Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Саидов Заурбек Аслanбекович
Должность: Ректор
Дата подписания: 13.04.2022 13:16:13
Уникальный программный ключ:
2e8339f3ca5e6a5b4531845a12d1bb5d1821f0ab

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И ФИНАНСОВ

Кафедра экономической теории и предпринимательства

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По дисциплине «Коммерческое товароведение (продовольственные товары)»

Направление подготовки 38.03.06 «Торговое дело»

Профиль Торговое дело

Грозный - 2020

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы, описание показателей и критериев оценивания компетенций

Курс	Семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения	Оценочные средства
3	6	ПК-1: способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству	Знать: - основные понятия товароведения; - объекты, субъекты и методы товароведения; - общую классификацию потребительских товаров и продукцию производственного назначения; - классификацию продовольственных товаров по однородным группам; Уметь: - распознавать классификационные группы товаров Владеть: - представлением о количественных и качественных потерях	Доклад Собеседование Тест
3	6	ПК-4: способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	Знать: - виды, свойства, показатели ассортимента; - основополагающие характеристики товаров; - товароведные характеристики товаров однородных групп (групп продовольственных товаров): классификация ассортимента, оценка качества; Уметь: - анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров Владеть:	Доклад Собеседование Тест

			- представлением о пищевой ценности	
4	7	ПК-1: способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству	Знать: - количественные характеристики товаров; - факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик; - виды потерь, причины возникновения, порядок списания Уметь: - давать товароведную характеристику отдельным группам товаров Владеть: - представлением о физических свойствах	Доклад Собеседование Тест
4	7	ПК-4: способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	Знать: - товароведную классификацию товаров; - стандарты, сертификаты на товары; - кодирование отдельных групп товаров; - ассортимент отдельных групп товаров; - расшифровку условных обозначений. Уметь: - упаковывать отдельные группы товаров; - расшифровывать маркировку отдельных групп товаров Владеть: представлением о основах производства и экспертизы продовольственных товаров.	Доклад Собеседование Тест

2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки владений, умений, знаний, характеризующих этапы формирования компетенций процессе освоения образовательной программы с описанием шкал оценивания и методическими материалами, определяющими процедуру оценивания.

№ п/п	Контролируемые разделы (темы), модули дисциплины/практики	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			вид	кол-во
1.	Раздел I. Товароведение продовольственных товаров	ПК-1	Доклад	10
			Собеседование	4
			Тест	10
2.	Раздел II. Факторы, обеспечивающие качество и количество товаров	ПК-14	Доклад	5
			Собеседование	5
			Тест	40
3.	Раздел III. Группы продовольственных товаров	ПК-1 ПК-4	Доклад	8
			Собеседование	6
			Тест	80

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представленность оценочного средства в ФОС
1	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по разделам/темам дисциплины
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Комплект тестовых заданий
4	Курсовая работа (проект)	Вид самостоятельной письменной работы, направленной на творческое освоение общепрофессиональных и профессиональных профильных дисциплин (модулей) и выработку соответствующих компетенций	Тематика курсовых работ (проектов)
5	Экзаменационные материалы	Итоговая форма оценки знаний	Примерный перечень вопросов и заданий к экзамену по дисциплине

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Чеченский государственный университет»

Институт экономики и финансов
Кафедра экономической теории и предпринимательства

Темы докладов

по дисциплине ***«Коммерческое товароведение (продовольственные товары)»***

Раздел (тема) дисциплины: Товароведение продовольственных товаров
Тематика докладов

1. История и направления развития товароведения
2. Перечислите основные этапы становления товароведения как науки о товаре.
3. Охарактеризуйте особенности современного этапа развития товароведения.
4. Укажите место товароведения в условиях глобальной экономики.
5. Что является предметом товароведения?
6. Что входит в понятие потребительной стоимости?
7. В чём заключается качественная и количественная определённость потребительной стоимости?
8. Перечислите основные категории товароведения и укажите взаимосвязь между ними.
9. Перечислите основные задачи, стоящие перед товароведением на современном этапе.
10. Какова роль товароведения в решении ключевых задач управления качеством?

