

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ВЛАДИМИРА ДАЛЯ»

Институт управления и государственной службы
Кафедра маркетинга



Харьковский Р.Г.
2025 года

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

«Товароведение, экспертиза, стандартизация»
38.03.02 Менеджмент
«Маркетинг»

Разработчик:
доцент Герцик Герцик В.А.
(подпись)

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры маркетинга
от 28 января 2025 г., протокол № 11

Заведующий кафедрой Максимова Т.С.
(подпись)

Луганск 2025 г.

Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Товароведение, экспертиза, стандартизация»

Задания закрытого типа

Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

1. *Выберите один правильный ответ.*

Какое молоко по своему составу приближается к материнскому:

- А) козье
- Б) овцы
- В) кобылицы
- Г) коровье

Правильный ответ: В.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

2. *Выберите один правильный ответ.*

По плотности и способу приготовления сыры делятся на:

- А) мягкие сыры, полутвердые сыры, твердые сыры, копченые сыры, плавленые сыр
- Б) мягкие сыры, полутвердые сыры, экзотические сыры, копченые сыры, плавленые сыр
- В) мягкие сыры с плесенью, полутвердые сыры, твердые сыры, копченые сыры
- Г) мягкие сыры, полутвердые сыры, твердые сыры из козьего молока, копченые сыры, плавленые сыры

Правильный ответ: А.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

3. *Выберите один правильный ответ.*

Температура хранения диетических кисломолочных напитков:

- А) не выше 10°C
- Б) не выше 8°C
- В) не выше 5°C
- Г) не выше 12°C

Правильный ответ: Б.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

4. *Выберите один правильный ответ.*

Маркировка продукции знаком соответствия государственных стандартов является процедурой:

- А) добровольной
- Б) обязательной
- В) свободной
- Г) запрещенной

Правильный ответ: А.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

5. Выберите один правильный ответ.

Задачи научной дисциплины «Товароведение»:

- А) изучить потребительские свойства товаров
- Б) изучить факторы, обуславливающие качество товаров
- В) установить на основе комплексной оценки соответствие потребительских свойств и выпускаемого ассортимента товаров требованиям потребителей
- Г) изучить классификацию, кодирование и стандартизацию товаров

Правильный ответ: В.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

6. Выберите один правильный ответ.

Объясните, почему хлеб считают уникальным продуктом питания:

- А) высокое содержание белка
- Б) высокое содержание углеводов
- В) много крахмала
- Г) сбалансирован по содержанию основных групп органических и минеральных веществ

Правильный ответ: Г.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

7. Выберите один правильный ответ.

Понятие пищевая ценность продовольственных товаров включает:

- А) полноту полезных свойств продовольственного товара для человека
- Б) безопасность, продовольственного сырья и товаров
- В) органолептические характеристики товара
- Г) надежность при производстве и хранении

Правильный ответ: А.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

8. Выберите один правильный ответ.

Методы определения содержания в пищевых продуктах минеральных веществ, воды, сахаров, жиров, и витаминов:

- А) химические
- Б) фотометрические
- В) физические
- Г) микробиологические

Правильный ответ: А.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

Задания закрытого типа на установление соответствия

1. Установите соответствие между принципами товароведения и их характеристикой. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

Принцип товароведения

1) Безопасность

Характеристика

- А) Отсутствие недопустимого риска нанесения товаром ущерба здоровью, жизни и имуществу людей.
- Б) Пригодность товаров и услуг к совместному использованию, не вызывающему нежелательных взаимодействий.
- В) Установление определенной последовательности взаимосвязанных между собой товаров.

2) Совместимость

Правильный ответ:

1	2
А	Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

2. Установите соответствие между классификационными группами товаров и характеристиками маркетинга. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

Группа товаров

1) Продовольственные товары

Характеристика маркетинга

- А) Продукты в натуральном или переработанном виде, находящиеся в обороте и употребляемые человеком в пищу.
- Б) Продукты производственного процесса, предназначенные для их продажи населению, юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, но не с целью употребления в пищу человеком.
- В) Продукты производственного процесса и продукты в натуральном или переработанном виде.

