

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 7 от 15.06. 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Т.И. Софина
2023 г.
Приказ № 88 от 27.06. 2023 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 СБ507400ВВВ02FAC49F694BA10A42772
Подпись: Софина Галина Николаевна
Действителен с 25.09.2023 до 25.12.2024

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ВНЕАУДИТОРНЫМ САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТАМ**

ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров
МДК 03.01 Теоретические основы товароведения
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Санкт-Петербург
2023 г.

Содержание

Пояснительная записка	4
ЗАДАНИЕ НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ:	5
ТЕМА "ВВЕДЕНИЕ. ОБЩАЯ ЧАСТЬ"	5
ТЕМА "ЗЕРНОМУЧНЫЕ ТОВАРЫ"	12
ТЕМА " ЯЙЦА И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ"	19
ТЕМА " МОЛОЧНЫЕ ТОВАРЫ"	21
ТЕМА "ПЛОДООВОЩНЫЕ ТОВАРЫ"	25
ТЕМА "ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ"	28
ТЕМА "КРАХМАЛ, САХАР, МЕД И КОНДИТЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ"	31
ТЕМА "МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ"	35
ТЕМА "ТЕКСТИЛЬНЫЕ И ШВЕЙНО-ТРИКОТАЖНЫЕ ТОВАРЫ"	49
ТЕМА "КОЖЕВЕННО-ОБУВНЫЕ ТОВАРЫ"	54
ТЕМА "ПУШНО-МЕХОВЫЕ И ОВЧИННО-ШУБНЫЕ ТОВАРЫ"	57
ТЕМА "ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПЛАСТИЧЕСКИХ МАСС"	69
ТЕМА "БЫТОВЫЕ ХИМИЧЕСКИЕ ТОВАРЫ"	71
ТЕМА «СИЛИКАТНЫЕ ТОВАРЫ»	74
ТЕМА "СТРОИТЕЛЬНЫЕ ТОВАРЫ"	81
ТЕМА "МЕТАЛЛОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ"	84
ТЕМА "ЭЛЕКТРОБЫТОВЫЕ ТОВАРЫ"	88
ТЕМА "КУЛЬТТОВАРЫ"	90
ТЕМА "МЕБЕЛЬНЫЕ ТОВАРЫ"	91
ТЕМА "ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ И СУВЕНИРЫ"	93

Пояснительная записка

Методические рекомендации разработаны для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине МДК.03.01 «**Теоретические основы товароведения**» по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) по укрупненной группе специальностей 38.00.00 Экономика и управление, профессиональной подготовке по профессии рабочих и должностям служащих: 20004 Агент коммерческий.

Данные методические рекомендации могут быть использованы в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации и переподготовки и профессиональной подготовке рабочих по профессии рабочих и должностям служащих: 20004 Агент коммерческий.

В результате выполнения внеаудиторной самостоятельной работы обучающийся должен:

1. Участвовать в установлении контактов с деловыми партнёрами, заключать договора и контролировать их выполнение, предъявлять претензии и санкции.
2. На своём участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать на хранение.
3. Принимать товары по качеству и количеству.
4. Идентифицировать вид, класс и тип предприятий розничной и оптовой торговли.
5. Оказывать основные и дополнительные услуги оптовой и розничной торговли.
6. Участвовать в работе при подготовке торгового предприятия к добровольной сертификации услуг.
7. Применять в коммерческой деятельности методы, средства и приёмы менеджмента, делового и управленческого общения.
8. Использовать основные методы и приёмы статистики для решения практических задач коммерческой деятельности, определять статические величины, показатели вариации и индексы.
9. Применять логистические системы, а также приёмы и методы закупочной логистики, обеспечивающие рациональное перемещение материальных потоков.
10. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- Определения показателей ассортимента;
 - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
 - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
 - контроля режима и сроков хранения товаров;
 - соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

уметь:

- Применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

знать:

- Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

Методические рекомендации включают:

- 1) Планирование внеаудиторной самостоятельной работы.
- 2) Задания к самостоятельной внеаудиторной работе, сопровождающиеся указаниями для их выполнения.
- 3) Критерии оценки выполнения работ, форму предоставления работы и степени овладения студентами запланированных умений (освоенных компетенций).

