


АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе



Н.В. Назарова

10.09. 2014 г.

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ
для подготовки к государственному экзамену
по направлению **Товароведение**
профиль Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации,
сертификации и управления качеством продукции
на 2014-2015 учебный год

Вопросы по товароведению однородных групп продовольственных товаров

1. Крупа, потребительские свойства, классификация, характеристика отдельных видов. Экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
2. Копченые рыбные товары: классификация, формирование потребительских свойств копченой рыбы. Принципы построения ассортимента копченых рыбных товаров. Экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
3. Молоко питьевое: классификация, принципы формирования ассортимента. Сравнительная характеристика потребительских свойств пастеризованного и стерилизованного молока. Экспертиза качества, дефекты, упаковка и маркировка, хранение.
4. Сахар: классификация, значение в питании. Формирование и характеристика потребительских свойств разных видов сахара. Экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
5. Шоколад: классификация, значение в питании. Формирование и характеристика потребительских свойств разных видов шоколада. Экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
6. Свежие плоды и овощи: особенности пищевой ценности, классификация, характеристика потребительских свойств отдельных видов. Экспертиза качества, болезни и дефекты, организация хранения.
7. Формирование ассортимента и качества консервированных плодов и овощей. Экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
8. Рыба мороженая: пищевая ценность, способы разделки и замораживания и их влияние на потребительские свойства, экспертиза качества, дефекты, хранение.
9. Чай: химический состав и воздействие на организм, классификация и принципы формирования ассортимента. Характеристика потребительских свойств отдельных видов. Экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение.
10. Растительные масла, роль в пищевом рационе человека, классификация и характеристика потребительских свойств различных видов растительных масел; экспертиза качества, дефекты, упаковка и маркировка, хранение.
11. Крепкие алкогольные напитки: влияние алкоголя на организм человека, классификация, особенности формирования потребительских свойств и построения ассортимента водок и коньяков. Экспертиза качества, способы фальсификации, упаковка, маркировка, хранение.
12. Масло из коровьего молока: пищевая ценность, значение в питании. Классификация, формирование и характеристика потребительских свойств различных видов. Экспертиза качества, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения в торговле.
13. Колбасные изделия: классификация, формирование и характеристика потребительских свойств отдельных видов. Экспертиза качества, дефекты, упаковка и маркировка, хранение.

14. Мёд: пищевая ценность, лечебные свойства. Классификация, сравнительная характеристика потребительских свойств различных видов. Экспертиза качества меда, способы фальсификации, упаковка, маркировка, хранение.
15. Мясные консервы: классификация, формирование и характеристика потребительских свойств отдельных видов. Экспертиза качества, дефекты, упаковка и маркировка, хранение.

Вопросы по товароведению однородных групп непродовольственных товаров

1. Мебель для сидения и лежания: классификация ассортимента, факторы, формирующие потребительские свойства, экспертиза качества дивана-кровати.
2. Готовые меховые изделия: характеристика ассортимента, экспертиза качества, хранение, способы фальсификации.
3. Кожаная обувь: классификация ассортимента, факторы, формирующие ее потребительские свойства, экспертиза качества, способы фальсификации.
4. Бытовые электрические холодильники, морозильные камеры: определение, классификация ассортимента, характеристика потребительских свойств, экспертиза качества.
5. Строительные материалы для облицовки и отделки: определение, классификация ассортимента, характеристика потребительских свойств, взаимозаменяемость, экспертиза качества. Способы фальсификации.
6. Фотоаппараты: устройство, ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества.
7. Косметические товары: классификация; факторы, формирующие качество; экспертиза качества, маркировка, упаковка, хранение.
8. Бытовая посуда: материалы и особенности производства, классификация ассортимента, характеристика потребительских свойств, взаимозаменяемость, экспертиза качества.
9. Бытовые уборочные машины (пылесосы): определение технически сложного товара, классификация ассортимента, характеристика потребительских свойств, экспертиза качества.
10. Текстильные материалы: классификация, волокнистый состав, как фактор формирования потребительских свойств текстильных материалов. способы фальсификации.
11. Швейная одежда: Классификация и принципы построения ассортимента; характеристика потребительских свойств; правила маркировки; экспертиза качества и характеристика дефектов.
12. Трикотажная одежда. Классификация и принципы построения ассортимента; характеристика потребительских свойств; правила маркировки; экспертиза качества и характеристика дефектов.
13. Бытовые электрические машины для обработки белья: определение, особенности функции, классификация ассортимента, характеристика потребительских свойств, экспертиза качества.