Раздел (тема) дисциплины: Факторы, обеспечивающие качество и количество товаров
Тематика докладов

1. Факторы, влияющие на качество и количество товаров.
2. Формирование качества.
3. Методы ухода за товарами, сроки годности, товарная обработка и реализация.
4. Количественная характеристика товаров.
5. Единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, физические свойства товаров.

Раздел (тема) дисциплины: Группы продовольственных товаров
Тематика докладов

1. Классификация, ассортимент, потребительские свойства, качество зерномучных товаров.
2. Потребительские свойства, классификация, качества, хранение свежих и переработанных плодов, овощей, грибов.
3. Потребительские свойства, конкурентоспособность, качество, ассортимент сахара, меда и кондитерских товаров.
4. Классификация, формирование качества, ассортимент отдельных групп вкусовых товаров.
5. Классификация, ассортимент, качество и хранение пищевых жиров.
6. Классификация, потребительские свойства, качество, ассортимент мяса и мясных продуктов.
7. Классификация, потребительские свойства, качество яиц и яичных товаров.
8. Ассортимент, потребительские свойства, качество рыбы и рыбных продуктов

Методические рекомендации по написанию докладов:

Доклад – это продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Структура доклада:

- титульный лист - оглавление (в нем последовательно излагаются названия

пунктов доклада, указываются страницы, с которых начинается каждый пункт);

- введение (формулирует суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада, дается характеристика используемой литературы);

- основная часть (каждый раздел ее, доказательно раскрывая отдельную проблему или одну из ее сторон, логически является продолжением предыдущего; в основной части могут быть представлены таблицы, графики, схемы);

- заключение (подводятся итоги или дается обобщенный вывод по теме доклада, предлагаются рекомендации);

- список использованных источников.

Объём доклада – от 4 до 6 полных страниц текста формата А4, подготовленных в текстовом редакторе Microsoft Word: ориентация страницы – книжная; границы текста (поля): слева – 3,0 см; сверху и снизу – 2,0 см; справа – 1,5 см; страницы не нумеруются.

Шкалы и критерии оценивания:

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Чеченский государственный университет»

Институт экономики и финансов
Кафедра экономической теории и предпринимательства

Вопросы для собеседования

по дисциплине *«Коммерческое товароведение (продовольственные товары)»*

Раздел (тема) дисциплины: Товароведение продовольственных товаров
Вопросы:
1. Содержание товароведения. Объекты товароведческой деятельности. Принципы товароведения.
2. Основные элементы, виды и разновидности экспертизы товаров
3. Методы и классификация товарной экспертизы
4. Задачи упаковки, условия хранения, температура, влажность, защита от микробиологических повреждений.

Раздел (тема) дисциплины: Факторы, обеспечивающие качество и количество товаров
Вопросы:
1. Обеспечение качества и количества товаров. Факторы, влияющие на качество и количество.
2. Факторы формирующие качество: сырье, конструкция, технология производства.
3. Методы ухода за товарами. Сроки годности, хранения и эксплуатации.
4. Классификация товаров по срокам годности.
5. Товарная обработка. Сортировка товаров по качеству. Калибровка. Мойка. Фасовка. Упаковка.

Раздел (тема) дисциплины: Группы продовольственных товаров
Вопросы:
1. Общие сведения. Классификация продовольственных товаров.
2. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и ассортимент изделий.
3. Переработка изделия и декорирование.
4. Характеристика ассортимента изделий.
5. Общие требования, предъявляемые к качеству изделий.
6. Экспертиза, упаковка, маркировка и условия хранения товаров.

Методические рекомендации по проведению собеседования:

Собеседование – это средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Для успешного прохождения собеседования студент должен ознакомится с лекционным материал, а также дополнительные источники (учебники, учебные пособия), предложенные в списке литературы.