2) Непродовольственные товары

Правильный ответ:

1	2
А	Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

3. Установите соответствие между видом муки и ее пищевой ценностью. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

Вид муки	Пищевая ценность
1) Пшеничная мука второго сорта	А) Калорийность – 324 ккал, белки – 11,7 г, углеводы – 63,7 г, жиры – 1,81 г. Б) Пищевая ценность – 298 ккал, белки – 8,9 г, углеводы – 61,8 г, жиры – 1,7 г. В) Пищевая ценность – 284 ккал, белки – 10 г, углеводы – 56,1 г, жиры – 1,6 г.
2) Ржаная мука, обдирная	

Правильный ответ:

1	2
А	Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

4. Установите соответствие между признаком и характеристикой рыб. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

Признак	Характеристика
1) Морские рыбы	А) Обитают в толще воды. Б) Живут в реках, а нерестятся в море. В) Живут в пресной воде и нерестятся в пресной воде.
2) Проходные рыбы	

Правильный ответ:

1	2
А	Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

5. Установите соответствие между видами мороженого и их основными ингредиентами. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

Вид мороженого	Ингредиенты
1) Диетическое мороженое	А) Готовится с использованием сахаро-заменителей на основе сквашивания масы кефирными грибками и др. Б) Готовится с использованием абрикос, чернослива, орехов, аромата чая и др.

2) Любительское мороженое

В) Готовится с использованием сахара, инвертного сахара, пищевых кислот, ароматических и красящих веществ, воды и стабилизаторов.

Правильный ответ:

1	2
А	Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

6. Установите соответствие между операциями производства мороженого и их характерными особенностями. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

Операция производства

1) Составление смеси

Характеристика

А) Операция производства мороженого, при которой молоко, сливки нагревают до 65-70⁰С и заливают в смесильную ванну и загружают сахар, сухое молоко, масло (резанное на мелкие кусочки), яйца и стабилизаторы.

Б) Операция производства мороженого, при которой происходит гидратация и набухание стабилизатора, свободная вода переходит в связанное состояние, повышается вязкость смеси, она становится более густой; жировые шарики затвердевают.

В) Операция производства мороженого, при которой готовую смесь выдерживают течение 30 мин. при температуре 68-70⁰С.

2) Созревание смеси

Правильный ответ:

1	2
А	Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

7. Установите соответствие между группами и продовольственными товарами. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

Группа товаров

1) Злаковые

Товары

А) Товары характеризуются высоким содержанием углеводов.

2) Кондитерские изделия

Б) Товары характеризуются высокой энергетической ценностью.

3) Мясо и мясные товары

В) Товары характеризуются содержанием

полноценных животных белков, липидов, минеральных веществ, обладают высокими вкусовыми достоинствами и повышенной питательной ценностью.

- Г) Товары придают продуктам определенные свойства, улучшают качество и ассортимент.

Правильный ответ:

1	2	3
А	Б	В

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

8. Установите соответствие между группами и продовольственными товарами. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

Группа товаров

- 1) Яйца и яичные товары
2) Пищевые добавки
3) Молочные продукты

Товары

- А) Товары содержат в своём составе все необходимые вещества, благоприятно сбалансированные и легко усвояемые.
Б) Товары придают продуктам определенные свойства, улучшают качество и ассортимент.
В) Товары характеризуются содержанием легкоусвояемых белков, липидов.
Г) Товары характеризуются высокой энергетической ценностью.

Правильный ответ:

1	2	3
А	Б	В

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

1. Установите правильную последовательность этапов производства мороженого. Запишите правильную последовательность букв слева направо:

- А) составление смеси
Б) пастеризация
В) закалка
Г) созревание смеси

Правильный ответ: А, Б, Г, В.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

2. Установите правильную последовательность органолептической оценки качества продукта. Запишите правильную последовательность букв слева направо:

- А) вкус
- Б) запах
- В) внешний вид
- Г) консистенция

Правильный ответ: В, Б, Г, А.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

3. Установите правильную последовательность этапов производства хлеба и хлебобулочных изделий. Запишите правильную последовательность букв слева направо:

- А) приготовление и разделка теста
- Б) подготовка сырья к пуску в производство
- В) прием и хранение сырья
- Г) выпечка, хранение выпеченных изделий и отправка их в торговую сеть

Правильный ответ: В, Б, А, Г.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

4. Установите правильную последовательность этапов производства макаронных изделий. Запишите правильную последовательность букв слева направо:

- А) приготовление и обработка теста
- Б) подготовка сырья
- В) сушка, охлаждение
- Г) упаковывание

