Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение)

Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли

|  |  |
| --- | --- |
|  | **СОГЛАСОВАНО**  Председатель ПЦК (МК)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Подпись председателя ЦК (МК)  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_г |
|  |  |

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств по МДК 02.01**

**Оценки качества товаров и основы экспертизы**

основной профессиональной образовательной

программы (ОПООП)

по специальности СПО

100801 Товароведение и экспертиза качества потребительских

товаров базовой подготовки

Составил: преподаватель

Кладова Н,И

Разработчики:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ЧГКИПиТ преподаватель Кладова Н.И. |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (инициалы, фамилия) |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (место работы) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (занимаемая должность) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (инициалы, фамилия) |

Эксперты:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (место работы) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (занимаемая должность) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (инициалы, фамилия) |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (место работы) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (занимаемая должность) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (инициалы, фамилия) |

**Содержание**

|  |
| --- |
| 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств…………………..........................3 |
| 1.1. Область применения комплекта контрольно-оценочных средств……………….…3 |
| 2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной  дисциплины ………………………………………………………………………………... 8 |
| 2.1. Задания для текущего контроля ...……………….........................................................8 |
| 3. Рекомендуемая литература и иные источники……………………………...................23 |
| Приложение 1 Контрольные тесты……………………………..…………….................... 21  Приложение 2 Эталоны по контрольным тестам ………………………….…….............39  Приложение 3 Эталоны по текущему контролю……………………………....................42 |
|  |

**1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

**1.1. Область применения комплекта контрольно-оценочных средств**

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины (далее УД) на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС)

Специальность100801:«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

**Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:**

1. Формирование элементов профессиональных компетенций (ПК) и элементов общих компетенций (ОК):

Таблица 1.

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции** | **Показатели оценки результата** |
| 1 | 2 |
| ПК 1.1. Организовывать и проводить оценки качества. | Правильность расшифровывание маркировки товара и входящие в её состав информационные знаки;  Грамотность выбора номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества;  Правильность определите их действительных значений и соответствие установленным требованиям;  Умело организовывать осуществление отбора проб и выборки из товарных партий;  Объективность проведение оценки качества различными методами (органолептически и инструментально); в соответствии с Гостом |
| ПК 1.2. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы | Грамотность определение градаций качества;  Правильность оценивать качество тары и упаковки;  Объективность диагностировая дефектов товаров по внешним признакам;  Правильность определение причины возникновения дефектов, согласно Госта |
| ПК1.3. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности | Правильность оценивания идентификации товаровпо ассортиментной принадлежности, , согласно Госта. Объективность определении идентификации товара по органолептическим, физико- химическим показателям, согласно Госта |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | -верность понимания сущности и социальной значимости выбранной профессии;  -проявление интереса к будущей профессии через участие в конкурсах профессионального мастерства, кулинарных фестивалях, тематических днях, выставках. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | -оптимальность выбора и применение методов решения профессиональных задач в области организации коммерческой деятельности;  -объективность оценки эффективности и качества выполнения работ |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | -регулярность посещение библиотек, читальных залов, умение пользоваться электронными ресурсами  - своевременность получения дополнительной информации для расширения кругозора в профессиональной деятельности и личностного развития в рамках конференций, мастер-классах, семинарах-практикумах и т. п. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | -рациональность использования информационно-коммуникационных технологий для научной организации своего труда в сфере профессиональной деятельности.  - грамотность пользования Интернет – ресурсами |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | -грамотность владения профессиональной лексикой, этическими нормами поведения, приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;  -вежливость, корректность, тактичность поведения с товарищами, инженерно-педагогическим составом, развитая коммуникация, толерантность.  -отсутствие конфликтов с окружающими, доброжелательное отношение при общении с окружающими |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий | - адекватность самоанализа и коррекция результатов собственной работы  - активность проявления ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности; |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | -целенаправленность стремления к самосовершенствованию самореализации, приобретению новых знаний, к постоянному профессиональному росту через организацию собственной деятельности в ходе освоения общепрофессиональной дисциплины уметь заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | -адекватность анализа организации самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля инноваций в области производства простой кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. |
| ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | -правильность соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а так же требований стандартов, технических условий |

2.Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
| **Освоенные умения, усвоенные знания** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| 1 | 2 |
| **уметь** |  |
| Расшифровывать маркировку товара и входящие в её состав информационные знаки; | Наблюдение и оценка на практических занятиях №2, 3 |
| Выбирать номенклатуру показателей, необходимых ля оценки качества | Наблюдение и оценка на практических занятиях №1  Текущий контроль в форме теста |
| Определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; | Текущий контроль в форме теста |
| Проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); | Зачет по практической работе № 7, 9 |
| Отбирать пробы и выборки из товарных партий; | Текущий контроль в форме теста |
| Определять градации качества; | Наблюдение и оценка на практических занятиях № 4, 5 |
| Диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; | Наблюдение и оценка на практических занятиях № 6  Тестовые задание |
| Определять причины возникновения дефектов | Текущий контроль в форме теста |
| Оценивать качество тары и упаковки; | Текущий контроль в форме теста |
| знать |  |
| Виды, формы и средства информации о товарах | Текущий контроль в форме тест |
| Правила маркировки товаров; | Текущий контроль в форме теста Наблюдение и оценка на практических занятиях № 12, 14 |
| Правила отбора проб и выборок из товарных партий; | Текущий контроль в форме теста  Наблюдение и оценка на практических занятиях № 10, 11 |
| Факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; | Текущий контроль в форме теста |
| Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; | Текущий контроль в форме теста |
| Органолептические и инструментальные методы оценки качества; | Текущий контроль в форме теста |
| Градации качества; | Текущий контроль в форме теста |
| Требования к таре и упаковке; | Текущий контроль в форме тест |
| Виды дефектов, причины их возникновении | Текущий контроль в форме теста |

**2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины**

**2.1 Задания для текущего контроля**

**Раздел 1**. **Организация и проведение оценки качества. выполнение задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы**

Тема 1.1 Основные понятия и структура экспертной деятельности

Тема 1.2 Объекты и субъекты товарной экспертизы. Потребительские товары, их градации

Тема 1.3 Средства товарной экспертизы

Тема 1.4 Оценка качества товаров.

