

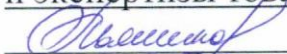
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 22.09.2021 10:35:40
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4ddefc47eccd020d504a8f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой
товароведения, технологии
и экспертизы товаров

 Э.А. Пьяникова

«07» 06 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для текущего контроля успеваемости
и промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине

Диагностика качества товаров
(наименование дисциплины)

38.04.07 Товарный консалтинг и экспертиза
(код и наименование ОП ВО)

Юго-Западный государственный университет

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров

Вопросы для собеседования

по дисциплине Диагностика качества товаров
(наименование дисциплины)

Раздел (тема) дисциплины: Основы диагностики качества

1. Оценка качества товаров и оценка соответствия: понятия, общность и различия.
2. Основополагающие и специфические показатели: органолептические, физико-химические и микробиологические, комплексные и единичные показатели этих групп.
3. Органолептические показатели: понятие, характеристика, их влияние на качество.
4. Физико-химические показатели: понятие, наиболее распространенные показатели.

Раздел (тема) дисциплины: Методы диагностики качества товара

1. Классификация методов диагностики качества.
2. Органолептические методы: понятие, назначение, достоинства и недостатки, подгруппы.
3. Краткая характеристика визуального, вкусового, обонятельного, осязательного методов и аудиометода.
4. Условия проведения органолептической оценки: отбор проб, требования к помещению, подготовка образцов для испытаний, проведение испытаний.
5. Регистрационный метод: понятие, назначение, сфера применения.
6. Измерительный метод: понятие, назначение, классификация, сфера применения..

Раздел (тема) дисциплины: Особенности диагностики качества однородных групп непродовольственных товаров

1. Особенности диагностики качества однородных групп непродовольственных товаров.
2. Требования к качеству.
3. Показатели качества.
4. Градации качества, дефекты.
5. Перечислите показатели качества декоративной косметики разного назначения.

6. Перечислите показатели качества декоративной косметики, характеризующие её безопасность и определяемые при обязательной сертификации этих средств.

7. Основные показатели качества туалетного мыла.

8. Новое в ассортименте туалетного мыла.

9. Сравните ассортимент отечественного и импортного туалетного мыла.

Раздел (тема) дисциплины: Особенности диагностики качества однородных групп продовольственных товаров

1. Особенности диагностики качества однородных групп продовольственных товаров.

2. Требования к качеству.

3. Показатели качества.

4. Градации качества, дефекты.

Критерии оценки:

Необходимо дать ответ на один вопрос из каждой темы (по выбору преподавателя)

Один ответ оценивается:

- 2 балла выставляется обучающемуся, если он полно излагает материал (отвечает на вопрос), дает правильное определение основных понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка;

- 1,5 балла выставляется обучающемуся, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для выставления 2 баллов, но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого;

- 1 балл выставляется обучающемуся, если он обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого;

- 0 баллов выставляется обучающемуся, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке

определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Составитель

_____ М.Б. Пикалова
(подпись)

«____» _____ 20 г.

Юго-Западный государственный университет

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров

Задачи

по дисциплине Диагностика качества товаров
(наименование дисциплины)

Раздел (тема) дисциплины: Основы диагностики качества

Ситуационная задача 1: торговое предприятие намерено закупить ювелирные изделия серийного производства, внешний вид изделия представлен на рисунке. Составьте техническое описание представленной модели. Оцените потребительскую ценность изделия в целом с учетом всех формирующих качество и ценообразующих факторов и дайте оценку целесообразности заключения договора поставки.



Раздел (тема) дисциплины: Методы диагностики качества товара

Задача №1. Согласно стандарту дать заключение о качестве партии зубной пасты «Лесной бальзам», если состояние внешнего вида представляет собой однородную пастообразную массу, без крупинок.

Задача №2. На склад торгового предприятия «Краса» поступила партия туалетной воды фирмы «Новая Заря» в размере 8 коробок по 12 штук. При приёмке на флаконах этикетки приклеены небрежно, смещение составляет 4мм, что портит внешний вид. Каковы действия материально-ответственного лица в данной ситуации?

Задача №3. В торговое предприятие «Дар» поступила партия туалетной воды «Love» в количестве 580 флаконов. Установите размер выборки для проверки по органолептическим и физико-химическим показателям. Флаконы заполнены до уровня плечиков, этикетки приклеены без смещения. Примите решение о приёмке данной партии товара.

