

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЛП

УТВЕРЖДАЮ /М.Н. Волдаев/
(Ф.И.О. декана (директора института))

09.03.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б.1.2.3 Экспертиза товаров

(код и наименование дисциплины по учебному плану)

Направление подготовки
(специальность)

27.03.01 Стандартизация и метрология

Квалификация выпускника

Бакалавр

(бакалавр/магистр/специалист)

Направленность

Стандартизация, сертификация и управление качеством в
производстве, сфере торговли и потребительских услуг

Курс 3, 4

Семестр 5, 6, 7

Распределение учебного времени

Трудоемкость по учебному плану	288 / 8	часов/зачетных единиц
Лекции	8	часов
Лабораторные работы	4	часов
Практические занятия	4	часов
Иная контактная работа	-	часов
Всего контактной работы (без учета экз.)	16	часов
Контактная работа по экзамену	6	часов
Курсовой проект (работа)	-	семестр
Самостоятельная работа обучающихся (без учета экз.)	236	часов
Самостоятельная работа по подготовке к экзамену	30	часов
Экзамен	7	семестр
Зачет	6	семестр
БРК, ДЗ	-	семестр

(год)

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО направления подготовки (специальности) 27.03.01 Стандартизация и метрология

Программу составили:

старший преподаватель	ССТ	СОГЛАСОВАНО	А.Н. Носова
(должность)	(кафедра)		(И.О. Фамилия)

РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании кафедры, за которой закреплена дисциплина
Кафедра стандартизации, сертификации и товароведения

(наименование кафедры)		
15.02.2023	протокол №	5
(дата)		

Заведующий кафедрой	СОГЛАСОВАНО	В.И. Федюков
		(И.О. Фамилия)

Рабочая программа СОГЛАСОВАНА с факультетом (институтом), выпускающей(ими)
кафедрой(ами).

СООТВЕТСТВУЕТ действующей ОП.

Заведующий кафедрой	СОГЛАСОВАНО	В.И. Федюков
		(И.О. Фамилия)

Председатель методической комиссии факультета (института), в который входит
выпускающая кафедра

СОГЛАСОВАНО	Д.И. Мухортов
	(И.О. Фамилия)

Эксперт(ы): Актуганова Мария Владимировна, Начальник отдела качества, сертификации и
метрологии АО "ОКТБ "Кристалл"

Рабочая программа проверена и зарегистрирована в УМЦ 09.03.2023 г.

Специалист учебно-методического центра СОГЛАСОВАНО /Т.А. Смирнова/

Раздел 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является достижение планируемых результатов обучения, соответствующих установленным в ОПОП индикаторам достижения компетенций:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
1. ПК-1 Контроль качества продукции на всех стадиях производственного процесса	ИД-1 Знает: - Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции и входного контроля, их хранения, организации рабочих мест, вопросы делопроизводства, разработки средств измерений; - Методики выполнения измерений, контроля и испытаний материалов, заготовок и комплектующих изделий, и изготавливаемой продукции, методики статистической обработки результатов измерений и контроля - Порядок предъявления рекламаций по качеству материалов, сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий	знания: Национальная и международная нормативная база в области управления качеством продукции (услуг). Основные методы анализа соответствия качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий стандартам, техническим условиям. Методы управления документооборотом организации умения: навыки:
	ИД-2 Умеет: - Выбирать и использовать методы и средства контроля характеристик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий, изготавливаемых изделий на рабочих местах - Определять соответствие характеристик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий, изготавливаемой продукции нормативным, конструкторским, технологическим и	знания: умения: Оформлять техническую документацию на средства измерений. Работать в автоматизированных системах метрологического обеспечения навыки:

	<p>документам</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оформлять производственно-техническую, конструкторскую документацию, претензионные документы и документы учета соблюдения технологической дисциплины на рабочих местах - Применять измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений и испытаний изготавливаемых изделий - Оценивать потери организации от низкого качества сырья и материалов - Оценивать экономический эффект от внедрения новых методик, методов и средств контроля и испытаний 	
	<p>ИД-3 Владеет навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Контроль поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативной и конструкторской документации - Внедрение новых методов и средств технического контроля - Испытания изготавливаемых изделий - Обработки данных, полученных при испытаниях - Оформление документации по результатам контроля и испытаний, подготовка документов к аттестации и сертификации изготавливаемых изделий 	<p>знания:</p> <p>умения:</p> <p>навыки: Регистрация данных о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий стандартам, технически. Формирование заключений о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий стандартам, техническим условиям. Ведение реестра заключений о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий стандартам, техническим условиям</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативной и конструкторской документации - Внедрение новых методов и средств технического контроля - Испытания изготавливаемых изделий - Обработка данных, полученных при испытаниях - Оформление документации по результатам контроля и испытаний, подготовка документов к аттестации и сертификации изготавливаемых изделий 	
--	---	--

Раздел 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП.

Дисциплина является обязательной

Для продолжения формирования заявленных компетенций необходимы знания предшествующих дисциплин: Методы и средства измерений, испытаний и контроля (ПК-1), Товароведение с основами производства (ПК-1); практик: Учебная практика. Ознакомительная практика (ПК-1), Производственная практика. Технологическая (производственно-технологическая) практика (ПК-1)

Изучаемая дисциплина является основой для продолжения формирования указанных компетенций в следующих дисциплинах: Аудит качества (ПК-1), Автоматизация делопроизводства (ПК-1), Статистические методы контроля качества (ПК-1), Системы менеджмента качества (ПК-1), Методы и средства управления качеством (ПК-1), Организация складского хозяйства (ПК-1), Подтверждение соответствия (ПК-1), Организация работ по контролю качества и метрологической экспертизе (ПК-1), Основы квалиметрии древесного сырья (ПК-1), Квалиметрический анализ качества древесины (ПК-1), Основы системы экологического менеджмента (ПК-1), Технология хранения, транспортировки продукции (ПК-1), Основы логистической деятельности (ПК-1); практиках: Преддипломная практика (ПК-1), Производственная практика. Технологическая (производственно-технологическая) практика (ПК-1); государственной итоговой аттестации в форме: Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (ПК-1)

Раздел 3. ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Для формирования заявленных компетенций используются методологические технологии, реализующие деятельностный, личностно-ориентированный, практико-ориентированный подходы.

Основными стратегическими технологиями являются: дискуссионные, исследовательские, лекционные занятия, практические и лабораторные занятия, процедуры самообучения. На достижение конкретных целей обучения направлены применяемые тактические технологии: выездные занятия, деловая игра, задания, классическая лекция, лекция с элементами мозгового штурма, проблемная лекция, ролевая игра.

Раздел 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5 семестр

Виды и темы занятий	Количество часов	Формируемые компетенции
Экспертиза товара. Оценка соответствия товара установленным требованиям	108	ПК-1
Лекция. Общие положения об экспертизе товаров. Объекты и субъекты товарной экспертизы	4	
Практическое занятие. Идентификация потребительских свойств и показателей качества и показателей качества продовольственных и непродовольственных товаров.	2	
Задания для самостоятельной работы, в том числе выполнение реферата 1.Подготовить доклады: «Подготовительный этап», «Основной этап», «Заключительный этап» 2. Составить конспект по вопросу «Типичные ошибки при проведении экспертизы». Подготовить выступление. 3. Презентация «Документальное оформление товарной экспертизы на примере продовольственных товаров\ непродовольственных товаров. 4.Выполнить презентацию по теме: «Средства товарной экспертизы». 5. Подготовить сообщение о новейших технологиях использования средств товарной экспертизы. 6.Подготовить доклады: «Подготовительный этап», «Основной этап», «Заключительный этап»	102	
Иная контактная работа: консультации	0	

6 семестр

Виды и темы занятий	Количество часов	Формируемые компетенции
Экспертиза товара. Оценка соответствия товара установленным требованиям	72	ПК-1
Лекция. Организация проведения товарной экспертизы	4	
Лабораторная работа. Проведение товароведческой экспертизы однородных групп товаров	2	
Практическое занятие. Оценка качества однородных групп товаров	2	