Тема 1.5 Методы товарной экспертизы

Тема 1.6 Организация проведения товарной экспертизы

Тема 1.7 Организация проведения товароведной экспертизы

Тема 1.8 Организация проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы

Тема 1.9 Организация проведения фитосанитарной экспертизы

Тема 1.10 Организация проведения ветеринарно- санитарной экспертизы

Тема 1.11 Организация проведения экологической экспертизы

**Раздел 2**. **Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности**

Тема 2.1 Организация проведения идентификация товаров

Тема 2.2Организация проведения фальсификации потребительских товаров

**Раздел 1. Организация и проведение оценки качества. выполнение задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы**

**Тема 1.1 Основные понятия и структура экспертной деятельности**

**Задание 1.**

**Продолжите определение**

Экспертиза – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_специалистом каких-либо вопросов, решение которых требует \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ знаний в определенной области \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и техники.   
  
**Задание 2**

Заполнить таблицу 3 классификация экспертизы

Таблица 3

Классификация экспертиз

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование экспертизы | характеристика |
| 1 | Экологическая |  |
| 2 | Товарная |  |
| 3 | Технологическая |  |

**Задание 3**

**Дополнить схему 1**

Виды товарной экспертизы

**В**

дополнительная

комплексная

Схема 1

**Тема 1.2 Объекты и субъекты товарной экспертизы. Потребительские товары, их градация**

**Задание 1**

**Назовите основные компоненты экспертизы, результаты представьте в форме схему 2**

Компоненты экспертизы

Критерии

Объект экспертизы

Схема 2

Задание 2

Заполните таблицу 4 Виды и субъекты экспертизы потребительских товаров

Таблица 4

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Вид экспертизы | Субъект, выполняющий экспертизу |
| 1 | Гигиеническая |  |
| 2 | Ветеринарно- санитарная |  |
| 3 | Экологическая экспертиза |  |

**Тема 1.3 Средства товарной экспертизы**

**Задание 1.**

Дополните схема 3 Классификация средств товарной экспертизы

Средства информации о товаре

От назначения

Классификацию средств товарной экспертизы

Средства измерений

МТБ

Схема 3

**Задание2. Дополнить схему 4**

***Виды и средства информации о товарах***

А, Назначения

Доступность

Достаточность

Б. Требование к информации

Потребительская товарная информация (безопасность, надежность и тд)

Основополагающая информация (сотр, масса наимен . товарара изготовитель)

Условные, обознач (кол-во и тд)

колич )

Ценник

Кассовый чек

Товарный чек

Б Группы товарной информации

Клейма и штампы

Контрольные ленты

Ярлыки и бирки

Карьеретка

Этикетка

Реклама (буклеты, каталоги , листовки)

Информационные ресурсы

( сопров док, Гост)

**Схема 4**

**Тема 1.4 Оценка качества товаров.**

**Задание 1**

**Дополнить схему 5 классификация дефектов**

**Схема 5**

**Задание 2**

Дополнить определение: Брак - невыполнение требований, связанного с предполагаемым или установленным использованием (ГОСТР ИСО)

**Задание 3**

Заполнить таблицу Виды сортамента по его характеристики

Таблица 5

Виды сортамента по его характеристики

Сортамент

сортовой

природный

**Тема 1.5 Методы товарной экспертизы**

**Задание 1**

Дополните таблицу: определить название метода по его определению , используя учебный материал и электронные ресурсы, результаты оформить в таблицу 4

: методы с использованием эвристических способов оценки

Таблица 6

Методы оценки показателей качества , согласно их определению

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Название метода | Определение |
| 1 |  | Основан на получении информации с использованием измерительной техники |
| 2 |  | Основан на получении информации , полученной путем подсчета числа событий, случаев, предметов или затрат |
| 3 |  | В основе его получение информации расчетным путем |
| 4 |  | Основан на получении информации , получаемой с помощью органов чувств человека(зрения, слуха, обоняния) |
| 5 |  | Источником информации является обобщенный опыт, и интуиция группы специалистов- экспертов |
| 6 |  | Метод определения показателей основан на сборе и анализе мнений широкого круга фактических или потенциальных потребителей. |

**Задание 2**

Заполните схему: Методы с использованием эвристических способов оценки

**Схема 6**

**Задание 3**

Заполните таблицу: определить достоинства и недостатки метода по его наименованию, используя учебный материал и электронные ресурсы, результаты оформить в таблицу 7: методы с использованием эвристических способов оценки

Таблица 7

Достоинства и недостатки метода

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Название метода | Достоинства | Недостатки |
| 1 |  |  | -Сложность, -длительность измерений,  -в ряде случаев необходимость разрушение образцов |
| .2 | Регистрационный метод | . –объективен  Незаменим при ряде испытаний  При отказе продукции |  |
| 3 |  |  | Объективность, и достоверность зависит от квалификации специалистов |
| 4 | Органолептический метод |  |  |
| 5 | Экспертный метод | Применяют когда другие методы использовать затруднительно |  |
| 6 |  |  | Результаты этого метода зависят от уровня его организации и способов обработки получаемой информации |

**Тема 1.6 Организация проведения товарной экспертизы**

**Задание 1**

Дополните таблицу: этапы проведения товарной экспертизы , результаты оформить в таблицу

Таблица 8

Организация проведения товарной экспертизы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы | Содержание этапа |
| 1 | Подготовительный |  |
| 2 | Основной | представление документации: письменная заявка, товаро-сопроводительные документы, приемные акты, акты отбора проб и тд |
| 3 | Заключительный |  |

**Задание 2**

Перечислите основные части заключения акта экспертизы

1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание 3**

Дополните типичные ошибки при проведении экспертизы

1 Товарная экспертиза проводится экспертом без письменного оформления заявки переданной по телефону

2 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Тема 1.7 Организация проведения товароведной экспертизы**

**Задание 1**

Заполните последовательность количественной оценки качества продукции с использованием метода квалиметрии

Метод квалиметрии

Схема 7

**Задание 2**

Выберите из предложенных вариантов правильный

1. Товарная экспертиза---это оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для решений, выдачи которые служат конечным результатом.
2. Товарная экспертиза---это оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для решений, выдачи независимых и компетентных заключений, которые служат конечным результатом
3. Товарная экспертиза---это оценка экспертом характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для решений, выдачи независимых и компетентных заключений

**Тема 1.8 Организация проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы**

**Задание 1**

Допишите, санитарно-эпидемиологическая экспертиза включает:

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. обследование производства

**Задание 2**

Перечислите цели санитарно-эпидемилогической экспертизы

1 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание 3**

Вставить пропущенные слова в определение:

Санитарно- эпидемиологическое испытание- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_по установлению соответствия (несоответствия) характеристик испытуемого \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_требованиям \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ правил

**Тема 1.9 Организация проведения фитосанитарной экспертизы**

**Задание 1.**

Заполните пропуски:

Фитосанитарная экспертиза (ФСЭ)-оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_продукции для подтверждения ее \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ безопасности.