Правильный ответ: Б, А, В, Г.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

5. Установите правильную последовательность этапов развития товароведения: Запишите правильную последовательность букв слева направо:

- А) товароведно-технологический
- Б) товароведно-описательный
- В) товароведно-формирующий

Правильный ответ: Б, А, В.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

6. Установите правильную последовательность этапов органолептической оценки качества товаров. Запишите правильную последовательность букв слева направо:

- А) определение внешнего вида, формы, цвета, блеска, прозрачности и других свойств продукта
- Б) определение запаха с помощью обоняния

В) наружный осмотр товара и ознакомление с сопроводительными документами

Г) оценка свойств, оцениваемых на вкус (сочность, крошлисть, вкусность)

Правильный ответ: В, А, Б, Г.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

7. Установите правильную последовательность этапов производства сахарной пудры. Запишите правильную последовательность букв слева направо:

А) просеивание сахара

Б) добавление жировой смеси

В) перемалывание, измельчение и дробление сахара в сахарную пудру

Г) окончательный размол и расфасовка сахарной пудры

Правильный ответ: А, В, Б, Г.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

8. Установите правильную последовательность этапов производства крупы.

Запишите правильную последовательность букв слева направо:

А) обрушивание (шелушение) и сортировка продуктов шелушения

Б) шлифование и полирование

В) очистка зерна от примесей

Г) очистка и сортировка

Правильный ответ: В, А, Б, Г.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

Задания открытого типа

Задания открытого типа на дополнение

1. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Молоко состоит из воды и распределенных в ней пищевых веществ – жиров, белков, углеводов, ферментов, витаминов, минеральных веществ и _____.

Правильный ответ: газов.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

2. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Методы определения значений показателей качества с помощью органов чувств, называются – _____.

Правильный ответ: органолептические.

Компетенции (индикаторы): ПК-7 (ПК-7.6)

3 Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Мороженое, изготовленное с использованием абрикос, чернослива, орехов, аромата чая называется _____.

Правильный ответ: любительским.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

4. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

_____ продукта – это комплексный показатель, включающий ряд таких единичных показателей, как форма, цвет, состояние поверхности
Правильный ответ: внешний вид.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

5. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Подделка продукции различными способами называется – _____.

Правильный ответ: фальсификация.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

6. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

_____ – это установление соответствия наименований товара, указанных на маркировке и/или в сопроводительных документах, предъявляемым к ним требованиям.

Правильный ответ: идентификация.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

7. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования, называется _____ идентификация.

Правильный ответ: ассортиментная.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

8. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Свет при хранении большинства продуктов играет _____ роль.

Правильный ответ: отрицательную.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

Задания открытого типа с кратким свободным ответом

1. Дайте ответ на вопрос:

Какой вид кондитерских изделий, состоит в основном из карамельной массы с начинкой или без нее?

Правильный ответ: карамель.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

2. Дайте ответ на вопрос:

Какой вид упаковки (тары) является неотделимой частью товара, поставляется потребителю вместе с ним?

Правильный вариант: потребительская тара.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

3. Дайте ответ на вопрос:

Как называется метод, обеспечивающий сохраняемость товаров путем создания и поддержания заданных климатического и санитарно-гигиенических режимов, а также способов их размещения и обработки?

Правильный вариант: метод хранения.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

4. Дайте ответ на вопрос:

Как называется уменьшение массы выпеченных изделий в процессе хранения, то есть разница между массой горячего и остывшего хлеба?

Правильный вариант: усушка.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

5. Дайте ответ на вопрос:

Какой вид сертификации проводится в целях обеспечения конкурентоспособности продукции, расширения рынка сбыта?

Правильный вариант: добровольная сертификация.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

6. Дайте ответ на вопрос:

Как называется идентификация по определению достоверности и достаточности информации о конкретных товарах, а также её соответствия сведениям, указанным в товарно-сопроводительных документах?

Правильный вариант: информационная идентификация.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

7. Дайте ответ на вопрос:

Как называется мед, выработанный не пчелами, а полученный увариванием сахарного сиропа с лимонной или винной кислотой с добавлением медовой эссенции или небольшого количества натурального меда?

Правильный вариант: искусственный мед.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

8. Дайте ответ на вопрос:

Какой продукт, состоит из сахарозы в виде отдельных кристаллов, кусков или измельченных кристаллов?