Контроль выполненной самостоятельной работы осуществляется:

Пример: (индивидуально на уроке, при тестировании, на семинаре, при защите рефератов и проектов)

- *Контроль сообщений осуществляется на уроках. Контроль выполнения рефератов осуществляется индивидуальной (или групповой) беседой по ключевым моментам работы, с последующей защитой реферата.*

ЗАДАНИЕ НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ:

Необходимо выполнить все тестовые задания по всем темам МДК. (26 Ч.)

Готовую работу в печатном виде сдать преподавателю.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

ТЕМА "ВВЕДЕНИЕ. ОБЩАЯ ЧАСТЬ"

Ответить на вопросы:

1. Чем отличаются понятия "хозяйственно-ботанический сорт" и "товарный сорт"?
2. Чем отличаются понятия "производственный ассортимент" и "торговый ассортимент"?
3. Какие химические вещества содержатся во всех пищевых продуктах?
4. Чем отличаются понятия "биологическая ценность" и "физиологическая ценность" пищевых продуктов?
5. Охарактеризуйте методы оценки качества продовольственных товаров.

№ 1 Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Условия хранения	А	Документ, в котором указываются нормы требований, определяющие качество пищевых продуктов ,а

			также методы исследования качества, правила упаковки, маркировки, транспортировки и хранения.
2.	Маркировка	Б	Определяют удельный вес, плотность продуктов, температуру их плавления, застывания, кипения, вязкость, интенсивность окраски и др.
3.	Стандартизация	В	Устанавливают качество товаров при помощи органов чувств (зрения, обоняния, вкуса, осязания, слуха) по внешнему виду, цвету, консистенции, вкусу и запаху.
4.	Стандарт	Г	Маркетинг, сырье и технология, тара и упаковка, условия и сроки транспортирования, хранения и реализации
5.	Физические методы оценки качества продовольственных товаров	Д	Свойство продуктов, характеризуется белковым составом, содержанием в них витаминов и минеральных веществ (сбалансированность)
6.	Органолептический метод оценки качества продовольственных товаров	Е	Градация качества продукции определенного вида по одному или нескольким показателям качества, установленная нормативной документацией.
7.	Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров	Ж	Текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные на упаковку и /или товар, а также другие вспомогательные средства, предназначенные для идентификации товара или отдельных его свойств, доведение информации до потребителя об изготовителях, количественных и качественных характеристиках
8.	Биологическая ценность продуктов	З	Совокупность внешних воздействий окружающей среды, обусловленных режимом хранения и размещением товаров в хранилищах
9.	Товарный сорт	И	Комплексное сочетание свойств продукта: внешний вид (форма, цвет,

			состояние поверхности), консистенция, вкус и запах и пр.
10.	Ассортимент товаров	К	Отсутствие одной или нескольких показателей характеристик качества; бывают скрытые и явные, устранимыми и неустранимыми, значительными, критическим и малозначительными
11.	Физиологическая ценность продуктов	Л	Важное свойство продуктов, зависит от содержания пищевых веществ, внешнего вида, вкусовых достоинств, состава и активности ферментов и других показателей
12.	Органолептическая ценность продукта	М	Стабилизаторы, сохраняющие заданную консистенцию пищевых продуктов
13.	Дефекты продовольственных товаров	Н	Обусловлена веществами, оказывающими активное воздействие на организм человека, например, кофеин чая и кофе, теобромин шоколада и какао-порошка, молочная кислота и антибиотики, выделяемые микрофлорой молочнокислых продуктов
14.	E400 и далее	О	Набор товаров, формируемый по определенным признакам и удовлетворяющий разнообразные потребности
15.	Усвояемость	П	Деятельность по установлению норм, правил и характеристик (требований), целями которой являются защита интересов потребителей и государства по вопросам качества товаров, обеспечение безопасности для жизни и здоровья людей, повышения качества товаров.