Раздел (тема) дисциплины: Особенности диагностики качества однородных групп непродовольственных товаров

Задача №1. На склад торгового предприятия «Экон» поступила партия помады с однородной, гладкой поверхностью, дающей ровный однородный мазок. Установите, соответствует ли поступившая помада требованиям стандарта.

Задача №2. На оптовую базу поступила партия компактной пудры в количестве 25 упаковочных единиц. Установите размер выборки для проверки пудры по органолептическим и физико-химическим показателям .

Задача №3.

Торговое предприятие намерено закупить ювелирное изделие. Оцените потребительскую ценность изделия с учетом всех формирующих качество факторов. Сравните потребительскую ценность двух ювелирных изделий с учетом всех формирующих качество факторов. Дайте оценку целесообразности заключения договора поставки.

Изделие №1: Серьги. Лигатура - ЗлСрМ585-200, вставка 4Бр.П-65-0,29-4/3А, способ формообразования литье и монтировка. Закрепка – крапановый каст. Штекерный замок.

Изделие №2: Серьги. Лигатура - ЗлСрМ585-300, вставка 24Бр.Кр.17-0,15-4/5А, 48Бр. Кр.33-0,10-3/3А. Способ формообразования литье и монтировка. Закрепка - глухой каст. Французский замок.



Раздел (тема) дисциплины: Особенности диагностики качества однородных групп продовольственных товаров

Задача №1

На базе Курского ОПС в течение 3 месяцев хранилась партия гречневой крупы в размере 50 тонн в мешках по 50 кг. После проведения инвентаризации была обнаружена недостача в размере 40 кг.

Рассчитать естественную убыль и фактическую недостачу крупы.

Задача №2

На универсальную базу поступила партия гречневой ядрицы быстрорастворивающейся 1 сорта массой 3 т, упакованная в мешки по 50 кг, и ячменной ячневой крупы №2 массой 2 т, упакованная в бумажные пакеты по 1 кг и уложенная в ящики по 20 шт. Произвести отбор проб для анализа качества крупы

Критерии оценки выполнения задач:

- 6 баллов выставляется обучающемуся, если составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении, в выборе формул и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом, представлена собственная точка зрения (позиция, отношение, своя идея); проблема раскрыта интересным, необычным способом, при этом студент может теоретически обосновать связи, явления, аргументировать своё мнение с опорой на факты;

- 3 балла выставляется обучающемуся, если составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, представлена собственная точка зрения (позиция, отношение, своя идея); проблема описана достаточно интересным, необычным способом, но при этом студент не в полной мере может теоретически обосновать связи, явления, аргументировать своё мнение с опорой на факты;

- 0 баллов выставляется обучающемуся, если задача не решена.

Составитель

_____ М.Б. Пикалова
(подпись)

« ____ » _____ 20 г.

Юго-Западный государственный университет

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров

Тесты

по дисциплине Диагностика качества товаров

(наименование дисциплины)

Раздел (тема) дисциплины: Основы диагностики качества

1. Что такое оценка качества?

а) совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с базовыми, при этом в качестве показателей качества могут быть выбраны любые показатели;

б) совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с базовыми, при этом в качестве показателей качества могут быть выбраны только показатели, предусмотренные нормативной документацией;

в) совокупность операций по определению фактического значения показателей качества и сопоставлению с базовыми, при этом в качестве показателей качества могут быть выбраны любые показатели;

г) совокупность операций по определению фактического значения показателей качества и сопоставлению с базовыми, при этом в качестве показателей качества могут быть выбраны только показатели, предусмотренные нормативной документацией.

2. Кто осуществляет оценку качества?

а) изготовитель;

б) потребитель;

в) любые субъекты рыночных отношений;

г) сотрудники испытательных лабораторий.

3. Что такое контроль качества?