Шкалы и критерии оценивания:

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Чеченский государственный университет»

Институт экономики и финансов
Кафедра экономической теории и предпринимательства

Комплект тестов (тестовых заданий)
для рубежного контроля

по дисциплине *««Коммерческое товароведение (продовольственные товары)»»*

Раздел (тема) дисциплины:	**Код формируемой компетенции:**
Раздел I. Товароведение продовольственных товаров	
1. Качество -это: а) производственное качество; б) полнота и ассортимент; в) совокупность свойств, обусловливающих их пригодность удовлетворять потребности; г) совокупность свойств, обусловливающих их пригодность удовлетворять потребности в соответствии с их назначением. 2. Показатели качества продукции - это: а) количественные характеристики свойств; б) качественные характеристики свойств; в) количественные и качественные характеристики свойств; г) количественные характеристики свойств в конкретных условиях производства, эксплуатации и потребления. 3. По методу определения показатели качества подразделяют на определяемые: а) экспертными и органолептическими методами; б) органолептическими, расчетными, социологическими и экспертными методами; в) расчетными, инструментальными, социологическими, органолептическими и экспертными методами; г) экспертными, расчетными, социологическими и инструментальными методами. 4. По количеству характеризуемых свойств показатели качества подразделяют на: а) единичные и комплексные; б) единичные и базовые; в) единичные, базовые и комплексные; г) единичные, комплексные, базовые и интегральные.	**ПК-1**

5. Единичные показатели качества характеризуют: а) только ряд единичных свойств, б) только одно свойство продукции; в) ряд свойств продукции; г) совокупность свойств продукции. 6. К функциональным потребительским свойствам относятся: а) соответствие изделия общественно необходимым потребностям; б) совершенство выполнения основной и вспомогательной функций, универсальность применения; в) безотказность, долговечность, ремонтопригодность и сохраняемость; г) информационная выразительность, рациональность формы, целостность композиции, совершенство производственного исполнения. 7. К эстетическим относятся потребительские свойства: а) соответствие изделия общественно необходимым потребностям; б) совершенство выполнения основной и вспомогательной функций, универсальность применения; в) безотказность, долговечность, ремонтопригодность и сохраняемость; г) информационная выразительность, рациональность формы, целостность композиции, совершенство производственного исполнения. 8. Надежность товаров в потреблении характеризуют: а) соответствие изделия общественно необходимым потребностям; б) совершенство выполнения основной и вспомогательной функций, универсальность применения; в) безотказность, долговечность, ремонтопригодность и сохраняемость, . г) информационная выразительность, рациональность формы, целостность композиции, совершенство производственного исполнения. 9. Существуют системы классификации: а) промышленная, торговая, учебная; б) иерархическая, фасетная; в) ТНВЭД, общегосударственная (ОКП); г) промышленная, общегосударственная. 10. Под символической информацией понимается: а) информация с помощью художественных и графических изображений непосредственно товара; б) сведения о товаре, передаваемые с помощью информационных знаков; в) сведения о товаре, предназначенные для создания потребительских предпочтений;	

г) сведения о товаре, дополняющие основную информацию и предназначенные для изготовителей.	
Раздел II. Факторы, обеспечивающие качество и количество товаров	
1: Распределение множества объектов на подмножества по общим признакам - это +:классификация -: идентификация -: кодирование -: ранжирование 2: Методы, относящиеся к кодированию -: фасетный -: иерархический +: параллельныйипорядковый 3: Численность набора товаров, представленных их разновидностями, характеризует показатель +: полноты -: устойчивости -: новизны -: структуры 4: Основными факторами, влияющими на формирование торгового ассортимента являются +: спрос и предложение -: сырьевая база -: организация труда 5: Сложные свойства товаров выражают через показатели -: базовые +: комплексные -: определяющие -: единичные 6: К факторам, формирующим качество товаров, относятся +: исходное сырье -: упаковка, маркировка -:технологические процессы -: транспортирование 7: Приспособленность изделий к выполнению основной функции характеризуют свойства -: социального назначения +: функциональные -: эстетические -: эргономические 8: Экологические свойства товаров по природе загрязнения -: химические +:биологические	**ПК-4**

-: незначительные -: значительные 8: Объективный метод определения показателей качества +: измерительный -: органолептический -: экспертный -: социологический 9: В практике управления качеством используются методы +:организационно-распорядительные -: социально-психологические -: расчетные -: правовые 10: Деятельность по общему руководству качеством должна соответствовать потребностям и интересам +: предприятия-изготовителя -: потребителям -: посредникам -: торговле 11: В зависимости от назначения различают виды товарной информации +: коммерческая -: потребительская -: цифровая -: словесная 12: К товарной информации предъявляют основные требования +: достоверность -: достаточность -: воспроизводимость -: сопоставимость 13: Формы товарной информации в зависимости от средств передачи +: цифровая и штриховая -: основополагающая -: потребительская 14: Товаросопроводительные документы, подтверждающие качество -: сертификаты соответствия -:качественные удостоверения -: протоколы испытаний +: все ответы верны 14: Носителями производственной маркировки могут быть +: этикетки -:кольеретки -: товарный чек -: меню	