№ 2 ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Вставьте пропущенные слова

**МИНЕРАЛЬНЫЕ
ВЕЩЕСТВА**



1.
2.

ВИТАМИНЫ



1.
2.

УГЛЕВОДЫ



1.
2.
3.

№ 3 Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Ферменты	А	Содержатся в плодах, ягодах и по своему составу близки к углеводам, способны в присутствии сахара и кислоты образовывать желе.
2.	Дубильные вещества	Б	Пигменты (каротиноиды, хлорофилл, антоцианы)
3.	Фитонциды	В	Обуславливают важнейший показатель качества продукта -

			запах(аромат, букет) ,а также повышают усвояемость.
4.	Пектиновые вещества	Г	Повышают защитные функции организма к инфекционным заболеваниям; их отсутствие или недостаток в пище вызывает заболевания, называемые авитаминозами.
5.	Алкалоиды	Д	Энергетические вещества, используемые организмом, легко и быстро усваиваются в организме; делят на моносахариды, дисахариды и полисахариды.
6.	Красящие вещества	Е	Находятся в пище в виде солей органических и минеральных кислот, а также в составе органических соединений; необходимы человеку для поддержания постоянного осмотического давления, кислотно-щелочного баланса в клетках и тканях, оказывают большое влияние на обмен веществ, входят в состав тканей организма - костей, крови и др.
7.	Ароматические вещества	Ж	Сложные органические соединения, являются самой ценной составной частью пищевых продуктов; служат основным структурным материалом клетки живого организма, поэтому их иногда называют протеинами
8.	Органические кислоты	З	Содержатся в большинстве плодов и ягод, имеют вяжущий или терпкий вкус; количество их при созревании уменьшается, а при хранении и замораживании эти вещества разрушаются
9.	Витамины	И	Эти вещества содержатся в некоторых продуктах и оказывают сильное действие на нервную систему (возбуждающе действуют на центральную нервную систему, снимают усталость).
10.	Белки	К	Аминокислоты, аммиачные соединения ,нитраты и нитриты

11.	Жиры	Л	Необходимая составная часть животных и растительных организмов; в продуктах содержится в свободном и в связанном состояниях
12.	Углеводы	М	Входят в состав многих пищевых продуктов и могут содержаться в них в свободном состоянии или в виде кислых солей.
13.	Минеральные вещества	Н	Белковые вещества, которые вырабатываются только живыми клетками и ускоряют реакции в организме, являются биокатализаторами
14.	Вода	О	Обладают высокой энергетической ценностью, активно участвуют в пластических процессах, входя в состав оболочек животных клеток и других структур, а также откладываются в тканях организма.
15.	Небелковые вещества	П	Группа веществ растительного происхождения, губительно действующая на микроорганизмы; содержатся в луке, чесноке, хрене, красном перце и др.

ТЕСТ № 4

1. Нитриты

- а) добавляют при посоле колбасного фарша, ветчины, икры
- б) способны при определенных условиях присоединять водород
- в) это жидкие белки
- г) превращают жидкие жиры в твердые

2. Нитраты

- а) добавляют при посоле колбасного фарша, ветчины, икры
- б) способны при определенных условиях присоединять водород
- в) это жидкие белки
- г) превращают жидкие жиры в твердые

3. Витамины подразделяют на...

- а) жирорастворимые и солерастворимые
- б) моносахариды и полисахариды
- в) протеины и протеиды
- г) жирорастворимые и водорастворимые

д) макроэлементы и микроэлементы

4. Минеральные вещества подразделяют на ...