Задания для самостоятельной работы, в том числе выполнение реферата 1. Составить конспект по вопросу «Типичные ошибки при проведении экспертизы». Подготовить выступление. 2. Презентация «Документальное оформление товарной экспертизы на примере продовольственных товаров\ непродовольственных товаров. Подготовить заключение эксперта по экспертизе обуви, посуды и др. 3. Подготовить консультацию эксперта по идентификации, текстильным товарам (по виду волокна и по материалу верха обуви). 4. Подготовить выступление по вопросам: 4.1 Приёмка товаров по количеству. 4.2 Приёмка товаров по качеству. 4.3 Правила проведения экспертизы по количеству. 5. Подготовить презентацию по теме: 5.1 Экспертиза новых товаров. 5.2 Метод опытной эксплуатации. 6. Дегустация пищевых продуктов.	64	
Иная контактная работа: консультации, зачет	0	

7 семестр

Виды и темы занятий	Количество часов	Формируемые компетенции
Управление качеством	72	ПК-1
Лабораторная работа. Решение ситуационных задач	2	
Задания для самостоятельной работы, в том числе выполнение реферата Проведение исследований по тематике преподавателя, изучение дополнительного материала	70	
Иная контактная работа: консультации	0	
Подготовка к экзамену	30	
Проведение экзамена	6	

Раздел 5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Изучение дисциплины "Экспертиза товаров" рекомендуется начать с ознакомления с рабочей программой, ее структурой и содержанием разделов. Учебный материал структурирован, изучение дисциплины осуществляется в тематической последовательности. **Занятия лекционного типа** дают систематизированные знания по дисциплине "Экспертиза товаров", концентрируют внимание на наиболее сложных и важных вопросах. Во время лекционных занятий рекомендуется вести конспектирование учебного материала; обращать внимание на формулировки и категории, раскрывающие суть проблемы, явления или процесса; зафиксировать выводы и практические рекомендации. Подготовка к занятиям **семинарского типа** включает ознакомление с планом практического и лабораторного занятий; работу с конспектом лекций, выполнение домашнего задания, работу с учебной и учебно-методической литературой, научными изданиями и электронными образовательными ресурсами, рекомендованными рабочей программой дисциплины "Экспертиза товаров". Содержание **самостоятельной работы** определяется рабочей программой дисциплины "Экспертиза товаров", оценочными и методическими материалами, заданиями и указаниями

преподавателя. Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Эффективным средством осуществления самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к образовательной программе, рабочей программе дисциплины "Экспертиза товаров", к электронным библиотечным системам, профессиональным базам данных и информационным справочным системам. Изучение дисциплины "Экспертиза товаров" включает выполнение контрольной работы, лабораторной. Реферат – это самостоятельная исследовательская работа, в которой автор раскрывает суть исследуемой проблемы; приводит различные точки зрения. Реферат не должен отражать субъективных взглядов референта на излагаемый вопрос. Оценка может быть допущена лишь в последней, заключительной части в виде резюме.

Содержание реферата должно быть логичным; изложение материала носит проблемно-тематический характер. Реферату должны быть присущи целостность, связность, структурная упорядоченность, завершенность.

Этапы работы над рефератом

1. Выбор проблемы, ее обоснование и формулирование темы.
2. Изучение основных источников по теме.
3. Составление списка литературы.
4. Конспектирование и тезирование необходимого материала.
5. Систематизация зафиксированного и отобранного материала.
6. Определение основных понятий темы.
7. Корректировка темы и основных вопросов анализа.
8. Разработка логики исследования проблемы, составление плана.
9. Реализация плана. Написание реферата.
10. Самоанализ, предполагаемая оценка новизны, степени раскрытия сущности проблемы, обоснованности выбора источников.
11. Проверка оформления списка литературы.
12. Редакторская правка текста.
13. Оформление реферата и проверка текста с точки зрения грамотности и стилистики. Периодичность проведения, формы текущего контроля успеваемости, система оценивания хода освоения дисциплин представлены в рабочей программе. Формой промежуточной аттестации по дисциплине "Экспертиза товаров" является зачет в 5 семестре и экзамен в 6 семестре.

