

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ДОНЕЦКОЙ
НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГПОУ «ГОРЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИЩЕВЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ И ТОРГОВЛИ»**

УТВЕРЖДЕНА

**Зам. директора по УВР
_____ В.И. Чуб**

« » _____ 2016г

ВОПРОСЫ ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

**по ПМ.02.Организация и проведение экспертизы и оценки качества
товаров**

МДК.02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы

для студентов 2 курса заочного отделения специальности

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

(базовой подготовки)

Разработчики:

Ляпина Т.С. – преподаватель высшей категории, преподаватель-методист;

Калашникова А.Ю. – преподаватель второй категории

Рассмотрены на заседании цикловой комиссии

товароведных дисциплин

Протокол № _____ от «_____» _____ 2016г

Председатель

Н.М. Володина

ВОПРОСЫ ПО ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ГРУППЕ ТОВАРОВ

1. Факторы, формирующие и сохраняющие качество муки. Виды хлебопекарной муки. Особенности экспертной оценки качества муки. Товарные сорта.
2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество крупы. Особенности экспертной оценки качества круп. Товарные марки, номера, сорта.
3. Факторы, формирующие и сохраняющие качество хлебобулочных изделий. Экспертиза качества. Классификация по различным признакам.
4. Факторы, формирующие и сохраняющие качество плодов. Градация качества, экспертиза качества. Товарные сорта.
5. Факторы, формирующие и сохраняющие качество овощей. Градация качества, экспертиза качества. Товарные сорта.
6. Факторы, формирующие и сохраняющие качество продуктов переработки плодов и овощей. Экспертиза качества баночных консервов. Классификация.
7. Факторы, формирующие и сохраняющие качество сушеных плодов и овощей. Экспертиза качества. Характеристика видов.
8. Факторы, формирующие и сохраняющие качество кофе. Экспертиза качества. Характеристика быстрорастворимого кофе.
9. Факторы, формирующие и сохраняющие качество чая. Экспертиза качества. Основные виды чая.
10. Факторы, формирующие и сохраняющие качество безалкогольных напитков. Классификация, экспертиза качества.
11. Факторы, формирующие и сохраняющие качество пряностей. Классификация, экспертиза качества.
12. Факторы, формирующие и сохраняющие качество алкогольной продукции. Классификация, экспертиза качества.
13. Факторы, формирующие и сохраняющие качество сахара и мёда. Экспертиза качества сахара и мёда. Возможная фальсификация.
14. Факторы, формирующие и сохраняющие качество сахаристых кондитерских изделий. Фруктово-ягодные кондитерские изделия их товароведная характеристика. Экспертиза качества.
15. Факторы, формирующие и сохраняющие качество конфетных и карамельных изделий. Характеристика видов. Экспертиза качества.
16. Факторы, формирующие и сохраняющие качество печенья. Классификация. Экспертиза качества.
17. Факторы, формирующие и сохраняющие качество молока, сливок. Фальсификация и идентификация. Экспертиза качества.

18. Факторы, формирующие и сохраняющие качество кисломолочных товаров. Видовая характеристика творога и сметаны. Экспертиза качества. Фальсификация и идентификация.
19. Факторы, формирующие и сохраняющие качество сычужных сыров. Бальная система оценки качества. Фальсификация и идентификация.
20. Факторы, формирующие и сохраняющие качество переработанных сыров. Оценка качества по органолептическим показателям. Характеристика основных групп.
21. Факторы, формирующие и сохраняющие качество пищевых жиров. Групповая характеристика растительных масел. Экспертиза качества. Способы фальсификации.
22. Факторы, формирующие и сохраняющие качество масла коровьего. Характеристика возможных дефектов. Бальная система оценки качества. Фальсификация и идентификация.
23. Факторы, формирующие и сохраняющие качество яичных товаров. Яйца куриные. Групповая характеристика. Пороки и дефекты. Экспертиза качества.
24. Факторы, формирующие и сохраняющие качество мяса убойных животных. Признаки свежести мяса. Категория упитанности. Экспертиза качества.
25. Факторы, формирующие и сохраняющие качество субпродуктов. Классификация и товароведная характеристика основных видов. Экспертиза качества.
26. Факторы, формирующие и сохраняющие качество мяса птицы. Признаки свежести мяса птицы. Экспертиза качества. Недопустимые дефекты.
27. Факторы, формирующие и сохраняющие качество колбасных изделий. Классификация, групповая характеристика варёных колбасных изделий. Экспертиза качества.
28. Факторы, формирующие и сохраняющие качество мясных полуфабрикатов. Товароведная характеристика основных видов. Экспертиза качества.
29. Факторы, формирующие и сохраняющие качество мясных копченостей. Товароведная характеристика основных видов. Фальсификация и идентификация. Экспертиза качества.
30. Факторы, формирующие и сохраняющие качество мясных консервов. Товароведная характеристика основных видов. Фальсификация и идентификация. Экспертиза качества.
31. Факторы, формирующие и сохраняющие качество свежей рыбы. Характеристика основных промысловых семейств, реализуемых в г. Архангельске. Экспертиза качества.