14. Факторы, формирующие потребительские свойства ювелирных изделий. Классификация ассортимента, экспертиза качества ювелирных изделий, способы фальсификации.
15. Игрушки: Классификация ассортимента, потребительские свойства, экспертиза качества, показатели безопасности.

Вопросы по коммерческой деятельности

1. Классификация и функции розничных торговых предприятий. Современные типы магазинов в России и за рубежом.
2. Организация и технология товароснабжения розничных торговых предприятий. Централизованная доставка товаров в розничную торговую сеть.
3. Организация рекламно-информационной деятельности по сбыту товаров. Виды рекламных средств и условия их применения.
4. Типы и виды лизинга. Основные положения договора лизинга.
5. Торговля на аукционах, конкурсах (тендерах). Порядок подготовки и проведения аукциона.
6. Правила продажи отдельных видов товаров и защита прав потребителей.
7. Коммерческая работа в розничных торговых предприятиях по реализации товаров и организация современных форм торгового обслуживания населения.
8. Франчайзинг - его сущность, виды и правовое регулирование.
9. Организация приемки товаров по количеству и качеству. Документальное оформление приемки товаров.
10. Организация торговых операций на бирже. Биржевые сделки, их виды и порядок оформления.
11. Понятие предпринимательства и его основные виды деятельности
12. Маркетинговые исследования, их значимость в повышении эффективности коммерческой деятельности оптовых и розничных предприятий.
13. Роль тары и упаковки в торгово-технологических процессах. Классификация и характеристика основных видов тары.
14. Состав и взаимосвязь помещений магазина, их устройство и планировка. Техничко-экономические показатели эффективности использования торговой площади магазина.
15. Складской технологический процесс и принципы его организации. Обеспечение полной сохранности - как важнейший принцип организации складского технологического процесса.
16. Использование мерчендайзинга в розничных торговых предприятиях.
17. Организация и порядок регулирования хозяйственных связей в торговле. Содержание договора поставки и коммерческо-правовой комментарий основных его разделов.
18. Личностные и профессиональные требования к торговому работнику. Организация и ведение деловых переговоров.

19. Содержание торгово-технологического процесса в магазине. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка товаров в торговом зале.
20. Назначение и функции складов. Устройство и технологические планировки складов и отдельных складских помещений.
21. Организация и технология операций по поступлению, приемке, хранению и отпуску товаров на складе. Техничко-экономические показатели работы складов.
22. Организация перевозок товаров автомобильным, железнодорожным и водным транспортом.
23. Коммерческая работа по оптовым закупкам и продажам товаров. Классификация поставщиков.
24. Особенности коммерческой работы по оптовым закупкам товаров на выставках, ярмарках. Роль оптовых ярмарок в современных условиях
25. Сетевая торговля – ее особенности и перспективы. Развитие торговли в свете нового закона «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в РФ»
26. Роль товарных знаков в коммерческой работе. Порядок регистрации товарных знаков, их использование, правовая охрана товарных знаков.
27. Роль, содержание и задачи развития коммерческой работы на современном этапе. Показатели эффективности коммерческой деятельности торгового предприятия.
28. Коммерческая информация и ее защита.
29. Услуги розничной торговли. Классификация услуг, особенности сертификации услуг розничной торговли.
30. Сущность процесса товародвижения. Факторы, влияющие на организацию процесса товародвижения

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ (НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ)

1.

1.Проведите экспертизу доски обрезной из дуба, имеющей толщину 45 мм, ширину 70 мм, длину 3 м, которая поступила для реализации в количестве 1500 штук.