а) проверка соответствия установленным НД требованиям;

б) проверка соответствия качества товара его описанию в сопроводительных документах;

в) служебная обязанность ОТК на производстве;

- г) проверка качества товара потребителем.
4. Кто проводит контроль качества?
- а) потребители;
- б) представителями компетентных контрольных органов (государственного, ведомственного или внутрифирменного контроля);
- в) продавец;
- г) производитель и продавец.
5. Какова номенклатура проверяемых показателей при контроле качества?
- а) только требования, предусмотренные НД, причем она может быть полной или ограниченной несколькими показателями;
- б) только требования, предусмотренные НД, причем все показатели;
- в) все требования, предусмотренные НД, и возможна проверка других показателей;
- г) проверяться могут любые показатели качества.
6. Какие продукты питания можно считать безопасными?
- а) продукты, в состав которых входят только безопасные ингредиенты;
- б) продукты, не оказывающие вредного, неблагоприятного воздействия на здоровье настоящего и будущих поколений;
- в) продукты питания, не обладающие канцерогенными свойствами;
- г) продукты, не вызывающие отравлений и пищевых инфекций.

**Раздел (тема) дисциплины:
Особенности диагностики качества однородных групп
непродовольственных товаров**

1 Более надежным видом металлического защитного покрытия на стали является:

Выберите один ответ:

- а. покрытие хромом;
- б. покрытие никелем;

- с. покрытие оловом;

2. Горит сильно коптящим пламенем:

Выберите один ответ:

- а. поликарбонат;
- б. полиэтилен;
- с. полистирол;

3. Горят зеленым пламенем:

Выберите один ответ:

- а. поликарбонат;
- б. поливинилфторид;
- с. полиэтилентерефталат;

4. Горят сильно коптящим пламенем:

Выберите один ответ:

- а. полиэтилен;
- б. поликарбонат;
- с. полистирол;

5. Дефект "засорка" керамических изделий образуются при:

Выберите один ответ:

- а. попадания на поверхность изделия инородных тел ;
- б. большого скопления примесей железа ;
- с. при несоответствие коэффициентов термического расширения черепка и глазури ;

6. Изделия из стекла по дефектам внешнего вида:

Выберите один ответ:

- а. но сорта не подразделяются;
- б. делят на три сорта;
- с. делят на два сорта;

7. Изделия из стекла по дефектам внешнего вида:

Выберите один ответ:

- а. на сорта не подразделяются;
- б. делят на два сорта;
- с. делят на три сорта;

8.Износ белья минимален у стиральных машин :

Выберите один ответ:

- а. барабанного типа;
- б. с ручным отжимом;
- в. с центрифугой ;

9.Индексом "Р" обозначают :

Выберите один ответ:

- а. ручные пылесосы ;
- б. ранцевые ;
- в. ручные и ранцевые

10.Качество полоскания стиральной машины зависит от:

Выберите один ответ:

- а. водного модуля;
- б. массы белья;
- в. водного модуля и качества отжима;

11.К высоководоупорным клеям относят:

Выберите один ответ:

- а. эпоксидный;
- б. ПВХ
- в. костный;

12.К дефектам декорирования керамических изделий относят:

Выберите один ответ:

- а. цек;
- б. пережок краски;
- в. плешина;

13.К дефектам керамики не относят :

Выберите один ответ:

- а. цек ;
- б. мошку;
- в. плешина;

14.Керамическая посуда делится на :

Выберите один ответ:

- а. не делится на сорта;
- б. два сорта ;
- с. три сорта;

15.К основным показателям качества пылесосов относятся :

Выберите один ответ:

- а. надежность, количество фильтров, время очистки;
- б. пылеочистительная способность, время очистки, надежность;
- с. удобство пользования, надежность, количество фильтров ;

16.К подтоварнику относят круглые лесоматериалы ,имеющие толщину:

Выберите один ответ:

- а. 5-9см;
- б. 3-10см;
- с. 8-11см;

17.К показателям надежности стиральных машин относятся:

Выберите один или несколько ответов:

- а. уровень шума;
- б. срок службы ;
- с. средний ресурс;

18.К эргономическим свойствам стиральных машин относятся:

Выберите один ответ:

- а. удобство пользования, срок службы, безопасность;
- б. уровень шума, удобство пользования, средний ресурс;
- с. удобство пользования, уровень шума, безопасность;

19.Лучшими показателями функциональных свойств и надежности обладает посуда:

Выберите один ответ:

- а. из чугуна;
- б. из алюминия;
- с. из нержавеющей стали;

20.Майолика имеет пористость:

Выберите один ответ:

- a. 9-12%;
- b. 15-18%;
- c. 0.2%;