32. Факторы, формирующие и сохраняющие качество переработанной рыбы. Товароведная характеристика солёной рыбы. Дефекты и пороки. Экспертиза качества.
33. Факторы, формирующие и сохраняющие качество рыбных консервов. Товароведная характеристика основных групп. Требования к маркировке. Характеристика дефектов. Экспертиза качества.
34. Факторы, формирующие и сохраняющие качество икры. Групповая характеристика икры осетровых и лососевых рыб. Требования к маркировке. Экспертиза качества.

ВОПРОСЫ ПО НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ГРУППЕ ТОВАРОВ

35. Виды товароведной экспертизы, назначение. Сфера применения результатов экспертизы. Правовая база.
36. Особенности проведения отдельных видов экспертизы.
37. Заключение эксперта: назначение, правовой статус.
38. Этапы проведения товарной экспертизы, их характеристика, типичные ошибки.
39. Факторы, обеспечивающие качество, оценка качества и основы экспертизы товаров из пластмасс; градации качества, методы оценки качества, дефекты, причины их возникновения.
40. Факторы, обеспечивающие качество, оценка качества и основы экспертизы моющих средств; градации качества, методы оценки качества, дефекты, причины их возникновения.
41. Факторы, обеспечивающие качество, оценка качества и основы экспертизы клея; градации качества, методы оценки качества, дефекты, причины их возникновения.
42. Факторы, обеспечивающие качество, оценка качества и основы экспертизы лакокрасочных товаров; градации качества, методы оценки качества, дефекты, причины их возникновения.
43. Факторы, обеспечивающие качество, оценка качества и основы экспертизы хозяйственного мыла; градации качества, методы оценки качества, дефекты, причины их возникновения.
44. Факторы, обеспечивающие качество, оценка качества и основы экспертизы стеклянных товаров; градации качества, методы оценки качества, дефекты, причины их возникновения.
45. Факторы, обеспечивающие качество, оценка качества и основы экспертизы керамических товаров; градации качества, методы оценки качества, дефекты, причины их возникновения.
46. Факторы, обеспечивающие качество, оценка качества и основы экспертизы электротоваров градации качества, методы оценки качества, дефекты, причины их возникновения.

62. Факторы, обеспечивающие качество, оценка качества и основы экспертизы трикотажных товаров; градации качества, методы оценки качества, дефекты, причины их возникновения.
63. Факторы, обеспечивающие качество, оценка качества и основы экспертизы кожаной обуви; градации качества, методы оценки качества, дефекты, причины их возникновения.
64. Факторы, обеспечивающие качество, оценка качества и основы экспертизы резиновой обуви; градации качества, методы оценки качества, дефекты, причины их возникновения.
65. Факторы, обеспечивающие качество, оценка качества и основы экспертизы валяной обуви; градации качества, методы оценки качества, дефекты, причины их возникновения.
66. Факторы, обеспечивающие качество, оценка качества и основы экспертизы парфюмерных товаров; градации качества, методы оценки качества, дефекты, причины их возникновения.
67. Факторы, обеспечивающие качество, оценка качества и основы экспертизы косметических товаров; градации качества, методы оценки качества, дефекты, причины их возникновения.
68. Факторы, обеспечивающие качество, оценка качества и основы экспертизы текстильных товаров; градации качества, методы оценки качества, дефекты, причины их возникновения.

Преподаватели:

Ляпина Т.С.

Калашникова А.Ю.