Маркировка: пиломатериалы – 2 – дуб – 45 х 70 ГОСТ 2695 – 83, влажность древесины 20 %.

На пластьях доски имеют место следующие пороки:

- сучки сросшиеся здоровые 3 шт, размером 30 мм; суммарной 90 мм;
- трещины с выходом на оба торца глубиной и длиной менее 1/3;
- плесень в виде отдельных слабовыраженных полос и пятен;
- покоробленность продольная по пласти – менее 1,0 %.

2.Установите сорт пиломатериала и его объем, а также соответствие маркировки фактическому качеству.

3.Перечислите факторы конкурентоспособности доски дубовой обрезной.

2.

1. Выполните дифференцированную оценку БЭСМ на основании данных экспериментальных исследований их функциональных свойств:

2.

Показатели	Единица измерения	А	Б
Масса загрузки белья (одну полную стирку)	кг	3,5	5,0
Эффективность отстирывания	%	62	56
Эффективность отжима	%	68	62
Расход воды на одну полную стирку	дм ³	78	60
Расход электроэнергии на одну полную стирку	кВт	1,35	1,12
Расход моющего средства на одну полную стирку	г	72	63
Средний ресурс	час	2344	2770

2. Определите, какая из моделей БЭСМ является перспективной.

3. Перечислите факторы конкурентоспособности стиральных машин.

3.

Сравните предложенные модели фотоаппаратов по техническим характеристикам

№ п/п	Технические параметры	Фотоаппарат 1	Фотоаппарат 2
1	Число мегапикселей матрицы	10,2	14,1
2	Физический размер матрицы	2,4"	22,3 x 14,9 мм
3	Фокусное расстояние, мм	30-120	38-135
4	Диапазон выдержек, с	60-1/2000	30-1/8000, в
5	Относительное отверстие	1:4	1:2
6	Разрешение по X (пикселей)	3648	4768
7	Разрешение по Y (пикселей)	2736	3174
6	Максимальное разрешение записи видеоролика	1280x720	1920x1080
9	Габаритные размеры, мм	94x57x18	129x98x62
10	Вес камеры (без элементов питания) (г)	128	480

Обоснуйте влияние технических параметров предложенных моделей фотоаппаратов на качество получаемого изображения, конкурентоспособность и стоимость фотоаппарата.

4.

Установите соответствие требованиям мужской сорочки «поло» с короткими рукавами из хлопчатобумажного пестровязаного трикотажного полотна. При контроле качества выявлены пороки:

- утонение от обрыва одной нити - 2 см;
 - заметное несовпадение полос рисунка полотна с карманами;
 - перекося планки-застежки «поло» от средней линии – 0,7 см;
 - заметная складка от сгиба полотна на середине спинки.
- Опишите конкурентную стратегию предприятия, выпускающего трикотажные изделия.

5.

1. Выполните дифференцированную оценку бытовых электрических утюгов, основываясь на результатах экспериментальных исследований:

Показатели	Единица измерения	А	Б
Время разогрева подошвы	мин.	2,5	2,0
Недельный расход электроэнергии	кВт·ч·С ⁰	0,23	0,14
Масса	кг	1,2	0,8
Площадь увлажняемого участка	см ²	180	185
Запас воды (продолжительность увлажнения)	мин.	15	20
Дизайн	баллы	4,5	3,5

2. Определите, какая модель утюга более перспективна?

3. Укажите возможности повышения конкурентоспособности бытового электрического утюга модели «А».

6.

1. Проведите приемку круглых лесоматериалов из ели с фактической толщиной верхнего среза 18 см. Материалы поступили в количестве 1200 штук. Длина бревен 6 м. на бревнах обнаружены пороки: заболонная гниль глубиной 1,5 см (по радиусу); ядровая гниль фактически не превышающая 1/5 диаметра; сучки, кроме табачных, диаметром 25 мм; кривизна простая, 2% от длины.

2. Определите объем поступивших лесоматериалов, если толщина комлевого среза лесоматериалов составила 26 см (ГОСТ 2292-88).