**Задание 2**

Назовите

Субъекты ФСЭ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Объекты (ФСЭ) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание 3**

**Заполните пропуски:**

Карантинные **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** служат источниками инфицирования **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**происхождения

**Задание 4**

Перечислить меры при обнаружении карантинных объектов

Меры предупреждения

**Схема 8**

**Тема 1.10 Организация проведения ветеринарно- санитарной экспертизы**

**Задание 1**

Продолжить определение: ветеринарно- санитарная экспертиза применяется для \_\_\_\_\_\_\_\_ сырья и пищевых продуктов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ происхождения

**Задание 2**

Перечислить причины ветеринарно- санитарной экспертизы

1 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание 3**

Дополните схему виды клеймение мяса

**Схема 9**

**Тема 1.11 Организация проведения экологической экспертизы**

**Задание 1**

Перечислите статьи Федерального закона РФ «Об экологической экспертизы»

174 –ФЗ , где представлена информация о видах экспертизы , результаты оформить в таблицу

Таблица 9

Виды экспертизы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование экспертизы | № статьи -ФЗ |
| 1 | Государственная экологическая экспертиза |  |
| 2 | Общественная экологическая экспертиза |  |

**Задание 2**

Назовите, что относятся к биологическим отходам

1 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание 3**

Продолжить определение:

Экологическая оценка технологии производства- это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и оценка экологических последствий, и экологического \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ технологий в случаи аварийной эксплуатации объекта и установлении степени его \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Раздел 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности**

**Тема 2.1 Организация проведения идентификация товаров**

**Задание 1**

Продолжите определение**:**

Идентификация – это **\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, установление**\_\_\_\_\_\_\_\_** либо с чем – **\_\_\_\_\_\_**

**Задание 2**

Назвать цели идентификации

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание 3**

Заполните таблицу . Методы идентификации

Методы идентификации

органолептические

**Схема 10**

**Задание 4** Заполните таблицу, функции идентификации

Таблица 10

Функции идентификации

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование функции | Характеристика функции |
| 1 | Указующая |  |
| 2 | Информационная |  |
| 3 | Подтверждающая |  |
| 4 | управляющая |  |

**Тема 2.2 Организация проведения фальсификации потребительских товаров**

**Задание 1**

Заполните схему . Классификация фальсификации

**Схема 11**

**Задание 2**

Заполните пропуски. Фальсификация - это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в процессе изготовления продукции определенного \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, менее \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, не соответствующей своему названию, и реализация ее в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ целях