21. Мелкие изделия из стекла имеют диаметр до:

Выберите один ответ:

- a. 120мм ;
- b. 100 мм;
- c. 130 мм ;

22. Мелкие тарелки выпускают с диаметром (мм):

Выберите один ответ:

- a. 150,200,220;
- b. 175,220,240;
- c. 150,175,240;

23. Мошка это газообразное включение размером:

Выберите один ответ:

- a. до 1 мм;
- b. более 1 мм;
- c. любого размера;

24. Назовите основные показатели безопасности мебели ,учитываемые при обязательной сертификации:

Выберите один или несколько ответов:

- a. горючесть;
- b. пористость;
- c. влажность;

25. Наиболее эффективным классом защиты бытовых электроприборов является:

Выберите один ответ:

- a. 1;
- b. 2;
- c. 0;

26. Наименьшей прозрачностью характеризуется:

Выберите один ответ:

- а. хрустальное стекло;
- б. боросиликатное стекло;
- в. натрий-силикатное стекло;

27. На керамические изделия второго сорта маркировку наносят краску :

Выберите один ответ:

- а. красного;
- б. зеленого;
- в. синего;

28. Недостатком антипригарного тефлонового покрытия является:

Выберите один ответ:

- а. низкая термическая стойкость;
- б. низкая химическая стойкость;
- в. низкая абразивная стойкость;

29. Под дефектом "плешина" керамических изделий понимают :

Выберите один ответ:

- а. участок серо-коричневого цвета;
- б. участок со сколом глазури;
- в. место не покрытое глазурью ;

30. Под дефектом "шлир" понимают :

Выберите один ответ:

- а. кристаллические включения;
- б. стекловидные включения в виде капель;
- в. стекловидные включения в виде нитей;

31. Под размером стиральной машины , указываемые в маркировке понимают:

Выберите один ответ:

- а. глубину;
- б. габаритные размеры;
- в. массу загрузки сухим бельем;

32. По типу воздуховсасывающего агрегата пылесосы бывают :

Выберите один или несколько ответов:

- а. вихревые;

- b. прямоточные;
- c. циклические;

33. Просвечиваемость у фарфора нормируется при толщине не более:

Выберите один ответ:

- a. 2,5мм;
- b. 5мм ;
- c. 2мм ;

34. Самым распространенным дефектом керамических изделий является :

Выберите один ответ:

- a. цек;
- b. летельный край;
- c. мушка;

35. Свинцовый хрусталь содержит оксид свинца:

Выберите один ответ:

- a. не менее 24 %;
- b. не менее 18 % ;
- c. не менее 10% ;

36. Силикатная посуда делится на:

Выберите один ответ:

- a. два сорта;
- b. не делится на сорта;
- c. три сорта;

37. Сколько групп сложности холодильников существует:

Выберите один ответ:

- a. 4 ;
- b. 6 ;
- c. 5 ;

38. Согласно действующим стандартам изделия из фарфора и фаянса делят на :

Выберите один ответ:

- a. на сорта не делят;
- b. высший и первый сорта;

- с. первый и второй сорта ;

39.Соединение редкоземельных металлов вводят в состав стекла в качестве:

Выберите один ответ:

- а. красителей;
- б. глушителей;
- с. осветлителей;

40.Специфическим дефектом прессованных и прессовыдувных изделий является:

Выберите один ответ:

- а. кованность;
- б. косину края;
- с. пузыри;

Раздел Особенности диагностики качества однородных групп продовольственных товаров

1.Сколько процентов воды в среднем содержится в плодах и овощах?

- а) 60-70%;
- б) 70-80%;
- +в) 80-90%.

2. Благодаря чему плоды и овощи выделяют в особую группу «сочных растительных объектов»?

- +а) высокому содержанию воды;
- б) содержанию минеральных солей;
- в) содержанию витаминов.

3. Какое значение имеет ряд веществ, входящих в состав плодов и овощей?

- а) вкусовое;
- +б) лечебное;
- в) познавательное.

4. Сколько в среднем процентов сахара содержится в винограде?

- а) до 15 % ;
- +б) до 25 %;
- в) до 35%.

5. Что имеют семечковые плоды?