3. Определите сорт лесоматериала по ГОСТ 9463-88.

4. Укажите хвойные породы, обладающие более высокой конкурентоспособностью, чем ель (пиловочник).

7.

1. Проведите интегральную оценку качества равнозначного объема кирпича керамического КП-У 125/35/ ГОСТ 530-95 и камней керамических КУК 150/25/ ГОСТ 530-95.

2. Определите материалоемкость, воспользовавшись табличной информацией для определения материалоемкости при производстве одного кубического метра кирпича керамического.

Наименование изделия	Размер, мм	Марка по МРЗ	Фактический МРЗ, цикл	Доля пустот, %	Цена реализации, руб.
КП – У	250x120x88	F 30	33	9,6	15
КУК	250x250x188	F 30	29	12,1	83

3. Перечислите факторы конкурентоспособности керамического кирпича.

8.

При проведении экспертизы на соответствие нормам прочности туфель с верхом и подкладкой из искусственной кожи, с низом из кожеподобной резины, клеевого метода крепления, на высоком каблуке; задний ниточный шов - из 1-й строчки, толщина подошвы - 4,0 мм, без застежки были исследованы следующие показатели и получены значения, представленные в следующей таблице:

Наименование показателя, ед. изм.	Фактическое значение	Норма по ГОСТ21463	Заключение
Прочность крепления подошвы, левая/правая, Н/см	37/36		
Прочность крепления каблука, левая/правая, Н	850/855		
Прочность крепления ниточных швов заготовки, левая/правая, Н/см	83/80		
Остаточная деформация задника, левая/правая, мм	0,3/0,4		

- Дайте заключение о качестве пары обуви,
- Укажите факторы, повышающие конкурентоспособность кожаной обуви.

9.

1. Дифференцируя предложенные показатели эксплуатационных свойств малых тракторов, определите преимущества одной из моделей МТЗ-082 и Сиарс-Крафтсмен II по проходимости.

2. Проведите расчет интегрального показателя качества и оцените конкурентоспособность трактора Сиарс-Крафтсмен II (США).

Параметры	Модель трактора	
	МТЗ – 082 (1)	Сиарс-Крафтсмен II (2)
1.Эксплуатационная мощность, КВт	7,5	13,25
2.Моторесурс, час.	15000	18000
3.Размер колеи, мм	600--- 700	685
4.Размер базы, мм	1000	1181
5.Масса, кг	390	256,5
6.Дорожный просвет, мм	270	275
7.Колесная формула	4x4	4x2
8..Цена реализации, руб.	65000	135000

10.

1. В магазин поступила партия кастрюль из жаростойкого стекла в количестве 25 шт., емкостью 2000 см³. Органолептический контроль качества 25-ти изделий показал:

- на 7-х изделиях имеется редко расположенная «мошка»;
- на 6-х кастрюлях обнаружены следы от формы;

-на одном изделии имели место 2 овальных пузыря, один из которых длиной 1,5 мм, шириной 0,7 мм.

2. Определите правильность выборки и степень соответствия кастрюль требованиям ГОСТа Р 51969-2002.

3. Укажите факторы обеспечения конкурентоспособности посуды из стекла.

11.

Определить качество шкуры КРС контурированной, мокросоленого способа консервирования (масса 13 кг), имеющей следующие пороки:

- отсутствует 1 пола и часть чепрака (более 1/3 площади шкуры),
- болячка на воротке,
- ороговение края полы
- разрыв длиной 10 см на расстоянии 7 см от контура полы.

Укажите нормативные показатели конкурентоспособности пушно-меховых полуфабрикатов.

12.

Дайте заключение о качестве ткани из шерстяной пряжи гребенного прядения с содержанием 85 мас. % с поверхностной плотностью 150 г/м², длина куска 30 м.

Результаты экспертизы:

-массовая доля шерстяного волокна, % - 83.

Выявлены пороки:

- одна масляная нить основы 20 см в 1 нить - 6 случаев;
- поднырка в 1 нить 15 см - 3 случая;
- разнооттеночность;

Укажите пути повышения конкурентоспособности шерстяных тканей.