- а) жирорастворимые и солерастворимые
- б) моносахариды и полисахариды
- в) протеины и протеиды
- г) жирорастворимые и водорастворимые
- д) макроэлементы и микроэлементы

5. Витамин С - это...

- а) аскорбиновая кислота
- б) водорастворимый витамин
- в) полисахарид
- г) жирорастворимый витамин
- д) микроэлемент

6. Моносахариды - это...

- а) галактоза, глюкоза, фруктоза
- б) сахароза, лактоза, мальтоза
- в) крахмал, гликоген, инулин, клетчатка
- г) протеины, протеиды, аминокислоты

7. Гидролиз - это...

- а) расщепление жиров под действием фермента мепазы
- б) денатурация белков при нагревании свыше 60 С
- в) гниение белков
- г) расщепление полисахаридов до моносахаридов под действием ферментов или кислот

8. Полноценные белки ...

- а) относят белки животного происхождения коллаген и эластин
- б) содержат весь комплекс незаменимых аминокислот
- в) в их состав не входит хотя бы одна из незаменимых аминокислот
- г) аминокислоты, аммиак, нитраты, нитриты, аммиачные соединения

9. Дубильные вещества...

- а) придают различную окраску плодам, ягодам, овощам и другим продуктам
- б) вещества растительного происхождения, играют защитную роль, содержатся в луке, чесноке, хрене
- в) обладают бактерицидным действием, способствуют укреплению стенок кровеносных сосудов, заживлению ран; содержатся в большинстве плодов и ягод, имеют терпкий и вяжущий вкус
- г) в процессе хранения под действием микроорганизмов и ферментов увеличиваются, что свидетельствует о недоброкачественности продуктов

10. Пектиновые вещества...

- а) содержатся в некоторых продуктах и оказывают сильное действие на центральную нервную систему
- б) содержатся в какао и шоколаде, чае, кофе, табачных изделиях, в черном перце
- в) используют при производстве желе, конфитюра, мармелада, пастилы и др.
- г) содержатся в малине, землянике, обладают потогонным и антисептическим действием

№ 5 Определите какому продукту соответствует химический состав.

Продукты : яблоки, масло растительное, сахарный песок, телятина, булка сдобная

Химический состав, %	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
Жиры	5	-	-	0,7	97,9
Белки	5	-	-	14	2
Углеводы	42	99,9	15	0,3	-
Вода	48	0,1	85	85	0,1

ТЕМА "ЗЕРНОМУЧНЫЕ ТОВАРЫ"

Ответить на вопросы:

1. Какой принцип заложен в определении сорта пшеничной муки?
2. Что такое мучель?
3. Что такое эндосперм?
4. Что такое кислотность хлеба?
5. Назовите болезни хлеба и их признаки.

ТЕСТ № 1

1. Какие пленки зерна пшеницы влияют на сорт пшеничной муки?

- а). эндосперм
- б). плодовые
- в). алейроновый слой
- г). семенные оболочки

2. Какая крупа делится на марки и маркируется Т, МТ, М?

- а). крупа Артек
- б). манная
- в). гречневая
- г). пшено

3. Какую крупу вырабатывают из проса?

- а). продел

б). ячневую

в). пшено

г). ядрицу

4. Из чего вырабатывают толокно?

а). пшеница

б). овес

в). ячмень

г). гречка

5. Из какого зерна вырабатывают хлопья "Геркулес"?

а). гречка

б). пшеница

в). овес

г). кукуруза

6. Какая мука имеет сорт "крупчатка"?

а). ржаная

б). пшеничная

в). ржано-пшеничная

г). кукурузная

7. Какая мука имеет сорт "сеяная"?

а). ржаная

б). пшеничная

в). ржано-пшеничная

г). рисовая

8. на что влияет зольность муки?

а). на запах муки

б). на сорт муки

в). на влажность муки

г). на свертываемость белков

9. Выберите условия хранения хлеба и хлебобулочных изделий.