Раздел 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Учебно-методическое обеспечение

№№ п/п	Список используемой литературы	Количество экземпляров печатных изданий, имеющих в библиотеке, или электронный адрес издания (ресурса) в сети Интернет
УЧЕБНЫЕ, УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ И НАУЧНЫЕ ИЗДАНИЯ		
1.	Петрище, Франц Антонович. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров [Текст] : [учеб. для студентов вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров"] / Ф. А. Петрище. 2-е изд., испр. М.: Дашков и К, 2005. - 508 с. ISBN 5-94798-647-7. Экземпляры: всего 26.	26
2.	Товароведение и экспертиза промышленных товаров [Текст] : [учеб. для студентов вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров"] / [А. Н. Неверов, Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева и др. ; под ред. А. Н. Неверова]. М.: МЦФЭР, 2006. - 846 с. ISBN 5-7709-0365-1. Экземпляры: всего 6.	6
3.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : [учеб. для студентов вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров"] / [Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, М. А. Положишникова и др.]. М.: МЦФЭР, 2006. - 798 с. ISBN 5-7709-0380-5. Экземпляры: всего 50.	50
4.	Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Текст] : учебник / [В. В. Шевченко и др.]. М.: ИНФРА-М, 2006. - 542 с. ISBN 5-16-002202-3. Экземпляры: всего 10.	10
5.	Куликова, Наталия Рашидовна. Основы товароведения [Текст] : [учебное пособие для студентов СПО по специальности 100801 "Товароведение и экспертиза качества товаров"] / Н. Р. Куликова, В. П. Новопавловская, Н. С. Носова. Москва: Альфа-МИНФРА-М, 2012. - 334 с. ISBN 978-5-98281-272-8; 978-5-16-005201-4. Экземпляры: всего 10.	10
6.	Райкова, Елена Юрьевна. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник : [по направлениям "Товароведение", "Торговое дело"] / Е. Ю. Райкова. Москва: Дашков и К°, 2015. - 411 с. ISBN 978-5-394-01691-2. Экземпляры: всего 10.	10
7.	Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : учебник / Ляшко А. А., Ходыкин А. П. Москва: Дашков и К, 2021. - 660 с. ISBN 978-5-394-04388-8.	https://e.lanbook.com/book/229907
8.	Вилкова, С. А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Словарь-справочник [Электронный ресурс] / Вилкова С. А. 2-е изд. Москва: Дашков и К, 2022. - 264 с. ISBN 978-5-394-03475-6.	https://e.lanbook.com/book/277595
9.	Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп	

	продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Елисеева Л. Г.,Родина Т. Г.,Рыжакова А. В. 4-е изд. Москва: Дашков и К, 2022. - 930 с. ISBN 978-5-394-03848-8.	https://e.lanbook.com/book/277601
ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ		
1.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru
2.	Научная электронная библиотека «Киберленинка»	http://cyberleninka.ru
3.	Издательство Springer (SpringerOpen)	https://www.springeropen.com
4.	Издательство Elsevier	https://www.sciencedirect.com/
5.	Издательство SpringerNature	https://www.nature.com/
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ		
1.	Справочно-правовая система Консультант+	http://www.consultant.ru
2.	Информационно-правовой портал Гарант	http://www.garant.ru
3.	Профессиональные справочные системы Техэксперт	http://www.cntd.ru

6.2. Материально-техническая база и программное обеспечение

№№ п/п	Аудитории для проведения учебных занятий, самостоятельной работы и проведения государственной итоговой аттестации	Перечень основного оборудования	Программное обеспечение
--------	---	---------------------------------	-------------------------

Раздел 7. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ/ ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Критерии оценивания индикаторов достижения компетенций направлены на:

- усвоение теоретического материала (объем знаний, глубина усвоения), предусмотренного рабочей программой;
- умение излагать материал (четкость, грамотность изложения материала, точность и полнота воспроизведения учебного материала);
- умение применять теоретические знания при решении практических заданий.