13.

1. В процессе испытаний отобранных проб краски ВД-КЧ-577, белой, фасованной в металлические банки по 3 кг было установлено:

- фактическое время высыхания – 1 час (t-20° С, отн.вл. 65 + 3%), до степени 3,
- степень перетира – 50 мкм,
- укрывистость высушенной пленки, 150 г/м²,

2. Определите соответствие фактических показателей краски требованиям ГОСТ 28196-89. Каким лакокрасочным материалом можно заменить краску ВД-КЧ-577 для окрашивания оштукатуренных, шпатлеванных стен?

3. Охарактеризуйте факторы конкурентоспособности лакокрасочных материалов

14.

проведите идентификацию и определите сорт кожи хромовой для верха обуви площадью 180 дм², если при внешнем осмотре были выявлены следующие пороки:

- слабовыраженная воротистость до уровня нижних впадин лап
- 4 свища, расположенных группой, вписываются в прямоугольник со сторонами 5 см и 7см.

- царапина длиной 18 см, расположенная на расстоянии 5 см от выхвата мездры.
- Порок - выхват мездры вписывается в прямоугольник со сторонами 1 см и 1,5 см.
- Царапину и выхват мездры можно вписать в наименьший прямоугольник площадью $1,1 \text{ дм}^2$

15.

На базу поступила фарфоровая посуда. При контроле качества фарфоровой пары чайной, емкостью 300 см^3 , с украшением живописью, установлено: белизна изделия – 65%; просвечиваемость – 30%.

На изделии обнаружены следующие дефекты:

- малозаметный натек глазури на лицевой стороне;
- одна мушка диаметром один мм на лицевой стороне;

1. Определите степень соответствия пары чайной требованиям ГОСТа и сорт изделия.
2. Укажите факторы, обеспечивающие конкурентоспособность посуды из фарфора.

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ (ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ)

1.

В магазин г. Пушкино на реализацию поступили макаронные изделия производства ОАО «МАКФА»; расфасованные в картонные коробки по 550г, : рожки, группа А, высший сорт.

При проведении инспекционного контроля качества сертифицированной продукции установлены следующие показатели качества: цвет - белый, однородный с сероватым оттенком; форма - соответствующая наименованию; состояние после варки - наблюдается незначительное склеивание изделий; кислотность, град – 4,5; массовая доля крошки - 2%; сохранность формы сваренных изделий - 98%

- Проведите качественную идентификацию макаронных изделий.

- Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность вермишели любительской по данным маркировки (в 100г продукта содержится 71,5г углеводов, 10,4г белков, 1,1г жиров) и сравните ее с заявленной на маркировке энергетической ценностью (344 ккал).

- Понятие модели Кано, её значение в повышении конкурентоспособности макаронных изделий

2.

На оптовую базу г. Мытищи поступила партия риса расфасованного в целлофановые пакеты, массой нетто 1кг. При проверке фактическая масса нетто составила 980 г. Непосредственно на упаковку нанесена маркировка на английском и русском языках. Маркировка содержит следующую информацию: наименование продукта - рис длиннозерный; производитель и его адрес; энергетическая ценность - 330ккал; пищевая ценность на 100г продукта: белок – 9г, жир - 1г, углеводы - 75,8г; ГОСТ 6992; масса нетто - 1кг; способ приготовления.

При оценке качества крупы в лаборатории установлено: влажность 15,0%, содержание доброкачественного ядра 99,05% (в том числе: рис дробленый –13%, ядра с

красными полосками 3,0%, пожелтевшие ядра 6,0%, нешелушенные зерна риса 0,28%, сорной примеси 0,38%)

- Проведите количественную идентификацию на соответствие массы нетто требованиям НД (ГОСТ);

- Проведите информационную и качественную идентификацию и установите сорт рисовой крупы;

- Назовите жесткие и мягкие показатели, влияющие на конкурентоспособность крупы

3.

