22. Определите калорийность 420 грамм какао-порошка, если в нем содержится: 24,2 % белков, 17,5% жиров, 27,9% углеводов.
23. Определите калорийность 125 грамм майонеза, если в нем содержится: 3,1 % белков, 67% жиров, 2,6% углеводов.
24. Определите калорийность 250 грамм картофеля, если в нем содержится: 2 % белков, 0,1% жиров, 19,7% углеводов.
25. Определите калорийность 120 грамм печенья «Шахматное», если в нем содержится: 7,5 % белков, 11,8% жиров, 74,4% углеводов.
26. В магазине торговой площадью 400 м^2 между инвентаризациями было продано 520 кг печенья «Мария» по цене 3 рубля 10 копеек за 1 кг. Определите размер естественной убыли, подлежащей списанию в натуральном и денежном выражении.
27. В магазине торговой площадью 420 м^2 между инвентаризациями было продано 780 кг колбасы вареной «Докторская» по цене 6 рублей 80 копеек за 1 кг. В мага-

зине работало 7 продавцов и 2 ученика. Определите размер естественной убыли, подлежащей списанию, в натуральном и денежном выражениях.

28. На холодильном складе в течение 15 суток хранилось 23 тонны цыплят-бройлеров. Определите размер естественной убыли, подлежащей списанию в натуральном и денежном выражениях. Цена 1 кг – 3 рубля 90 копеек.
29. На холодильном складе в течение 4 суток хранилось 15 тонн мороженой свинины. Определите размер естественной убыли, подлежащей списанию в натуральном и денежном выражениях. Цена 1 кг – 6 рублей 40 копеек.
30. При отпуске со склада оптового рыбного холодильника 15 тонн мороженой трески, хранившейся при температуре -8°C в течении 20 суток, обнаружена недостача 7 кг. Определите размер естественной убыли и сделайте вывод.
31. Расшифруйте реквизиты 2-х марковочных ярлыков швейных изделий (ярлыки приложите).
33. Расшифруйте реквизиты 2-х марковочных ярлыков трикотажных изделий (ярлыки приложите).
33. Расшифруйте реквизиты 2-х марковочных ярлыков товаров бытовой химии (ярлыки приложите).
34. Расшифруйте реквизиты 2 марковочных ярлыков парфюмерно-косметических товаров (ярлыки приложите).
35. Расшифруйте значение информационных знаков на примере продовольственных товаров (упаковку приложите).
36. Расшифруйте значение информационных знаков на примере непродовольственных товаров (упаковку приложите).
37. Расшифруйте символы марковки транспортной тары на примере продовольственных товаров (ярлыки приложите).
38. Расшифруйте символы марковки транспортной тары на примере непродовольственных товаров (ярлыки приложите).
39. Расшифруйте символы по уходу за изделиями на примере 2-х образцов швейных (трикотажных) товаров (ярлыки приложите).
40. Расшифруйте символы экологической марковки на примере 2-х образцов непродовольственных товаров (ярлыки или упаковку приложите).

5. КРИТЕРИИ ОТМЕТКИ ПО ДОМАШНЕЙ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЕ:

Отметка «зачтено» выставляется, если работа выполнена в полном объёме, в соответствии с заданием, ответы на все вопросы даны полно, последовательно; работа аккуратно оформлена, приведён список использованной литературы.

Работа может быть зачтена, если она содержит единичные **несущественные ошибки:**

- описки, не искажающие сути ответа на теоретические вопросы;
- неточности, допущенные при ответе;
- отсутствие выводов в процессе освещения вопросов;
- отсутствие используемой литературы.

Контрольная работа, в которой не раскрыто основное содержание вопросов задания или имеются существенные ошибки в изложении двух и более вопросов, а также выполненная небрежно, неразборчивым почерком, не по варианту, оценивается отметкой «не зачтено» и возвращается учащемуся с рецензией для дальнейшей работы над заданием. В этом случае учащемуся необходимо выполнить все задания ДКР повторно.