|  |
| --- |
|  |
| Рекомендуемая литература:  Основные источники:   1. Балаева С,И Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учеб. пособие - М., Дашков и К°, 2010. – 262 с. 2. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник - /Ходыкин, А.П., Волошко, Н.И./ М., Дашков и К°, 2010. – 468с. 3. Голубенко О,А, Конин Н.В Экспертиза и сертификация кондитерских товаров Учебное пособие . АЛЬФА\_М; ИНФРА\_М: 2011. – 281 с. 4. Дубцов Г,Г Товароведение продовольственных товаров учебник ИЦ   »Академия» 2012  5 Никифоров Н,С Товароведение продовольственных товаров:  Практикум , Учебное пособие ИЦ»Академия» 2008  Дополнительные источники:   1. Валицкий С.П. Экспертиза потребительских свойств новых товаров: учеб. пособие - М. Экономика, 1981. – 121с. 2. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров. Учеб. Пособие. Волжск, 2003. – 248с. 3. Гражданский кодекс Российской Федерации: с изм., внесенными Федеральным законом от 24.07.2008 N 161-ФЗ )// Консультант 4. О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству/ 25.04.66 №П-7 с изменениями и дополнениями от 14.11.74 №98 5. Санитарно- эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами.- М.: ИНФРА- М, 2002. 6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции. /Утв. Приказоми Минздрава РФ от 15.08.2001 № 325 7. СП 2.3.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами [Текст]: утв. Минздравом РФ 06.09.01.- М.: Изд-во стандартов, 2001. - 34с. 8. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов: СанПиН 4222-123-4117-86.- М.: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России, 1991.- 64с. 9. ., Экспертные методы в оценке качества товаров. /Азгальдов Г.Г. / М.: Экономика. 1974г. -109с.   **Интернет-ресурсы:**   1. [*http://safety24.narod.ru/canteen.htm*](http://safety24.narod.ru/canteen.htm) 2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>   3 www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал  «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].  4 http://www.znaytovar.ru/ подборка статей, посвященных  характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и  идентификации, обнаружения фальсификации товаров.  5 http://www.falshivkam.net/ На сайте представлено большое количество статей и  иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам  борьбы с ними.      **Приложение 1**  **Контрольный тест по разделу1 «Организация и проведение оценки качества. выполнение задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы»**    Тема 1.1 Основные понятия и структура экспертной деятельности  Инструкция: Предлагаемый тест имеет 5 заданий.  На его выполнение отводится 10 минут. Внимательно читайте задание.  Из предложенных вариантов, выберите правильный  1 Назовите виды товарной экспертизы  А) экологическая  Б)---------------------  В)---------------------  Р=2  **2.**Выберите определение  А) Экспертиза-это решение каких- либо вопросов, которые требуют специальных знаний, с представлением мотивированного заключения  Б) Экспертиза-это исследование каких- либо вопросов, решение которых требует специальных знаний, с представлением мотивированного заключения  В) Экспертиза-это решение каких- либо вопросов, которые требуют знаний, с представлением мотивированного заключения  Р-3  3 **.**Определите , каких специалистов привлекают, для экспертизы пищевых продуктов  А) Бюро товарных услуг  Б) Госцветслужба  В) Госветслужба Р=3  4 Назовите компонент экспертизы  А) объект  Б)----------------------------------- -Р=1  5 Назовите разновидности экспертизы рис1  Рис 1 Р=3  самооценка оценка  Методика оценивания качества выполнения заданий (В.П. Беспалько):  Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент Ка, представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста(Р) Ка = А/Р   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Ка | 1,0-0,9 | 0,89-0,8 | 0,79-0,7 | < 0,7 | | отметка | 5 | 4 | 3 | 2 |   **Робщ= 12 б**    Тема 1.2 Объекты и субъекты товарной экспертизы. Потребительские товары, их градации  Инструкция: Предлагаемый тест имеет 5 заданий.  На его выполнение отводится 10 минут. Внимательно читайте задание.   1. Продолжите определение   Акт отбора проб это ------ , удостоверяющий факт -------------- образцов для проведения --------- Р=3   1. Сопоставьте субъективные и объективные факторы на работу эксперта   1 Субъективные А) рабочее место эксперта  2 Объективные Б) индивидуальные особенности  В) состояние эксперта  Г) особенности пищевых продуктов Р=8  3 Выберите из предложенного, правильный вариант  А) Эксперт-это дегустатор, который проводит органолептическую оценку продуктов индивидуально  Б) Эксперт-это дегустатор, который проводит оценку продуктов в составе комиссии  В) Эксперт-это дегустатор, который по опыту работы с данным видом продуктов дано право проводить органолептическую оценку этих продуктов индивидуально или в составе комиссии Р=3  4 Назовите показатели квалификационной оценки эксперта  А) деловитость  Б) компетентность  В) субъективность Р=3  5 Перечислить права экспертов  А) проведение экспертизы товаров  Б)-------------------------------------------------  В)------------------------------------------------- Р=2  самооценка оценка  Методика оценивания качества выполнения заданий (В.П. Беспалько):  Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент Ка, представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста(Р) Ка = А/Р   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Ка | 1,0-0,9 | 0,89-0,8 | 0,79-0,7 | < 0,7 | | отметка | 5 | 4 | 3 | 2 |   **Робщ= 15 б**  Тема 1. 3 Средства товарной экспертизы  Инструкция: Предлагаемый тест имеет 5 заданий.  На его выполнение отводится 10 минут. Внимательно читайте задание.   1. Дополните информацию о средствах товара   Средства информации  о товаре    Р=3    2 Сопоставьте требование информации и группы товарной информации  1 Требование к информации А) маркировка товаров  2 группы товарной информации Б) доступность  В) реклама  Г) достаточность Р=8  3 Выберите из предложенных вариантов, правильный  Кодирование это:  А) набор определенных цифр и букв  Б0 образование и присвоение кода  В) нет правильного ответа Р=3  4 Выберите из предложенных вариантов, правильный  назовите, что относится к маркировке товаров  А)---------------------------------------------------  Б)----------------------------------------------------  В)---------------------------------------------------- Р=3  5 Выберите из предложенных вариантов, правильный, назовите, что не является  элементом упаковки  А) тара  Б) конструкция  В) перевязочные материалы Р=3  самооценка оценка  Методика оценивания качества выполнения заданий (В.П. Беспалько):  Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент Ка, представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста(Р) Ка = А/Р   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Ка | 1,0-0,9 | 0,89-0,8 | 0,79-0,7 | < 0,7 | | отметка | 5 | 4 | 3 | 2 |   **Робщ= 17 б**    Тема 1.4 Оценка качества товаров  Инструкция: Предлагаемый тест имеет 5 заданий.  На его выполнение отводится 10 минут. Внимательно читайте задание.   1. Выберите из предложенных вариантов, правильный , как классифицируются дефекты , в зависимости от места возникновения   А) скрытые  Б) технологические  В) малозначительные  Г)послереализационные  Р=4   1. Выберите из предложенных вариантов, правильный , как классифицируются дефекты , в зависимости от методов и средств обнаружения   А) предреализационные  Б) явные  В) неустранимые  Г) критические  Р=4  3 Продолжить определение :  Пересортица один из распространенных --------------- ----------------------  --------------------------------- р=3  4 Дать характеристику товарному сортаменту  А) ----------------------------------  Б)---------------------------------------  В)---------------------------------------- Р=3  5 Выберите из предложенных вариантов, правильный  А) Сортамент товара –это установление качества стандартной  продукции, которые представлены сортами  Б) Сортамент товара –это установление градаций качества стандартной  продукции, которые представлены сортами  В) Сортамент товара –это установление качества  продукции, которые представлены сортами Р=3  самооценка оценка  Методика оценивания качества выполнения заданий (В.П. Беспалько):  Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент Ка, представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста(Р) Ка = А/Р   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Ка | 1,0-0,9 | 0,89-0,8 | 0,79-0,7 | < 0,7 | | отметка | 5 | 4 | 3 | 2 |   **Робщ= 17 б**    Тема 1. 