В сентябре предыдущего года на базу ООО «Плоды и овощи» поступила партия картофеля, упакованного в сетчатые мешки. Количество мешков – 300 штук. Масса одного мешка – 30 кг. По сопроводительным документам поставщика в партии находится 95 % стандартах и 5 % нестандартных клубней.

Приемочный контроль качества по объединенной пробе картофеля показал, что по внешнему виду и размеру клубни соответствовали требованиям действующего стандарта. В объединенной пробе оказалось: клубней с механическими повреждениями (глубиной более 5 мм и длиной 10 мм) – 3,0 кг; клубней, пораженных паршой (свыше 1/4 поверхности клубня) – 2,8 кг; клубней с позеленением на поверхности не более 1/4 клубня – 2,0 кг. Содержание земли, прилипшей к клубням и свободной – 2,2 кг.

- Определите величину объединенной пробы.

- Сформулируйте заключение о качестве партии картофеля.

- Укажите наиболее распространенные болезни картофеля и охарактеризуйте их влияние на снижение сохраняемости партии картофеля.

- Назовите факторы, влияющие на формирование конкурентоспособности картофеля.

4.

В магазин поступила партия вареной колбасы в натуральной оболочке. В накладной указано: колбаса Любительская в/с, масса нетто 300 кг, упакована колбаса в оборотную металлическую тару. Окончание технологического процесса в 13⁰⁰ текущих суток.

При осмотре установлено: в двух ящиках массой по 30 кг батоны имеют три поперечные вязки, одна посередине батона и две по концам. Поверхность батонов сухая, фарш на разрезе однородный с кусочками шпика размером до 6 мм. В остальных ящиках также батоны с чистой сухой поверхностью, фарш на разрезе равномерно перемешан, однородный, имеет кусочки шпика размером не более 6 мм. Батоны прямые, с одной поперечной перевязкой посередине батона.

- Проведите идентификацию колбас и сформулируйте заключение о ее качестве по органолептическим показателям.

- Как осуществить приемку колбас и в течение, какого времени возможна реализация партии колбасы?

- Назовите факторы, влияющие на формирование конкурентоспособности колбасных изделий

5.

На плодоовощной базе ООО «Плоды и овощи» хранится партия квашеной капусты в двадцати пяти деревянных бочках вместимостью каждая по 100 кг. В январе текущего года было определено качество продукции по объединенной пробе и установлено: квашеная капуста нашинкована узкими полосками (не шире 5мм), нашинкованная

морковь равномерно распределена в капусте. Цвет капусты светло-желтый, вкус - кисло-солоноватый, запах характерный для квашеной капусты; рассол мутноватый, кислотность рассола (на молочную кислоту) - 0,9%, массовая доля хлоридов - 1,2 %.

- Определите величину выборки и объединенной пробы;
- Сформулируйте заключение о качестве квашеной капусты;
- Назовите факторы, влияющие на формирование и конкурентоспособности квашеной капусты.

6.

В торговое предприятие поступила партия фасованного маргарина Сливочный. Масса партии – 120 кг (в коробках по 20 кг). Масса нетто пачки – 200 г.

Для проведения экспертизы была отобрана проба и направлена в испытательную лабораторию.

Лабораторный анализ пробы выявил: вкус и запах чистые; консистенция пластичная, плотная, сохраняющая форму при 20⁰С; поверхность среза блестящая; цвет желтый, однородный по всей массе; массовая доля жира – 83%, влаги – 59%, температура плавления жира, выделенного из маргарина – 28⁰ С, кислотность – 2,5⁰ К.

- Определите размер выборки, массу объединенной и средней пробы для проведения лабораторных испытаний.
- Установите вид, марку маргарина и его соответствие требованиям ГОСТа.
- Перечислите показатели безопасности маргарина.

7.

В торговое предприятие поступила партия сыра Российский в количестве 360 кг в ящиках по 30 кг в каждом. Высота цилиндра сыра 11 см, масса цилиндра - 5 кг. При оценке качества выявлено: сыр имеет тонкую ровную корку; выраженный сырный, соленый вкус; тесто эластичное однородное по всей массе; рисунок в виде глазков неправильной и угловатой формы. Цвет сырного теста равномерный, светло-желтый. Физико-химические показатели - массовая доля влаги - 42,5% , массовая доля поваренной соли - 2,1%, массовая доля жира в сухом веществе - 50,5 % , активная кислотность 5,0 в ед.рН.