15: Цель фальсификации - это +:обман потребителя с корыстной целью -: пересортица -: обмер -: обвес 16: Основные требования к эксперту. -: компетентность -: независимость, объективность -: опыт работы +: все ответы верны 18: Эксперт имеет право отказа от проведения экспертизы в случае, если +: он не обладает необходимыми знаниями -: имеет место вмешательства в работу, попытки подкупа, давления, шантажа -: происхождение продукции неизвестно -: отсутствует нормативная документация на продукцию 19: Результаты экспертизы оформляются в виде +: заключения -: паспорта качества -: сертификата соответствия -: отчета -: соглашения 20: Методы классификации: -: последовательный -: параллельный +: фасетный -: иерархический -: ступенчатый 21: Численность набора товаров представленных их разновидностями характеризует показатель +: полноты -: широты -: устойчивости -: новизны 22: Способность товаров, удовлетворять физиологические и социальные потребности характеризуют показатели +: назначения -: эстетические -: эргономические -: надежности 23: Способность товаров создавать ощущение удобства, комфортности характеризуют свойства -: эстетические +: эргономические	

-: функциональные -: надежности 24: Качество товаров формируют факторы +: исходное сырье -: упаковка, маркировка -: технологические процессы -: условия хранения -: транспортирование 25: Свойства, составляющие надежность +: долговечность,ремонтопригодность -: универсальность конструкции -: рациональность формы -: антропометрические 26: Регистрация товарного знака действует в течение +: 10 лет -: 5 лет -: 20 лет -: 30 лет 27: Цель фальсификации – это +: обман потребителя с корыстной целью -: пересортица -: обмер -: обвес -: непреднамеренный обман 28: Предметом товароведения является +: потребительная стоимость товара -: товар -: продукция -: качество товаров 29: Объектом товароведения служит +: товар -: качество товаров -: стоимость -: ассортимент 30: Термин «товар» означает +: продукт, созданный для обмена (продажи) -: продукт, созданный для личного потребления -: продукт, созданный для распределения 31: Потребительская стоимость, присущая единице товара определенного вида является +: единичной -: совокупно-общественной -: конкретной -: индивидуальной 32: Мера потребительской стоимости товара	

+: качество -: количество -: ассортимент -: качество и количество 33: Потребительские свойства товара определяют +: потребительную стоимость товара -: физическую сущность товара -: рыночную стоимость товара -: качество товара 34: Различают следующие основные виды потребительной стоимости +: индивидуальная -: общественная -: единичная -: качественная 35: Распределение множества объектов на подмножества по общим признакам – это +: классификация -: идентификация -: кодирование -: ранжирование 36: Категория классификатора определяется +: уровнем его утверждения и сферой применения -: методом кодирования -: методом классификации -: сферой применения 37: Фасетный метод классификации – это +: параллельное разделение множества на независимые группировки -: параллельное разделение множества на подчиненные группировки -: последовательное разделение множества на подчиненные группировки -: параллельное разделение множества по разным признакам 38: Классификатор – это +: официальный документ, представляющий систематизированный свод кодов и наименований классификационных группировок -: документ о правилах и методах кодирования объектов классификации -: документ о правилах и методах классификации объектов -: документ, представляющий свод наименований классификационных группировок 39: Иерархический метод классификации – это +: последовательное разделение множества на подчиненные группировки	