5 Методы товарной экспертизы Основные понятия и структура экспертной деятельности  Инструкция: Предлагаемый тест имеет 5 заданий.  На его выполнение отводится 10 минут. Внимательно читайте задание.  1.Установите соответствие по названию метода экспертизы его определение:  1 Измерительный метод А) Основан на использовании органов чувств  2 Расчетный метод Б) Основан на использовании измерительной  техники  3.Органолептический метод В)Основан на сборе и анализе мнений  потенциальных потребителей  4.Социологически метод Г) Получение информации расчетным путем  Р=16  2.Установите соответствие методов с использованию способов измерения и способов эвристической оценки  1.Метод с использованием способов измерения А)Социологический метод  2 Метод эвристических способов оценки Б) Измерительный метод  В) Органолептический  метод  Г) Экспертный метод  Д) Регистрационный метод  Е) Расчетный метод    Р=6  3 Определите по характеристики вид дегустационной комиссии  Комиссия проводится на международных, тематических выставках, конкурсах с целью выявления лучших образцов пищевой продукции  А) учебная  Б) конкурсная  В) показательная Р=3  4 Назвать функции дегустационной комиссии  А) решение спорных вопросов  Б)--------------------------------------  В)-------------------------------------- Р=2  5 Перечислите методы фотоколометрических измерений  А) определение концентрации раствора методом оптических плотностей  Б)определение концентрации веществ при помощи графиков  В) определение концентрации раствора органолептическим методом  Р=3  самооценка оценка  Методика оценивания качества выполнения заданий (В.П. Беспалько):  Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент Ка, представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста(Р) Ка = А/Р   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Ка | 1,0-0,9 | 0,89-0,8 | 0,79-0,7 | < 0,7 | | отметка | 5 | 4 | 3 | 2 |   **Робщ= 30 б**  Тема 1.6 Организация проведения товарной экспертизы  Инструкция: Предлагаемый тест имеет 5 заданий.  На его выполнение отводится 10 минут. Внимательно читайте задание.  1 Выберите из предложенных вариантов, правильный ,  назовите части акта заключения экспертизы:  А) общая часть  Б) констатирующая часть  В) вывод  Г) основная часть Р=3  2 Выберите из предложенных вариантов, правильный , Субъектом товарной деятельности не являются  А) потребители  Б) услуги  В) товар  Г)товароведы Р=3  3 Перечислите ошибки при проведении экспертизы  А) проведение экспертизы без письменного оформлении заявки  Б) использование достоверной информации  В)правильное оформление заключение экспертизы Р=3  4 Перечислите этапы проведения товарной экспертизы  основной  Р=3  5Перечислите в каких случаях экспертиза может быть отменена  А) недостоверность в частях акта  Б) использование в заключении отмененных документов  В) при проведении экспертизы пользовались только  органолептическим методом Р=3  самооценка оценка  Методика оценивания качества выполнения заданий (В.П. Беспалько):  Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент Ка, представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста(Р) Ка = А/Р   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Ка | 1,0-0,9 | 0,89-0,8 | 0,79-0,7 | < 0,7 | | отметка | 5 | 4 | 3 | 2 |   **Робщ= 15 б**  Тема 1.7 Организация проведения товароведной экспертизы  Инструкция: Предлагаемый тест имеет 5 заданий.  На его выполнение отводится 10 минут. Внимательно читайте задание.   1. Выберите из предложенных вариантов, правильный   1 Определите алгоритм последовательности оценки качества органолептических показателей маргарина «Rama»  1) вкус;  2) внешний вид;  3) упаковка и маркировка;  4) цвет;  5) запах;  6) консистенция. Р- 6  2. Ситуация 1  Пользуясь, ГОСТ Р 51808, вычислить объем выборки , массу объемной пробы картофеля, результаты оформить в виде табл. 1  Таблица 1   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Упаковка картофеля | Объем партии, количество упаковочных единиц, шт | Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц | Масса объединенной пробы, кг | | Пакеты полимерные | 500 кг |  |  |   Р=2  3 Назовите идентификацию пороков сахара-рафинада при увлажнении  А) имеет посторонний запах;  Б) имеет желтоватый цвет;  В) сахара приобретают пресный вкус;  Г) поверхность кусочков покрывается мелкокристаллической пленкой. Р=4  4. Определите значимость оценки качества органолептических показателей рыбы холодного копчения  1) вкус;  2) внешний вид;  3) упаковка и маркировка;  4) цвет;  5) запах;  6) консистенция. Р-6  5 Назовите недостатки регистрационного метода  А) объективность  Б) точность оценки  В) достоверность зависит от квалификации специалиста Р=3  6 Продолжить определение  Точечная проба- это --------------проба определенного размера ----------из одного места товарной ---------------- Р=3  самооценка оценка  Методика оценивания качества выполнения заданий (В.П. Беспалько):  Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент Ка, представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста(Р) Ка = А/Р   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Ка | 1,0-0,9 | 0,89-0,8 | 0,79-0,7 | < 0,7 | | отметка | 5 | 4 | 3 | 2 |   **Робщ= 24 б**    Тема 1. .8 Организация проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы  Инструкция: Предлагаемый тест имеет 11 заданий.  На его выполнение отводится 15 минут. Внимательно читайте задание.   1. Продолжить определение   Санитарно-эпиде миологическая экспертиза это, -------------- по установлению------------- проектной и иной документации, -------- хозяйственной деятельности Р=3  2 Выберите из предложенных вариантов, правильный , вид деятельности, подлежащий санитарно- эпидемиологической экспертизы  А)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Б)---------------------------------------------------------------------  В)----------------------------------------------------------------------- Р+3  3 Выберите из предложенных вариантов, правильный, перечислите продукцию , подлежащую санитарно- эпидемиологической экспертизы  А) игрушки  Б) -------------------------------------------  В)------------------------------------------- Р+2  4 Из предложенного варианта выберите правильное определение  А) Акт обследования—факт проведенного обследования, содержащий порядок их проведения, выявленных в ходе обследования  Б) Акт обследования—документ, удостоверяющий факт проведенного обследования, содержащий порядок их проведения, выявленных в ходе обследования  В) Акт обследования—документ, , выявленный в ходе обследования  Р=3  5 Назовите цели санитарно- эпидемиологической экспертизы  А) причины изменения органолептических свойств продукта  Б)----------------------------------------------------------------------------------  В)-------------------------------------------------------------------------------------  Р=2    самооценка оценка  Методика оценивания качества выполнения заданий (В.П. Беспалько):  Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент Ка, представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста(Р) Ка = А/Р   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Ка | 1,0-0,9 | 0,89-0,8 | 0,79-0,7 | < 0,7 | | отметка | 5 | 4 | 3 | 2 |   **Робщ= 13 б**  Тема 1. 9 Организация проведения фитосанитарной экспертизы  Инструкция: Предлагаемый тест имеет 5 заданий.  На его выполнение отводится 10 минут. Внимательно читайте задание.  1 Заполните пропуски**:**  Карантинные ------------ служат источниками -------------- ---------------- происхождения  Р=3  2 Выберите из предложенных вариантов, правильный  Назовите объекты фитосанитарной экспертизы  А) изделия из сыра  Б) растительное сырье  В) подготовка продукции р=3  3 Продолжить определение:  Карантинные вредители это-------------------------------------------------- Р=3  4 Выберите из предложенных вариантов, правильный, определите конечный  результат ФСЗ  А) сертификат соответствия  Б) сертификат безопасности  В) сертификат карантинный Р=3  5 Выберите из предложенных вариантов, правильный, назовите, кто проводит фитосанитарную экспертизу  А) органами государственной службы карантинных растений  Б) органами государственно ветеринарными службами Р=2    самооценка оценка  Методика оценивания качества выполнения заданий (В.