Шкала оценивания представлена ниже.

Уровень сформированности элементов компетенции	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Пороговый уровень	Обучающийся имеет знания основного материала, проявляет умение логично его излагать, но может допускать неточности в изложении материала, недостаточно правильные формулировки, испытывает затруднения в выполнении практических заданий.	удовлетворительно
Продвинутый уровень	Обучающийся твердо знает программный материал, излагает его грамотно и по существу, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно	хорошо

	применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения	
Высокий уровень	Обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, грамотно и логически стройно его излагает, дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы. В ответе тесно увязывается теория с практикой, при этом обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, показывает знакомство с монографической литературой, периодическими изданиями, правильно обосновывает принятые решения, свободно владеет разносторонними навыками, приемами выполнения практических работ	отлично

7.1. Промежуточная аттестация обучающихся

Промежуточная аттестация обучающихся направлена на оценивание результатов обучения по дисциплине (модулю) и проводится с использованием фондов оценочных средств.

Примеры типовых контрольных заданий из базы фонда оценочных средств по образовательной программе.

Типовые контрольные задания:

1. Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества перловой крупы, если в магазин поступила партия массой 5,5 т в мешках по 50 кг в каждом.
2. Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества (для контроля органолептических показателей) вафель «Причуда», если в магазин поступила партия массой 1 т в ящиках по 5 кг в каждом (масса нетто пачки – 200 г).
3. В магазин поступила 1 упаковочная единица с конфетами «Ассорти». В упаковочной единице 24 коробки массой 450 г. Чему равна выборка и объединенная проба, составленные из этой партии конфет? Укажите массу пробы, отправленную в лабораторию на анализ.
4. В магазин поступила партия зефира в шоколаде в коробках. Масса партии – 700 кг. Масса одной коробки – 500 г. В выборке при проверке качества упаковки и маркировки обнаружили 2 деформированные коробки и одну коробку со смазанной маркировкой. Рассчитайте объем выборки. Укажите браковочные и приемочные числа для данной партии. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?
5. В магазин поступило коровье масло в картонных ящиках, выстланных пергаментом, в количестве 1 т. Масса нетто ящика – 25 кг. Определите величину выборки, точечной и объединенной пробы. Укажите порядок

отбора проб и их подготовки к анализу.

6. В магазин поступила партия нефасованного нежирного творога в количестве 460 кг в ведрах по 10 кг в каждом. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать.
7. В магазин поступила партия муки пшеничной высшего сорта. При анализе объединенной пробы было обнаружено: цвет белый, вкус нормальный, зольность – 0,73%, проход через сито № 43 – 80, количество сырой клейковины – 28 %. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную муку? Ваши действия как товароведа?
8. Определите теоретическую калорийность 1 стакана (200г) молока коровьего. В Техническом регламенте находим средний химический состав молока коровьего в %: Жира – 3,2; Белков – 3,5; Молочного сахара – 4,7; Золы- 0,7.

Поволжский государственный технологический университет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 0

по дисциплине «Экспертиза товаров»

Направление 27.03.01 «Стандартизация и метрология»

Направленность «Стандартизация, сертификация и управление качеством в производстве, сфере торговли и потребительских услуг»

1. Экспертиза товаров: определение, особенности, задачи.
2. Преимущества и недостатки органолептического и физико-химического методов оценки качества товаров.
3. Определите качество яиц, имеющих следующие показатели: скорлупа чистая, целая, крепкая, белок плотный, желток неподвижный, высота воздушной камеры 5 мм, масса одного яйца – 58 грамм.

Сделайте определенные выводы

Зав. кафедрой _____ /В.И. Федюков/«_____» _____ 20 г.

Перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации

Вопросы для зачета:

1. Понятие экспертизы.
2. Основные компоненты экспертизы.
3. Субъекты экспертизы.