-: параллельное разделение множества на подчиненные группировки -: последовательное разделение множества на независимые группировки -: параллельное разделение множества по различным признакам 40: Код объекта классификации – это +: знак товара в классификации -: знак страны происхождения -: знак о компонентах товара -: знак о соответствии качества товара нормативной документации	
Раздел III. Группы продовольственных товаров	
1.Какой сорт пшеничной муки имеет более светлый цвет: а) Экстра; б) первый сорт; в) второй сорт? 2.От чего зависит сорт муки: а) от содержания отрубей; б) от вкуса и запаха; в) от количества клейковины? 3.Какая мука содержит больше витаминов: а) пшеничная обойная; б) ржаная сеяная; в) пшеничная сорта Экстра? 4.Какая из перечисленных круп — пшеничная: а) рисовая, гречневая ядрица; б) «Полтавская», «Артек»; в) перловая, ячневая? 5.Какие крупы применяются в диетическом и детском питании: а) горох, фасоль; б) манная, рисовая; в) перловая, кукурузная? 6.Какая крупа варится дольше всех круп: а) фасоль, перловая; б) манная, рисовая; в) пшено шлифованное, ядрица гречневая? 7.Какие из перечисленных изделий относят к трубчатым макаронным изделиям (ГОСТ Р 51865—2002): а) вермишель, лапшу; б) ракушки, рожки; в) перья, макароны? 8.К какому типу макаронных изделий относят вермишель: а) к трубчатым; б) к нитевидным; в) к ленточным? 9.Из какой муки вырабатывают макаронные изделия:	**ПК-1** **ПК-4**

а) из хлебопекарной пшеничной муки; б) из муки высшего сорта (из твердой пшеницы); в) из муки мягкой стекловидной пшеницы? 10.В рецептуру какого пищевого концентрата входит крахмал: а) в желе сухое клубничное; б) в кисель вишневый; в) в крем ванильный сухой? 11. Какое основное сырье используют для получения хлеба: а) сахар, молоко; б) муку, воду, дрожжи; в) дрожжи, изюм, повидло? 12.Какие вводимые добавки используют для улучшенных сортов хлеба: а) пшеничную, ржаную муку; б) жиры, молоко, сахар; в) соль, воду, дрожжи? 13.Зачем хлеб перед выпечкой выдерживают в шкафах с температурой 25 °С: а) только для продолжения брожения теста; б) для разрыхления теста под действием углекислого газа; в) для образования формы изделия? 14.Какой хлеб посыпают кориандром (тмином): а) «Горчичный»; б) «Бородинский»; в) «Столичный»? 15.К какой группе булочных изделий относят выборгские крендели: а) плетеные изделия; б) сдобные изделия; в) булочная мелочь? 16.Какие изделия называют булочными: а) плюшки, ватрушки; б) батоны нарезные; в) бублики, баранки? 17.Как подразделяют хлеб по рецептуре: а) простой, формовой; б) простой, улучшенный, сдобный; в) пшеничный, сдобный, улучшенный? 18.В чем причина образования горелой корки хлеба «Столичного»: а) низкое качество муки; б) неправильная перевозка, укладка хлеба; в) высокая температура при выпечке хлеба? 19.Какие изделия относят к бараночным: а) калачи московские, баранки; б) бублики, баранки;	

в) сушки, баранки, бублики? 20.Какие сушки имеют овальную форму: а) чайные; б) челночок; в) горчичные? 21. Какие овощи содержат больше крахмала: а) морковь, свекла; б) огурцы, кабачки; в) картофель? 22. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов: а) помидоры, баклажаны; б) лук, чеснок; в) капуста, морковь? 23. Какие вещества обусловливают цвет моркови: а) хлорофилл; б) каротин; в) антоцианы (фиолетовые)? 24. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах: а) свекла, арбузы; б) петрушка, укроп, сельдерей; в) томаты, баклажаны? 25. Какие из этих сортов яблок относятся к летним сортам (для средней полосы): а) антоновка, богатырь; б) белый налив, грушовка; в) джонатан, ренет шампанский? 26. Какие свежие плоды содержат много дубильных веществ и имеют терпкий вкус: а) абрикосы, персики; б) айва, терн; в) мандарины, вишня? 27. Какие плоды содержат больше витамина С (аскорбиновой кислоты): а) черная смородина, шиповник; б) черешня, вишня; в) виноград, абрикосы? 28.Какой тропический плод отличается повышенным содержанием жира: а) ананасы; б) авокадо; в) бананы? 29. Какой сушеный виноград не имеет семян: а) изюм; б) кишмиш?	