П. Беспалько):  Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент Ка, представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста(Р) Ка = А/Р   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Ка | 1,0-0,9 | 0,89-0,8 | 0,79-0,7 | < 0,7 | | отметка | 5 | 4 | 3 | 2 |   **Робщ= 15 б**  Тема 1.10 Организация проведения ветеринарно- санитарной экспертизы  Инструкция: Предлагаемый тест имеет 5 заданий.  На его выполнение отводится 10 минут. Внимательно читайте задание.  1 Перечислить причины ветеринарно- санитарной экспертизы  А) опасность широкого распространения заразных и массовых незаразных болезней животных  Б) -------------------------------------------------------------------------------------------  В) ------------------------------------------------------------------------------------------- Р=2    2 Назовите основание для проведение ветеринарно-санитарной экспертизы  А)------------------------------------------------------------------------------  Б)------------------------------------------------------------------------------ Р=2  3 Дать характеристику ветеринарному сертификату-------------------------------------------------------------------------------------------------- Р=2  4 Перечислить задачи экспертизы  А)--------------------------------------------------------  Б)--------------------------------------------------------  В)------------------------------------------------------- Р=3  5 Выберите из предложенных вариантов, правильный, , назовите, что пишется в центре ветеринарного штампа прямоугольной формы  А) «Ветслужба  Б) «На консервы»  В) три пары цифр Р=3  самооценка оценка  Методика оценивания качества выполнения заданий (В.П. Беспалько):  Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент Ка, представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста(Р) Ка = А/Р   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Ка | 1,0-0,9 | 0,89-0,8 | 0,79-0,7 | < 0,7 | | отметка | 5 | 4 | 3 | 2 |   **Робщ= 12 б**  Тема 1.11 Организация проведения экологической экспертизы  Инструкция: Предлагаемый тест имеет 5 заданий.  На его выполнение отводится 10 минут. Внимательно читайте задание.   1. Выберите из предложенных вариантов, правильный   Назвать виды экологической экспертизы  А)------------------------------------------------------------------------  Б)-----------------------------------------------------------------------  Р=2  2 Назовите, что относятся к биологическим отходам  1 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Р=3  **Задание 3**  Продолжить определение:  Экологическая оценка технологии производства- это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и оценка экологических последствий, и экологического \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ технологий в случаи аварийной эксплуатации объекта и установлении степени его \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Р=3  4 Определите новые виды экспертиз  А) судебно- медицинская  Б) экспертиза по технике безопасности  В) таможенная экспертиза Р=3    5 Заполните части экспертного заключения экологической экспертизы  Р=3  самооценка оценка  Методика оценивания качества выполнения заданий (В.П. Беспалько):  Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент Ка, представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста(Р) Ка = А/Р   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Ка | 1,0-0,9 | 0,89-0,8 | 0,79-0,7 | < 0,7 | | отметка | 5 | 4 | 3 | 2 |   **Робщ= 14 б**  **Контрольный тест по разделу 2: Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности**  Тема 2.1 Организация проведения идентификация товаров  Инструкция: Предлагаемый тест имеет 5 заданий.  На его выполнение отводится 10 минут. Внимательно читайте задание.  1 Выберите из предложенных вариантов, правильный  Перечислите функции идентификации  А) управляющая  Б)-------------------------------  В)-------------------------------  Г)------------------------------- Р=3  2 Выберите из предложенных вариантов, правильный, назовите количество  методов идентификации  А) 4  Б) 2  В)5 Р=3  3. Определить вид фальсификации товара при сохранением сходства одного или нескольких признаков  А) количественная;  Б) стоимостная;  В) ассортиментная;  Г) информационная. Р=4  4. Назвать форму клейма для свинины 3 категории:  А) круглое клеймо;  Б) треугольное клеймо;  В) овальное клеймо;  Г) квадратное клеймо. Р=4  5 Сопоставьте субъекты и объекты идентификации  1 субъекты А) продовольственные товары  2 объекты Б) продавец  В) услуги  Г) потребитель Р=8  самооценка оценка  Методика оценивания качества выполнения заданий (В.П. Беспалько):  Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент Ка, представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста(Р) Ка = А/Р   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Ка | 1,0-0,9 | 0,89-0,8 | 0,79-0,7 | < 0,7 | | отметка | 5 | 4 | 3 | 2 |   **Робщ= 19 б**  Тема 2.2Организация проведения фальсификации потребительских товаров  Инструкция: Предлагаемый тест имеет 5 заданий.  На его выполнение отводится 10 минут. Внимательно читайте задание.   1. Выберите из предложенных вариантов, правильный   Назовите , вид фальсификации, где применяют пищевые и непищевые заменители  А) количественная  Б) стоимостная  В) ассортиментная  Г) качественная Р=4  2 Продолжите определение:  Фальсификация это---------------, подмена в процессе изготовления ----------- определенного качества другой, ----------- ценной, не соответствующей своему названию, и реализация ее в--------- целях Р=4  3.Назовите способы качественной фальсификации  А) применение заменителей  Б) пересортица  В) использование добавок Р=3  4Дополните таблицу, виды фальсификации  стоимостная  Р=5  5 Назовите наиболее частые случаи фальсификации след. групп продукции  А) мука и макароны  Б) фрукты  В) овощи  Г) мясные продукты Р=4    самооценка оценка  Методика оценивания качества выполнения заданий (В.П. Беспалько):  Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент Ка, представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста(Р) Ка = А/Р   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Ка | 1,0-0,9 | 0,89-0,8 | 0,79-0,7 | < 0,7 | | отметка | 5 | 4 | 3 | 2 |   **Робщ= 20 б**  Приложение 2  **Эталоны по контрольным тестам**   |  |  | | --- | --- | | Тема 1.1 |  | | 1 | Фитосанитарная ,ветеринарно- санитарная | | 2 | б | | 3 | А, в | | .4 | критерии | | 5 | Первичная, дополнительная, комплексная | | Тема 1.2 |  | | 1 | Документ, исследования, испытания | | 2 | 1.б,в 2 г, а | | 3 | .в | | 4 | .а, б | | 5 | .останавливает производство продукции, налагает штрафы | | Тема 1.3 |  | | 1 | . Документ, маркировка, оргтехника | | 2 | 1.б, г 2. А, в | | 3. | .б | | 4 | .вкладыш, этикетка, ценник | | 5 | б | | . Тема 1.4 | . | | 1 | .б, г | | 2 | .б | | 3 | .способ качественной фальсификации | | 4 | .люкс, высший сорт, 1 сорт | | 5 | .б | | . Тема 1.5 | . | | 1 | .1б, 2г, 3а, 4в | | 2 | .1б, е, д 2. А, г, в | | 3 | ., б | | 4 | .контроль производства, оценка новых видов товаров | | 5 | .а, б | | Тема 1.6 | . | | 1 | .а, б | | 2 | .б, в | | 3 | .а | | 4 | .подготовительный, заключительный | | 5 | .а,б | | . Тема 1.7 | . | | 1 | .3,2,4,6,5,1 | | 2 | .20, 60 | | 3 | .г | | 4 | .1,5,6,4,2,3 | | 5 | .в | | 6 | Единичная, отбираемая, партии | | Тема 1.8 | . | | 1 | . | | 2 | .медицина, строительство, сфера образования | | 3 | .мясная, молочная | | 4 | .б | | 5 | .наличие отклонений в хим. Составе веществ, наличие вредных примесей | | Тема 1.9 |  | | .1 | . объект ,инфицированный растительного | | 2 | .б | | 3 | Вредители , наносящие вред растению. | | 4 | .в | | 5 | .а | | Тема 1.10 | . | | 1 | Охрана территории применение вакцин. | | 2 | .продукция животного происхождения, продукция больных животных | | 3 | Документ, дающий право на вывоз груза за пределы страны | | .4 | .подготовка специалистов, контроль за соблюдением правил, реализация карантинных животных | | 5 | .б | | Тема 111 | . | | 1 | .государственная, общественная | | 2 | .трупы животных лабораторные, ветеринарные конфискаты, др. непищевые сырье | | 3 | Анализ, риска, безопасность | | .4 | .в | | 5 | Вводная констатирующая, заключительная | | . Тема 2.1 | . | | 1 | .указывающая, информационная, подтверждающая | | 2 | .б | | 3 | .в | | 4 | .в | | 5 | .1.б, г 2. А, в | | Тема 2.2 |  | | .1 | .в | | 2 | .подделка, продукция, менее, корыстных | | 3 | .б, в | | 4 | Ассортиментная, количественная, качественная, информационная | | .5 | А, г |     .        Приложение 3  **Эталоны по текущему контролю** |
|  |