- Установите величину выборки, порядок отбора точечных проб, массу объединенной пробы для анализа.
- Установите соответствие сыра требованиям ГОСТа по органолептическим и физико-химическим показателям.
- Назовите основные этапы оценки конкурентоспособности сыров.

8.

В магазин ""Фантазия" 12.09 текущего года поступила партия карамели "Яблоко" в количестве 60 ящиков. Масса нетто одного ящика - 14 кг. На торцевой и боковой стороне ящика наклеены ярлыки, содержащие следующую информацию: товарный знак ®, наименование предприятия изготовителя и его адрес; телефон и факсы; наименование продукта; масса брутто и нетто; дата выработки - 10.07.; срок хранения - 6 месяцев; ГОСТ 6477; состав продукта; сведения о химическом составе и энергетической ценности и "Знак соответствия".

При органолептической оценке установлено, что карамель завернута в этикетку, поверхность карамели имеет увлажненную поверхность, поэтому была отобрана объединенная проба и направлена в лабораторию для анализа качества.

В результате лабораторных испытаний установлено: форма, вкус и запах свойственные данному наименованию карамели, поверхность увлажнена, рисунок четкий. Массовая доля влаги - 3,5 % , массовая доля редуцирующих веществ - 24 %.

- Проанализируйте соответствие маркировки карамели требованиям ГОСТа Р 51074 "Продукты пищевые. Информация для потребителя"
- Проведите идентификацию карамели и дайте заключение о качестве.
- Анализ продукции с помощью матрицы Симона "объективное, / субъективное качество и ее использование для повышения конкурентоспособности".

9.

На оптовую базу поступила партия сливочного масла массой нетто 600 кг. Масло упаковано в картонные коробки, выстланные пергаментом, масса нетто одной коробки – 20 кг. В сертификате соответствия указано: масло содержит 72,5% жира, 25% влаги, кислотность 23° Тернера. Масло характеризуется хорошим вкусом, удовлетворительной консистенцией однородным цветом, упаковка и маркировка соответствует требованиям стандарта.

- Определите величину выборки, порядок отбора точечных проб и массу объединенной пробы для исследования качества масла
- Идентифицируйте вид масла и его товарный сорт
- Назовите методы оценки конкурентоспособности масла сливочного

10.

В магазин Мытищинского райпо поступила партия замороженных полуфабрикатов «Котлеты Сытные». Котлеты упакованы по 6 штук в потребительскую красочную картонную упаковку, на которую нанесена потребительская информация в полном объеме. На упаковке указано, что продукция характеризуется как полуфабрикат мясосодержащий категории В.

- -Какие критерии положены в основу определения группы и категории полуфабрикатов?
- -Какие физико-химические показатели качества для данных полуфабрикатов регламентируются национальным стандартом РФ, а какие показатели регламентируются нормативными документами, в соответствии с которыми осуществляется их производство?
- -Назовите факторы, влияющие на формирование конкурентоспособности мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.

11.

В торговое предприятие г. Мытищи поступила рыба холодного копчения «Лосось беломорский» потрошенный с головой, первого сорта. Рыба поступила в дощатых ящиках , выстланных пергаментом, 10 ящиков по 30 кг.

При приемке было выявлено; масса рыбы колебалась от 700 г до 900 г, поверхность рыбы покрыта белково-жировым налетом, незначительным налетом соли; цвет чешуйчатого покрова темно-золотистый; консистенция мяса слегка ослабевшая; вкус и запах, свойственные копчености; массовая доля поваренной соли 12,5 %; массовая доля влаги - 58%.

- Определите величину выборки и пробы для оценки качества рыбы.
- Дайте заключение о качестве поступившей рыбы, ее сортности;
- Каковы условия и сроки хранения рыбы холодного копчения?
- Назовите методы оценки конкурентоспособности рыбы.