- а). +18С, ОВВ 75%
- б) 0 С, ОВВ 85%
- в). -18С, ОВВ 95%
- г). +5 С, ОВВ 85 %

10. На какие типы подразделяют макаронные изделия?

- а). трубчатые, лентообразные, нитеобразные и фигурные
- б). трубчатые, ленточные, ниточные и фигурные
- в). разнообразные, трубообразные, лентообразные
- г). нитеобразные, трубчатые, фигуриобразные

ТЕСТ № 2

Подберите к термину из колонки **I** "ТЕРМИН" определение из колонки **II** "ОПРЕДЕЛЕНИЕ"

I "ТЕРМИН"		II "ОПРЕДЕЛЕНИЕ"	
1.	Эндосперм	А	Ядро гречихи
2.	Толокно	Б	Сорт пшеничной или ржаной муки
3.	Продел	В	Сорт ржаной муки
4.	Содержание доброкачественного зерна	Г	Болезнь пшеничной муки
5.	Обойная мука	Д	Показатель качества муки
6.	Сеяная мука	Е	Показатель сорта муки
7.	Картофельная болезнь	Ж	Дробленые ядра гречихи
8.	Ядрица	З	Мучнистое ядро, составляет 80-82 % массы зерна
9.	Клейковина	И	Показатель качества крупы, нормируемый ГОСТами
10.	Зольность	К	Вырабатывают из пропаренного под давлением овса, высушенного и размолотого

ТЕСТ № 3

Продукты : крупа гречневая, хлеб ржаной Нивский, мука крупчатка, булка Московская
 Определите, к какому продукту относится химический состав № 1, № 2, №3, № 4

Вещества	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4
Вода	14 %	48%	40%	12%

Белки	13%	2%	5%	6%
Жиры	2%	-	5%	2%
Углеводы	69%	50%	50%	80%

ТЕСТ № 4

Сгруппируйте показатели качества по группам товаров.

Показатели качества и дефекты	Группы зерномучных товаров	Органолептические показатели качества по группам	Дефекты
Цвет ,вкус, форма, запах, поверхность изделий, кислотность, набухаемость, мякиш, влажность, картофельная болезнь, пористость, количество и качество клейковины, крупность помола, зольность, влажность, содержание посторонних примесей ,зараженность вредителями, содержание доброкачественного зерна, плесневение, меловая болезнь, закал, непромес, хруст, прогорклость, надрывы на корке, горелая и бледная корка, отсутствие глянца на корке.	Крупа		
	Мука		
	Хлеб и хлебобулочные изделия		
	Бараночные изделия		
	Сухари, соломка, хлебцы		
	Макаронные изделия		
	Пищевые концентраты		

ТЕМА "Пищевые жиры"

Ответить на вопросы:

1. Чем отличается рафинированное растительное масло от рафинированного дезодорированного?
2. Что такое гидрогенизация жиров? Для чего этот процесс используется?
3. Ассортимент растительного масла.

4. Дефекты растительного масла: название, причина происхождения.

5. Условия и сроки хранения и реализации растительного масла.

ТЕСТЫ по теме "Пищевые жиры"

№ 1 Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Сливочное масло	А	Растительное масло коричнево-желтого цвета или зеленовато-желтого цвета, выработанное из горчицы
2.	Топленое масло	Б	Растительное масло, очищенное от механических примесей и прошедшее щелочную обработку
3.	Горчичное масло	В	Растительное масло, обработанное горячим сухим паром при температуре 170-230 С
4.	Нерафинированное масло	Г	Высококачественный жир, производимый на основе растительных масел и животных жиров с добавлением различных компонентов
5.	Рафинированное масло	Д	Высококалорийный жировой продукт, получаемый из сала-сырца, и костей путем вытапливания сухим и мокрым способом.
6.	Дезодорированное масло	Е	Высококалорийный жировой продукт, вырабатывают из растительного масла, саломасов, топленых животных жиров
7.	Гидратированное масло	Ж	Высококалорийный жировой молочный продукт
8.	Маргарин	З	Получают перетапливанием сливочного масла, имеющего дефекты вкуса и консистенции
9.	Животные жиры	И	Растительное масло, очищенное только от механических примесей путем фильтрования, центрифугирования или отстаивания
10.	Кулинарный жир	К	Растительное масло, очищенное горячей водой (70С), пропущенной в распыленном состоянии через горячее масло (60С)