**Тема 1.1 Основные понятия и структура экспертной деятельности**

**Задание 1.**

**Продолжите определение**

Экспертиза – это исследование специалистом каких-либо вопросов, решение которых требует специальных знаний в определенной области науки и техники

**Задание 2**

Заполнить таблицу классификация экспертизы

Таблица

Классификация экспертиз

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование экспертизы | характеристика |
| 1 | Экологическая | Характеризуется экологическими показателями, определяет , как воздействует приобретенный товар на человека и окружающую среду в процессе приобретения |
| 2 | Товарная | Подвергаются экспертному исследованию продовольственные и непродовольственные товары |
| 3 | Технологическая | Исследует технологию обработки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологический процесс производства |

**Задание 3**

**Дополнить таблицу**

Виды товарной экспертизы

**Виды товарной экспертизы**

дополнительная

повторная

комплексная

комиссионная

**Тема 1.2 Объекты и субъекты товарной экспертизы. Потребительские товары, их**

**градация**

**Задание 1**

**Назовите основные компоненты экспертизы, результаты представьте в форме таблицы3**

Таблица 3

Компоненты экспертизы

Конкретные

Общие

Критерии

Объект экспертизы

Задание 2

Заполните таблицу 4 Виды и субъекты экспертизы потребительских товаров

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Вид экспертизы | Субъект, выполняющий экспертизу |
| 1 | Гигиеническая | Проводится представителями РОСПОТРЕБНАДЗОРА, |
| 2 | Ветеринарно- санитарная | Проводится организациями и учреждениями Государственной ветеринарной службы |
| 3 | Экологическая экспертиза | Проводится организациями Государственной санитарно-эпидимиологической службы |

**Тема 1.3 Средства товарной экспертизы**

**Задание 1.**

Дополните схему 1 Классификация средств товарной э

Материально- технические средства

Средства информации о товаре

От назначения

Классификацию средств товарной экспертиз

документы

литература

маркировка

оргтехника

Средства измерений

МТБ

**Задание 1.Дополнить схему**

***Виды и средства информации о товарах***

А, Назначения

Достоверность

Доступность

Достаточность

Б. Требование к информации

Потребительская товарная информация (безопасность, надежность и тд)

Коммерческая информация (доп. осн. информацию)

Основополагающая информация (сотр, масса наимен . товарара изготовитель)

Условные, обознач (кол-во и тд)

колич )

Ценник

Кассовый чек

Товарный чек

Б Группы товарной информации

Клейма и штампы

Контрольные ленты

Ярлыки и бирки

Карьеретка

Этикетка

Вкладыш

Маркировка товаров

Реклама (буклеты, каталоги , листовки)

Информационные ресурсы ( сопров док, Гост)

Специальная каталоги литература ( словари)

**Тема 1.4 Оценка качества товаров.**

**Задание 1**

**Дополнить схему 5: классификация дефектов**

Таблица

**Схема 5**

**Задание 2**

Дополнить определение: Брак - невыполнение требований, связанного с предполагаемым или установленным использованием (ГОСТР ИСО)

Задание 3

Заполнить таблицу Виды сортамента по его характеристики

Таблица 3

Виды сортамента

Сортамент

сортовой

природный

**Тема 1.5 Методы товарной экспертизы**

**Задание 1**

Заполните таблицу: определить название метода по его определению , используя учебный материал и электронные ресурсы, результаты оформить в таблицу 3

: методы с использованием эвристических способов оценки

Таблица 3

Методы оценки показателей качества , согласно их определению

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Название метода | Определение |
| 1 | Измерительный метод | Основан на получении информации с использованием измерительной техники |
| .2 | Регистрационный метод | . Основан на получении информации , полученной путем подсчета числа событий, случаев, предметов или затрат |
| 3 | Расчетный метод | В основе его получение информации расчетным путем |
| .4 | Органолептический метод | Основан на получении информации , получаемой с помощью органов чувств человека(зрения, слуха, обоняния) |
| 5 | Экспертный метод | Источником информации является обобщенный опыт, и интуиция группы специалистов- экспертов |
| .6 | Социологический метод | Метод определения показателей основан на сборе и анализе мнений широкого круга фактических или потенциальных потребителей. |

**Задание 2**

Заполните схему:: Методы с использованием эвристических способов оценки

Методы с использованием эвристических способов оценки

**Схема 6**

**Задание 3**

Заполните таблицу: определить достоинства и недостатки метода по его наименованию , используя учебный материал и электронные ресурсы, результаты оформить в таблицу 3

: методы с использованием эвристических способов оценки

Таблица 3

Достоинства и недостатки метода

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Название метода | Достоинства | Недостатки |
| 1 | Измерительный метод | Быстрота | -Сложность, -длительность измерений,  -в ряде случаев необходимость разрушение образцов |
| .2 | Регистрационный метод | . –объективен  Незаменим при ряде испытаний  При отказе продукции  - | Объективность, и достоверность зависит от квалификации специалистов |
| 3 | Расчетный метод | незаменим в теоретических и эмпирической зависимости | Объективность, и достоверность зависит от квалификации специалистов |
| .4 | Органолептический метод | Достоверность, простота, независимость при оценки запаха, внешнего вида, вкуса | Субъективность оценки |
| 5 | Экспертный метод | Применяют когда другие методы использовать затруднительно | Достоверность оценки зависит от квалификации эксперта, а также от уровня работы эксперта |
| .6 | Социологический метод | Позволяет учитывать мнение потребителей, необходим для изучения спроса | Результаты этого метода зависят от уровня его организации и способов обработки получаемой информации |