30. Что применяют при мариновании огурцов: а) ванилин, шафран; б) уксусную кислоту; в) молочную кислоту? 31. Какой вид сахара медленно растворяется в воде: а) сахар-рафинад прессованный литой; б) сахар-песок; в) сахар-рафинад быстрорастворимый? 32. Для каких изделий допустимо при поступлении в продажу «засахаривание»: а) для варенья; б) для меда; в) для джема, повидла? 33. Какое из фруктово-ягодных изделий имеет жидкую консистенцию: а) джем вишневый; б) варенье малиновое; в) повидло грушевое? 34. К какой группе кондитерских изделий относят зефир: а) к конфетам; б) к пастильным; в) к мармеладу? 35. К какой группе мармелада относят «Апельсиновые дольки»: а) желейной; б) фруктово-ягодной? 36. К какой группе карамели относят монпансье: а) карамели леденцовой; б) карамели с начинками; в) мягкой карамели? 37. Какой шоколад не содержит теобромин: а) белый; б) обыкновенный; в) десертный? 38. Когда возникает сахарное «поседение» — белый налет на шоколаде: а) при высокой температуре; б) при резких колебаниях температуры; в) при температуре 2°С? 39. Какой группы шоколад имеет более темный цвет, тонкую горечь, сильный аромат: а) обыкновенный; б) десертный; в) пористый? 40. Какие конфеты имеют сбивной (воздушный) корпус: а) «Белочка», «Маска»;	

б) «Суфле», «Птичье молоко»; в) «Весна», «Мир»? 41. Какое печенье называют сахарное: а) содержащее много сахара, жира; б) имеющее на поверхности проколы, печенье не рассыпчатое; в) печенье хрупкое, рассыпчатое? 42. Какое печенье получают сбиванием сахара с яичными белками: а) миндально-ореховое; б) песочное; в) белково-сбивное? 43. Какое печенье относят к сухому печенью (крекер): а) с вкусовыми добавками (тмин, сыр, анис); б) сухарики с изюмом или цукатами; в) миндально-ореховое? 44. К какой группе относят печенье «Юбилейное», «Земляничное»: а) сдобное; б) сахарное; в) затяжное? 45. Какой цвет мякиша сырцовых пряников: а) светлый; б) темный? в) розовый? 46. Какие условия и сроки хранения заварных пряников: а) 25 °С — 60 дней; б) 18°С - 25 дней; в) 12 °С — 14 дней; 47. Какое тесто используют для получения вафель: а) пластичное; б) жидкое (сбивное); в) эластично-упругое? 48. Какой полуфабрикат называют бисквитным: а) рассыпчатый, легко крошащийся; б) пышный, мелкопористый; в) воздушный? 49. Какое пирожное получают без муки: а) песочное; б) белково-сбивное; в) миндально-ореховое? 50. Какой срок хранения тортов со сливочным кремом при температуре 6 °С: а) 72 ч; б) 60 ч; в) 120 ч? 51. Какие вещества обусловливают вяжущий (терпкий) вкус чая: а) дубильные;	

б) ароматические; в) красящие? 52.Какой чай лучше утоляет жажду: а) черный; б) желтый; в) зеленый? 53.Какой чай содержит больше витамина С: а) зеленый; б) желтый; в) черный? 54.Какой байховый чай имеет сильно выраженный терпкий вяжущий вкус: а) желтый; б) зеленый; в) черный? 55.Какой товарный сорт чая упаковывают в прочную жесткую упаковку: а) высший; б) 1-й; в) 2-й? 56.Какие вещества не входят в состав чайных напитков: а) кофеин; б) красящие; в) ароматические? 57.Какие вещества обусловливают аромат и вкус жареного кофе: а) дубильные; б) алкалоиды (кофеин); в) вещества кафеоля? 58.Какой кофе имеет более вяжущий вкус: а) зеленый (сырой); б) жареный; в) молотый? 59.Из какого ботанического вида кофе вырабатывают высший сорт кофе: а) Сантос бразильский; б) Арабика индийский; в) Робуста индийский? 60.Какой товарный сорт жареного кофе (ГОСТ Р 52088—2003) имеет слабо выраженный аромат: а) 2-й сорт; б) сорт «Премиум»; в) высший сорт? 61. К какой группе пряностей относится тмин: а) цветочной; б) коричной;	