4. Требования, предъявляемые к экспертам.
5. Организационные формы проведения экспертизы.
6. Различия методов ведущего эксперта и экспертной комиссии.
7. Общие критерии экспертизы.
8. Конкретные критерии экспертизы.
9. Классификация методов экспертизы.
10. Оперативная экспертиза.
11. Комплексная экспертиза.
12. Достоинство и недостатки органолептического метода экспертизы, предпочтительные области применения.
13. Достоинство и недостатки экспертных методов экспертизы, предпочтительные области их применения.
14. Принципиальное отличие органолептических и экспертных методов экспертизы.
15. Использование маркировки товара при проведении экспертизы, виды маркировки.
16. Документы, используемые при проведении экспертизы.
17. Материально-технические средства, используемые при проведении экспертизы.
18. Различие понятий «средства обнаружения» и «средства измерения».
19. Привести примеры средств обнаружения.
20. Привести примеры средств измерения.
21. Порядок проведения экспертизы.
22. Что обеспечивает эксперт для проведения экспертизы.
23. Что обеспечивает предприятие для проведения экспертизы.
24. Кто должен подготовить необходимые ГОСТы и ТУ для проведения экспертизы качества.
25. Действия, которые необходимо выполнить, если экспертиза не состоялась: по вине заказчика; по вине эксперта; если заказчик не согласен с результатами экспертизы.
26. Основные разделы акта экспертизы.
27. Порядок подписания акта экспертизы.
28. Использование акта лабораторных испытаний при составлении акта экспертизы.
29. Отображение в акте экспертизы условий хранения товара.
30. Отображение в акте экспертизы состояния упаковки товара.
31. Требования к составлению заключительной части акта экспертизы.

Вопросы для экзамена:

9. Мука: ассортимент, особенности химического состава и пищевой ценности;

хранение; дефекты.

10. Масла растительные: классификация, ассортимент, химический состав и пищевая ценность; хранение, дефекты.
11. Хлебобулочные изделия: ассортимент; химический состав и пищевая ценность; хранение; дефекты.
12. Вкусовые товары: классификация, ассортимент; особенности химического состава и пищевой ценности; хранение; дефекты.
13. Сыры сычужные твердые: классификация, ассортимент; показатели качества; хранение; дефекты.
14. Алкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству, дефекты, хранение.
15. Молоко и молочные продукты: ассортимент, химический состав и пищевая ценность; показатели качества; хранение; дефекты.
16. Свежие плоды. Значение в питании. Классификация. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения.
17. Сахаристые кондитерские товары: классификация, ассортимент; особенности химического состава и пищевой ценности; хранение; дефекты.
18. Продукты переработки плодов и овощей. Методы переработки, их сущность, влияние на потребительские свойства и сохраняемость.
19. Чай и чайные напитки: ассортимент; химический состав и пищевая ценность; показатели качества; хранение.
20. Мучные кондитерские товары: ассортимент, химический состав и пищевая ценность; показатели качества; хранение; дефекты.
21. Зерно и продукты его переработки. Ассортимент. Особенности состава. Требования к качеству, дефекты, хранение.
22. Кофе и кофейные напитки: ассортимент; химический состав и пищевая ценность; показатели качества; хранение.
23. Мясо. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Оценка качества, хранение.
24. Колбасные изделия: классификация, ассортимент, химический состав и пищевая ценность; показатели качества, хранения, дефекты.
25. Безалкогольные напитки. Классификация, особенности состава. Требования к качеству, дефекты хранения.
26. Мясо птицы: ассортимент, особенности химического состава и пищевой ценности; хранение, дефекты.
27. Рыбные товары: ассортимент; особенности химического состава и пищевой ценности; хранение.