12.

На оптовую базу поступил сок виноградный осветленный в количестве 500 ящиков, по 20 бутылок каждый. Сок расфасован в стеклянные бутылки вместимостью 0,5 дм³. При оценке качества сока установлено: сок представляет собой прозрачную жидкость слегка опалесцирующая, с хорошо выраженным вкусом и ароматом, массовая доля растворимых сухих веществ - 16,5%, массовая доля этилового спирта – 0,1%, рН - 4,2, массовая концентрация оксиметилфурфуурола 28 мг/дм³.

База отказалась принять виноградный сок.

- Определите размер проб для исследования качества сока.
- Дайте обоснованное заключение о качестве сока. Почему база отказалась принять виноградный сок,
- Покажите пути повышения конкурентоспособности сока.

13.

В специализированный магазин "Дары моря" г. Нижний Новгород поступила партия рыбных пресервов "Сельдь тихоокеанская жирная специального посола", упакованная в металлические банки емкостью 3030 см³. При оценке качества установлено: рыба неразделанная, на теле рыбы килевые чешуи заметны позади и впереди оснований брюшных плавников. Рыба уложена плотными рядами; нижний ряд спинками к доньшку банки, второй и последующие ряды - спинками вверх. Некоторые рыбы имеют слегка лопнувшее брюшко, без выпадения внутренностей, на поверхности некоторых рыб отмечен жир и белковый налет. Консистенция сочная, размягченная. Вкус и запах приятные, свойственные созревшей соленой рыбе.

Массовая доля поваренной соли составила 7%, массовая доля жира 11%, буферность 210°. Длина рыб колеблется от 19 до 20 см. Масса нетто составила 2970г, масса рыбы 2440г, масса заливки 530 г.

- Определите соотношение массовой доли рыбы и заливки.
- Проведите идентификацию рыбных пресервов по данному описанию.
- Дайте заключение о качестве и наличии или отсутствии фальсификации.

14.

В магазин "Конфетка" поступила партия мармелада «Яблочный» в количестве 30 ящиков, масса нетто одного ящика - 5 кг.

Анализ качества объединенной пробы показал, что мармелад имеет следующие характеристики: форма - бруски прямоугольной правильной формы с четкими гранями без деформаций, цвет светло-желтой, консистенция студнеобразная, поверхность - равномерно обсыпана сахаром, вкус и запах соответствует данному наименованию мармелада, влажность мармелада - 16%, массовая доля редуцирующих веществ - 18 %, общая кислотность - 9°, массовая доля сернистой кислоты – 0,01%, массовая доля бензойной кислоты 0,06%.

- Определите величину выборки и массу объединенной пробы.
- Идентифицируйте вид мармелада и дайте заключение о его качестве.
- Назовите основные конкурентоспособные стратегии предприятий кондитерской отрасли по повышению конкурентоспособности кондитерских изделий.

15.

На продовольственный склад г. Санкт-Петербурга поступила партия кофе натурального жаренного «Арабика» высшего сорта, упакованного в 25 ящиков из гофрированного картона, масса нетто ящика 20 кг. Кофе расфасован в пакеты термосвариваемых пленочных материалов по 1 кг.

При оценке качества установлено: зерна кофе среднеобжаренные коричневого цвета; содержание ломанных зерен 4,8%; вкус и аромат выраженный приятный, массовая доля влаги 5,2%, массовая доля экстрактивных веществ 27%, массовая доля общей золы , 5,1 %.

- Определите величину выборки и массу объединенной и аналитической пробы.
- Идентифицируйте сорт кофе и дайте заключение о его качестве.
- Выбор номенклатуры показателей при оценке конкурентоспособности кофе.

Утверждены на заседании

кафедры товароведения и экспертизы товаров от 01.09.2014 г., протокол № 1

Зав. кафедрой



В.И. Криштафович

кафедры коммерции и технологии торговли от 01.09.2014 г., протокол № 1

Зав. кафедрой



Д.И. Валигурский