**Тема 1.6 Организация проведения товарной экспертизы**

**Задание 1**

Дополните таблицу: этапы проведения товарной экспертизы , результаты оформить в таблицу

Таблица 3

Организация проведения товарной экспертизы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы | Содержание этапа |
| 1 | Подготовительный | ,. |
| 2 | Основной | .представление документации: письменная заявка, товаро-сопроводительные документы, приемные акты, акты отбора проб и тд |
| 3 | Заключительный |  |

**Задание 2**

Перечислите основные части заключения акта экспертизы

1 общая ( протокольная)

2 констатирующая

3 заключительная

**Задание 3**

Дополните типичные ошибки при проведении экспертизы

1 Товарная экспертиза проводится экспертом без письменного оформления заявки переданной по телефону

2 Проведение экспертизы без достаточных оснований

3 Согласование и подписание заключения экспертизы представителями заинтересованной стороны

**Тема 1.7 Организация проведения товароведной экспертизы**

**Задание 1**

Заполните последовательность количественной оценки качества продукции с использованием метода квалиметрии

Определение номенклатуры свойств продукта

Установление коэффициента весомости

Выбор эталонных значений

Приведение значений к виду

**Задание 2**

Выберите из предложенных вариантов правильный

1. Товарная экспертиза---это оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для решений, выдачи которые служат конечным результатом.
2. **Товарная экспертиза---это оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для решений, выдачи независимых и компетентных заключений, которые служат конечным результатом**
3. Товарная экспертиза---это оценка экспертом характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для решений, выдачи независимых и компетентных заключений

**Тема 1.8 Организация проведения санитарно-эпидемилогической экспертизы**

**Задание 1**

Допишите, санитарно-эпидемилогическая экспертиза включает:

1.проведение экспертизы документации

2 лабораторные исследования

3 обследование производства

**Задание 2**

Перечислите цели санитарно-эпидемилогической экспертизы

1 комплексная оценка влияния объектов окружающих среды на здоровье человека

2 исследование причин и условий возникновением инфекционных паразитарных заболеваний и отравлении населения

**Задание 3**

Вставить пропущенные слова в определение:

Санитарно- эпидемиологическое испытание- деятельность по установлению соответствия (несоответствия) характеристик испытуемого объекта требованиям санитарных правил

**Тема 1.9 Организация проведения фитосанитарной экспертизы**

**Задание 1.**

Заполните пропуски:

Фитосанитарная экспертиза (ФСЭ)-оценка растительной продукции для подтверждения ее карантинной безопасности.

**Задание 2**

Назовите

Субъекты ФСЭ----------эксперты карантинных органов, которые проводят экспертизу по заявкам сельхозяйственных и торговых организаций

Объекты (ФСЭ)—растительное сырье, продукция

**Задание 3**

**Заполните пропуски:**

Карантинные **объекты** служат источниками инфицирования **растительного** происхождения

**Задание 4**

Перечислить меры при обнаружении карантинных объектов

профилактические

Меры предупреждения

уничтожающие

**Тема 1.10 Организация проведения ветеринарно- санитарной экспертизы**

**Задание 1**

Продолжить определение: ветеринарно- санитарная экспертиза применяется для сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения

Заадание2

Перечислить причины ветеринарно- санитарной экспертизы

1 опасность широкого распространения заразных и массовых незаразных болезней животных

2 охрана территории РФ от завоза заразных болезней животных из иностранных государств

3 применение вакцин и других средств защиты животных

Задание 3

Дополните схему виды клеймение мяса

**Схема 9**

**Тема 1.11 Организация проведения экологической экспертизы**

**Задание 1**

Перечислите статьи Федерального закона РФ «Об экологической экспертизы»

174 –ФЗ , где представлена информация о видах экспертизы , результаты оформить в таблицу

Таблица 9

Виды экспертизы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование экспертизы | № статьи -ФЗ |
| 1 | Государственная экологическая экспертиза | Ст 2.2, ст 10, 11, 12. 14, 16, 18 |
| 2 | Общественная экологическая экспертиза | Ст 20, 21,  Ст 11, 12, ст 22, 213, 24 |

**Задание 2**

Назовите, что относятся к биологическим отходам

1 трупы животных и птиц, в. том числе лабораторных

2 ветеринарные конфискаты (мясо, рыба и тд)

3 другие отходы, полученные при переработки пищевого и непищевого сырья животного происхождения

Задание 3

Продолжить определение:

Экологическая оценка технологии производства- это анализ и оценка экологических последствий, и экологического риска технологий в случаи аварийной эксплуатации объекта и установлении степени его безопасности

**Раздел 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности**

**Тема 2.1 Организация проведения идентификация товаров**

**Задание 1**

Продолжите определение**:**

Идентификация – это **отождествление**, установление **совпадения чего** – либо с чем – **либо**

**Задание 2**

Назвать цель идентификации

1 выявление и подтверждение подлинности конкретного вида и наименования товара, а также соответствия определенным требованиям или информации о нем, указанной на маркировке товаро- транспортных документах

**Задание 3**

Заполните таблицу . Методы идентификации

Методы идентификации

Измерительные

органолептические

микроскопия

спетрометррия

запах

консисенция

Внешний вид

фотометрия

цвет

**Схема 10**

**Задание 4** Заполните таблицу, функции идентификации

Таблица 10

Функции идентификации

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование функции | Характеристика функции |
| 1 | Указующая | Отождествляющая представленный образец товара с конкретным наименованием, сортом, типом, отарной партии |
| 2 | Информационная | Доводящая до субъектов рыночных отношений необходимую информацию |
| 3 | Подтверждающая | Соответствие ассортиментной принадлежности товара информации указанной на маркировке или товаро- сопроводительных документах подлинность товараа, то есть |
| 4 | управляющая | Как идентификация служит одним из элементов системы качества продукции |

**Тема 2.2 Организация проведения фальсификации потребительских товаров**

**Задание 1**

Заполните таблицу . Классификация фальсификации

**Схема 11**

**Задание 2**

Заполните пропуски. Фальсификация -----это подделка в процессе изготовления продукции определенного качества другой, менее ценной. не соответствующей своему названию, и реализация ее в корыстных целях