в) листовой; г) семенной? 62.Какие пряности используют в хлебопечении: а) перец черный, лавровый лист; б) кориандр, тмин; в) гвоздику, перец душистый? 63.Какую пряность используют в изготовлении приправ: а) ванилин; б) горчицу; в) шафран? 64.К какой группе пряностей относится гвоздика: а) плодовой; б) цветочной; в) семенной? 65.К какой группе пряностей относится имбирь: а) цветочной; б) корневой; в) листовой? 66.Какую пряность используют в производстве колбас: а) анис; б) мускатный орех; в) шафран? 67.Какой перец имеет сильный сложный аромат: а) черный; б) душистый; в) красный? 68.Для чего используют столовую горчицу: а) для улучшения вкуса пищи; б) для улучшения вида пищи; в) для улучшения аромата пищи? 69.С какой целью выпускают кетчупы: а) для повышения пищевой ценности пищи; б) для придания особого вкуса и запаха пище; в) для расширения ассортимента приправ? 70.Какой номер имеет молотая соль с самыми мелкими кристаллами: а) № 1; б) № 2; в) № 0? 71. При производстве каких молочных продуктов используют пастеризацию: а) молока, сливок; б) молочных сгущенных консервов; в) творога, молочных сгущенных консервов; г) творога, творожных изделий?	

72.Сливки какой жирности вырабатывают для продажи: а) 6, 9, 20, 30, 40%; б) 5, 8, 10, 15, 20%; в) 8, 10, 20, 35%? 73.В чем измеряется кислотность молока, сметаны: а) в процентах измеряется только кислотность молока; б) в градусах Тернера; в) только в градусах? 74.Каковы сроки хранения пастеризованного молока: а) 36 ч при температуре 2°С; б) 10 сут. при температуре 20 °С; в) 10 сут. при температуре 2°С? 75.Каковы условия и сроки хранения творога: а) при температуре 2 °С — 36 ч; б) при температуре -18°С — до 8 мес.; в) при температуре 10 °С — 10 сут.? 76. Какой жирностью выпускают кефир: а) 1, 2,5, 3,2, 3,5%; б) 10, 15, 20%; в) 14, 5, 18%? 77.При производстве каких молочных продуктов используют стерилизацию: а) ряженка, бифилайф; б) бифидок, молоко, кефир; в) сливки, молоко, молочные консервы? 78.Какие условия хранения сметаны, сырков творожных, паст: а) при температуре 15°С; б) при температуре -10 °С; в) при температуре 2°С? 79.Какие виды брожения происходят в кефире: а) спиртовое, молочнокислое, уксусное; б) молочнокислое, уксуснокислое; в) молочнокислое, спиртовое? 80.Какое брожение происходит в биокефире: а) молочнокислое с бифидобактериями; б) молочнокислое, спиртовое; в) только молочнокислое?	

Методические рекомендации по выполнению тестов (тестовых заданий):

В современном образовании тестирование является наиболее часто применяемой и эффективной формой контроля знаний студентов. Это обуславливается оперативностью и объективностью контроля показателей результатов обучения студентов.

Тестовые задания предусматривают закрепление теоретических знаний, полученных студентом во время занятий по данной дисциплине. Перед выполнением тестовых заданий надо ознакомиться с сущностью вопросов выбранной темы в современной учебной и научной литературе, в том числе в периодических изданиях.

Шкалы и критерии **оценивания:**

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Чеченский государственный университет»

Кафедра экономической теории и предпринимательства

Экзаменационные материалы

(примерный перечень вопросов к экзамену)

по дисциплине «Коммерческое товароведение (продовольственные товары)»

для студентов 4 курса

направления подготовки

38.03.06 «Торговое дело»

экзаменационная сессия 2020 - 2021 уч. года

Теоретические вопросы:

1. Предмет и задачи дисциплины “Продовольственные товары”
2. Химический состав и потребительские свойства продовольственных товаров.
3. Качество продовольственных товаров.
4. Показатели качества товаров.
5. Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество.
6. Понятие о партии товара.
7. Градация качества (торговые сорта, стандартная, нестандартная продукция, отходы)
8. Хранение продовольственных товаров (цели, виды).
9. Факторы, влияющие на сохранность потребительских свойств товаров.
10. Классификация продовольственных товаров.
11. Кодирование продовольственных товаров.
12. Основы консервирования продовольственных товаров.
13. Методы консервирования.
14. Экспертиза качества зерна
15. Зерномучные товары- зерно (семейство злаковых, гречневых, бобовых)
16. Химический состав и пищевая ценность круп.
17. Основные виды и ассортимент круп.
18. Требования к качеству круп.
19. Упаковка и хранение крупы.
20. Классификация и ассортимент макаронных изделий, хранение макаронных изделий.