28. Кисломолочные товары: ассортимент, особенности химического состава и пищевой ценности; хранение, дефекты.
29. Морепродукты: ассортимент, особенности химического состава и пищевой ценности; хранение, дефекты.
30. Минеральная вода: ассортимент, особенности химического состава и пищевой ценности; хранение, дефекты.
31. Яичные товары: ассортимент, особенности химического состава и пищевой ценности; хранение, дефекты.
32. Пищевые жиры: ассортимент, особенности химического состава и пищевой ценности; хранение, дефекты.
33. Животные жиры: ассортимент, особенности химического состава и пищевой ценности; хранение, дефекты.
34. Сахар: ассортимент, особенности химического состава и пищевой ценности; хранение, дефекты. Сахарозаменители.
35. Плодоовощные консервы: ассортимент, особенности химического состава и пищевой ценности; хранение, дефекты.
36. Мясные полуфабрикаты: ассортимент, особенности химического состава и пищевой ценности; хранение, дефекты.
37. Ассортимент и потребительские свойства товаров из пластических масс.
38. Потребительские свойства, состав и применение клеев.
39. Классификация, ассортимент и область применения лакокрасочных материалов.
40. Формирование потребительских свойств мебели в процессе проектирования и производства.
41. Классификация бытовых электротехнических товаров.
42. Потребительские свойства туалетного мыла и факторы их формирования.
43. Хранение парфюмерно-косметических товаров.
44. Основы производства и свойства строительных материалов.
45. Классификация и характеристика ассортимента бытовых фарфоровых изделий.
46. Характеристика ассортимента фотоаппаратов.
47. Классификация и характеристика ассортимента мебели.
48. Потребительские свойства и показатели качества синтетических моющих средств.
49. Классификация и характеристика ассортимента бытовых стеклянных изделий.
50. Состав, технология изготовления, классификация и показатели качества хозяйственного мыла.
51. Требования к маркировке, упаковке транспортированию и хранению товаров

бытовой химии.

52. Основы телевизионной передачи и потребительские свойства цветных телевизоров.
53. Устройство, принципы работы и потребительские свойства фотоаппаратов.
54. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение строительных материалов.
55. Характеристика ассортимента вспомогательных средств для стирки.
56. Характеристика материалов для производства мебели.
57. Сравнительная характеристика состава, строения и свойств фарфора, полуфарфора, фаянса, майолики, гончарной керамики.
58. Принципы работы и потребительские свойства бытовых электрических холодильников.
59. Потребительские свойства и показатели качества изделий из стекла.
60. Факторы, формирующие потребительские свойства парфюмерных товаров.
61. Требования к маркировке, упаковке транспортированию и хранению стеклянных и керамических изделий.
62. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение косметических товаров и туалетного мыла.
63. Сравнительная характеристика свойств натуральных и синтетических волокон.
64. Потребительские свойства обуви.
65. Формирование потребительских свойств косметических товаров.
66. Парфюмерно – косметические товары: требования к информации для потребителя и маркировке.
67. Классификация и ассортимент одежды.
68. Классификация и ассортимент обуви.
69. Формирование качества меховых товаров.
70. Характеристика ассортимента и особенностей применения проводов, шнуров и электроустановочных изделий.
71. Швейные товары: изучение типологии населения.
72. Характеристика оборудования бытовых электротехнических приборов и машин.
73. Классификация и ассортимент трикотажных изделий.
74. Классификация и характеристика ассортимента ювелирных товаров.
75. Потребительские свойства спортивных товаров (на примере любой подгруппы).
76. Формирование потребительских свойств ювелирных товаров.
77. Классификация и ассортимент радиоприемной аппаратуры.

78. Классификация и характеристика ассортимента товаров народных художественных промыслов.
79. Характеристика звуковоспроизводящей аппаратуры с электронной памятью.
80. Ассортимент и потребительские свойства овчинно-шубных товаров.
81. Маркировка, клеймение и упаковка ювелирных товаров.
82. Характеристика ассортимента технических средств для составления и изготовления документов (электронные пишущие машины, диктофоны, микрокалькуляторы и др.).
83. Ассортимент, потребительские свойства, факторы качества искусственного и синтетического меха.
84. Классификация и ассортимент меховой одежды, головных уборов и других изделий (бытовые изделия, меховая часть одежды, овчинно-шубные изделия).
85. Понятия: фасон и модель обуви. Размерно-полнотный ассортимент обуви,
86. Ассортимент и потребительские свойства световых приборов.
87. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение текстильных
88. Классификация и характеристика ассортимента ножевых товаров и предметов для сервировки стола.
89. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение швейной и трикотажной одежды: общая характеристика, требования стандартов.