- +а) внутри сочного околоплодника находятся семена, заключенные в пергаментовидные камеры;

б) плод – сочную костянку, состоящую из кожицы, сочной мякоти и косточки, внутри которой находятся семя — ядро;

в) представляют собой плоды, в которых семя погружено непосредственно в мякоть.

6. Больше сахара содержит корнеплод -

+а) свекла;

б) морковь;

в) брюква.

7. Какие сорта картофеля поступают в розничную торговлю?

+а) технические;

б) универсальные;

в) кормовые.

8. Сколько суток можно хранить картофель при температуре 4-12 °С?

а) 30;

б) 7;

+в) 3.

9. Сколько содержится в орехоплодных плодах жира?

а) 20-50;

+б) 40-70%;

в) 60-90.

10. Сколько процентов влаги содержится в сушеных плодах?

+а) 16-25 %;

б) 25-30%;

в) 35-45.

11. Температура хранения сушеных фруктов?

+а) от 5 до 20 °С;

б) от 10 до 35 °С;

в) от 15 до 45 °С.

12. Рекомендуемый срок хранения быстрозамороженных фруктов?

+а) до 12 месяцев;

б) 2-3 года;

в) 3-5 лет.

13. Что применяют для подкрашивания безалкогольных напитков?

+а) натуральные и синтетические красители;

б) пищевые добавки;

в) фруктовые соки.

14. К каким показателям качества напитков будут относиться: внешний вид, прозрачность, цвет, аромат и вкус?

- +а) к органолептическим показателям;
- б) к физико-химическим показателям;
- в) к аналитическим показателям.

15. Какой из перечисленных напитков является слабоалкогольным?

- а) сироп;
- +б) плодово-ягодный морс;
- в) плодово-ягодные соки.

16. В зависимости от цвета и экстрактивности в начальном сусле пиво подразделяют на:

- а) полутемное и светлое;
- б) полусветлое и полутемное;
- +в) светлое и темное.

17. По способу обработки пиво делится на:

- +а) непастеризованное, пастеризованное, фильтрованное, нефильтрованное осветленное, нефильтрованное неосветленное;
- б) непастеризованное, пастеризованное, фильтрованное, нефильтрованное осветленное;
- в) непастеризованное, пастеризованное, нефильтрованное осветленное, нефильтрованное неосветленное.

18. Что из перечисленного будет относиться к органолептическим показателям качества пива?

- а) цвет, вкус, хмелевая горечь, аромат, пенообразование;
- б) прозрачность, вкус, цвет, хмелевая горечь, пенообразование;
- +в) прозрачность, цвет, вкус, хмелевая горечь, аромат, пенообразование.

19. Чем определяется пищевая ценность вина?

- +а) его химическим составом;
- б) вкусовыми качествами;
- в) способом переработки винограда.

20. В чем заключается отличие основных типов чая?

- а) в цвете;
- +б) в биохимических процессах;
- в) в способе переработки чайного листа.

21. Каковы основные физико-химические свойства крахмала?

- +а) клейстеризация, вязкость, студнеобразующая способность;
- б) клейстеризация, вязкость, желеобразующая способность;
- в) клейстеризация, вязкость, желатинообразующая способность.

22. Как проявляется процесс клейстеризации?

- а) после предварительного прогрева крахмала;
- б) при смешивании с жидкостями;
- +в) при нагревании крахмала в воде.

23. Для чего важна вязкость крахмальных клейстеров?

- а) для изготовления не пищевых изделий;
- +б) при изготовлении пищевых кулинарных изделий;
- в) для изготовления пергамента.

24. Какова средняя жирность молока, которое дает корова?

- +а) 3,5 %;
- б) 4,5 %;
- в) 5,5%.

25. Какое молоко отличается самым высоким содержанием жира (22,5%) и белка (10,3%), имеет густую консистенцию и при употреблении его обычно разбавляют?

- +а) оленье;
- б) буйволиное;
- в) ослиное.

Критерии оценки:

Тест по каждой теме состоит из 5 заданий:

- 1 балл выставляется обучающемуся за тестирование по одной теме, если он ответил правильно более, чем на 75% вопросов по теме.
- 0,5 балла выставляется обучающемуся за тестирование по одной теме, если он ответил правильно более, чем на 50% вопросов по теме, но менее, чем на 75% вопросов.

Составитель _____ М.Б. Пикалова

« ___ » _____ 20 ___ г.