21. Ассортимент муки.
22. Требования к качеству муки.
23. Упаковка и хранение муки.
24. Производство хлеба.
25. Ассортимент хлеба.
26. Свежие и переработанные плоды, ассортимент- семечковые, косточковые, орехоплодные.
27. Химический состав и пищевая ценность овощей и плодов.
28. Классификация овощей и плодов.
29. Упаковка и хранение картофеля.
30. Переработанные овощи и плоды, ассортимент, хранение.
31. Вкусовые товары, классификация и ассортимент.
32. Виды и ассортимент чая.
33. Требования к качеству чая.
34. Кофе и кофейные напитки, ассортимент хранения.
35. Пряности – ассортимент хранения.
36. Требования к качеству ликероводочных изделий.
37. Упаковка и хранение ликероводочных изделий.
38. Классификация виноградных вин.
39. Табачные изделия – ассортимент.
40. Мед – ассортимент и хранение.
41. Фруктово-ягодные кондитерские изделия.
42. Упаковка и хранение фруктово-ягодных, кондитерских изделий.
43. Мучные кондитерские изделия.
44. Молочные товары.
45. Требования к качеству молока.
46. Упаковка, маркировка и хранение молока.
47. Показатели качества сливок.
48. Упаковка и хранение сливок.
49. Показатели качества творожных изделий.
50. Пищевые жиры – классификация.
51. Растительные масла – требования к качеству.
52. Ассортимент растительных масел.
53. Упаковка и хранение, маркировка растительных масел.
54. Ассортимент маргарина – классификация.
55. Мясо и мясные товары – ассортимент.
56. Классификация мяса и маркировка.
57. Требования к качеству мяса.
58. Транспортировка и хранение мяса.
59. Рыба и рыбные товара – ассортимент.
60. Упаковка и хранение рыбных товаров.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену:

Экзамен представляет собой итоговую формой контроля, позволяющую определить уровень знаний, полученный обучающимися, в процессе изучения дисциплины.

Цель экзамена – проверка и оценка уровня полученных студентом познаний по дисциплине, а также умения логически мыслить, аргументировать избранную научную позицию, ориентироваться по всему пройденному курсу и отвечать на дополнительные вопросы.

Экзамен принимается ведущим преподавателем, читающим курс лекций.

Для успешной сдачи экзамена студентам необходимо:

- начинать подготовку к экзамену с самого начала лекционного курса, посещая лекционные и практические занятия;
- активно работать на практических (семинарских) занятиях в семестре (учебном году), что позволит более глубоко усвоить материал и закрепить его;
- отработать пропущенные занятия, включая выполнение контрольных работ предусмотренных в рамках данного курса;
- изучить лекционный материал, а также дополнительные источники (учебники, учебные пособия), предложенные для изучения дисциплины в списке литературы.

Шкалы и критерии оценивания:

Оценка	Критерии
«Отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знании, причем не затрудняется с ответом при видоизменении задании, использует в ответе материал разнообразных литературных источников, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач
«Хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет

	необходимыми навыками и приемами их выполнения
«Удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ
«Неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чеченский государственный университет»
Институт экономики и финансов
Кафедра экономической теории и предпринимательства

Утверждены на заседании кафедры протокол №

Экзаменационный билет № 1
Учебная дисциплина
«Коммерческое товароведение (продовольственные товары)»

1. Показатели качества товаров.
2. Химический состав и пищевая ценность круп.
3. Переработанные овощи и плоды, ассортимент, хранение.

Составитель _____ Закриева З.М.

Заведующий кафедрой ____ _____

«____»_____20__г.