К существенным ошибкам относятся следующие:

1. теоретический вопрос изложен не по существу задания;
2. ответы на теоретические вопросы полностью переписаны из учебной литературы без адаптации к контрольному заданию;
3. отдельные вопросы в работе освещены не в соответствии с вариантом задания;
4. задача решена неверно;
5. неправильное применение формул, отсутствие расчета или краткого описания алгоритма выполнения задачи.
6. неверно расшифрованы символы маркировки.

6. ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ

Теоретические вопросы:

1. Дайте понятие углеводов, укажите значение в питании
2. Дайте классификацию и характеристику углеводов по группам
3. Дайте понятие жиров, укажите значение в питании
4. Дайте классификацию и характеристику жиров по группам
5. Дайте понятие белков, укажите значение в питании
6. Дайте классификацию и характеристику белков по группам
7. Назовите и охарактеризуйте жирорастворимые витамины
8. Охарактеризуйте пектиновые вещества
9. Дайте понятие пищевых добавок, изложите их классификацию
10. Охарактеризуйте органолептический метод определения качества продовольственных товаров
11. Назовите физические методы консервирования продовольственных товаров, охарактеризуйте консервирование низкими температурами
12. Назовите физические методы консервирования продовольственных товаров, охарактеризуйте консервирование продовольственных товаров высокими температурами
13. Дайте классификацию и характеристику продовольственных товаров по сохраняемости
14. Назовите процессы, происходящие в продуктах питания при хранении, укажите причины гниения
15. Дайте понятие, назовите и охарактеризуйте виды естественной убыли продовольственных товаров
16. Охарактеризуйте функциональные свойства непродовольственных товаров
17. Дайте понятие эргономических свойств непродовольственных товаров, назовите подгруппы свойств
18. Изложите классификацию свойств безопасности непродовольственных товаров
19. Охарактеризуйте виды безопасности непродовольственных товаров
20. Назовите и охарактеризуйте свойства надежности непродовольственных товаров
21. Дайте определение и изложите классификацию показателей качества непродовольственных товаров.
22. Охарактеризуйте способы определения значений показателей качества непродовольственных товаров
23. Дайте понятие упаковки, изложите классификацию видов упаковки
24. Дайте понятие маркировки, укажите ее значение и содержание
25. Назовите и охарактеризуйте виды информационных знаков в маркировке
26. Дайте понятие контроля качества, изложите классификация видов контроля
27. Изложите классификацию дефектов непродовольственных товаров
28. Охарактеризуйте признаки классификации непродовольственных товаров по группам
29. Дайте понятие штрихового кодирования, опишите структуру кода ЕАН-13
30. Дайте понятие ассортимента, назовите и охарактеризуйте показатели ассортимента

Тематика практических заданий

1. Расчет энергетической ценности продовольственных товаров
2. Расчет естественной убыли продовольственных товаров
3. Расшифровка символов маркировки непродовольственных товаров

Рекомендуемая литература:

1. Основы товароведения: учеб. пособие / В.Е. Сыцко [и др.]; под ред. В.Е. Сыцко. – Минск: РИПО, 2011.
2. Теоретические основы товароведения: учеб. пособие / В.Е. Сыцко [и др.]; под общ. ред. В.Е. Сыцко. – Минск: Выш. шк., 2009.
3. Теоретические основы товароведения и экспертиза товаров: учеб. пособие / Л.А. Галун [и др.]; под ред. Л.А. Галун и Д.П. Лисовской. – Минск : ИВЦ Минфина, 2000.
4. Трушина, Т.П. Микробиология, гигиена и санитария в торговле : учеб. пособие / Т.П. Трушина. - Ростов на/Д : Феникс, 2000.
5. Шарковский, Е.К. Гигиена продовольственных товаров : учеб. пособие / Е.К. Шарковский. - М.: Новое знание, 2003.