Правильный вариант: сахар.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

Задания открытого типа с развернутым ответом

1. Дайте развернутый ответ на вопрос. Запишите ответ, используя точные формулировки.

Назовите три основных этапа развития товароведения. Какие ключевые изменения характерны для товароведно-технологического этапа развития товароведения?

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат:

Этапы развития товароведения:

1. Товароведно-описательный этап (середина XVI – начало XVIII вв.).
2. Товароведно-технологический этап (начало XVIII – середина XX вв.)
3. Товароведно-формирующий (с 50-х годов XX в.).

Ключевые изменения характерные для товароведно-технологического этапа развития товароведения:

1. Разработка методов исследования качества товаров и формирование его специальных показателей.
2. Использование сведений из смежных наук (химия, физика, биология).
3. Появление первых фундаментальных научных трудов.
4. Образование специализированных учебных заведений. В них готовили специалистов в области товароведения, которые обладали знаниями технологии производства и организации торговли.

Критерии оценивания:

1. Перечислены не менее двух этапов развития товароведения.
2. Перечислены не менее двух ключевых изменений, характерных для товароведно-технологического этапа развития товароведения.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

2. *Дайте развернутый ответ на вопрос. Запишите ответ, используя точные формулировки.*

Назовите методы хранения в зависимости от характера и направленности технологических операций. Назовите способы размещения товаров на хранение.

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат:

Методы хранения в зависимости от характера и направленности технологических операций:

- I. Методы, основанные на регулировании климатического режима хранения.
- II. Методы, основанные на разных способах размещения.
- III. Методы ухода за товарами по способу их обработки.

Различают следующие способы размещения товаров:

- 1) бестарный
 - а) насыпкой – товары размещаются на полу (навалом)
 - б) подвесной – на штангах, на вешалках, на крюках
 - в) напольный – на полу;
 - г) стеллажный – на стеллажах
- 2) тарный

Критерии оценивания:

1. Перечислены не менее двух методов хранения в зависимости от характера и направленности технологических операций.

2. Перечислены не менее двух способов размещения товаров.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

3. *Дайте развернутый ответ на вопрос. Запишите ответ, используя точные формулировки.*

В магазине сыр хранится при температуре +25 гр. и влажность 65% (низкая). На складе сыр хранится при температуре – 10 гр. влажность воздуха 90%.

Какие процессы происходят при хранении в таких условиях? Рекомендуемые условия хранения сыров?

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат:

При хранении сыров при высокой температуре и низкой влажности происходит усыхание, потеря веса, прогоркание жиров, растрескивание парафинового покрытия.

При хранении сыров при минусовой температуре происходит замораживание сыров – при этом качество сыров снижается: консистенция становится крошливой, при оттаивании выделяется влага, которая способствует образованию плесени и микроорганизмов.

Рекомендуемые условия хранения: температура 0 - +5 гр. и влажность 75 – 85%.

Критерии оценивания:

1. Перечислены не менее двух процессов, которые происходят при хранении сыров при высокой и низкой температурах.

2. Перечислены рекомендуемые условия хранения.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2)

4. *Дайте развернутый ответ на вопрос. Запишите ответ, используя точные формулировки.*

Магазин возвращает поставщику консервы с дефектом – «Бомбаж» банок. Что такое бомбаж? Назовите виды бомбажа. С каким видом бомбажа допускаются консервы в продажу?

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат:

Бомбаж – это вздутие крышечек и дна банок.

Виды бомбажа:

1. Физический – образуется в результате подмораживания, переполнения и хранения при высокой температуре.

2. Химический – при взаимодействии кислот продукта с металлом банки.

3. Бактериальный – в результате деятельности микроорганизмов.

Бомбажные банки, независимо от вида бомбажа в продажу не допускаются.

Критерии оценивания:

1. Раскрыто понятие «бомбаж».

2. Перечислены не менее двух видов бомбажа.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2).

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Товароведение, экспертиза, стандартизация» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент.

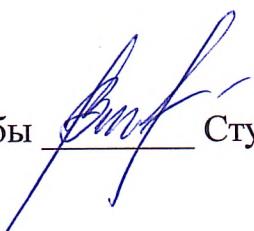
Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки обучающихся по указанному направлению 38.03.02 Менеджмент.

Председатель учебно-методической комиссии
института управления и государственной службы

Студеникина В.П.



Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)