№ 2

1. Температура плавления сливочного масла:

- а) +40 С
- б) +60 С
- в) +28 С
- г). +50С

2. Температура хранения сливочного масла в магазине:

- а) +5 С ОВВ 85 %
- б) +18С ОВВ 75 %
- в) +28 С ОВВ 75%
- г) + 30 С ОВВ 70%

3. Нижеперечисленные пищевые жиры, пороки классифицируйте в таблицу

Группа	Пищевые жиры
Масло сливочное коровье	
Растительное масло	
Маргарин	
Кулинарный жир	
Пороки и дефекты	

Шоколадное масло, нерафинированное масло, бутербродный маргарин, прогорклый вкус, горчичное масло, фруктовое масло, кукурузное масло, плесневелый вкус, соевое масло, медовое масло, Maslo, рапсовое масло, свиное сало, детское масло, хлопковое масло, затхлый запах, оливковое масло, масло топленое, кокосовое масло, диетическое масло, пальмовое масло, масло к завтраку, засаленная консистенция, растительное сало, столовый маргарин, Voimix, вологодское масло, посторонние включения, сладко-сливочное масло, кисло-сливочное масло, говяжий жир, неоднородная окраска, финское масло, Rama, слоистая консистенция, украинский жир, плесень, масло Атланта

4. Гидрогенизация - это...:

- а) очищение горячей водой (70С),пропущенной в распыленном состоянии через горячее масло (60С)
- б) очищение от механических примесей путем фильтрования, центрифугирования или отстаивания
- в) насыщение жирных кислот растительных масел водородом
- г) очищение горячим сухим паром при температуре 170-230 С

5. Дезодорация - это...

- а) очищение горячей водой (70С),пропущенной в распыленном состоянии через горячее масло (60С)

- б) очищение горячим сухим паром при температуре 170-230 С
- в) очищение от механических примесей путем фильтрования, центрифугирования или отстаивания
- г) насыщение жирных кислот растительных масел водородом

6. Гидратирование - это ...

- а) очищение горячей водой (70С),пропущенной в распыленном состоянии через горячее масло (60С)
- б) очищение горячим сухим паром при температуре 170-230 С
- в) очищение от механических примесей путем фильтрования, центрифугирования или отстаивания
- г) насыщение жирных кислот растительных масел водородом

7. Условия хранения растительного масла в магазине

- а) +18 С ОВВ 90 %
- б) +8 С ОВВ 85 %
- в) - 18 С ОВВ 95 %
- г) +18 С ОВВ 70 %

8. Условия хранения сливочного масла в магазине

- а) +18 С ОВВ 90 %
- б) +8 С ОВВ 85 %
- в) - 18 С ОВВ 95 %
- г) +18 С ОВВ 70 %

9. Условия хранения маргарина в магазине

- а) +18 С ОВВ 90 %
- б) +8 С ОВВ 85 %
- в) - 18 С ОВВ 95 %
- г) +18 С ОВВ 70 %

10. Масло топленое содержит жира:

- а) 82,5 %
- б) 72 %
- в) 99,9 %
- г) 40 %

11. Определите по химическому составу, какой жир какому составу соответствует
Жиры : масло сливочное диетическое, кулинарный жир, маргарин

Химический состав	№ 1	№ 2	№ 3
-------------------	-----	-----	-----

Жир	60 %	82 %	99,7%
Вода	26%	4%	0,3%
Сухие обезжиренные вещества	14%	14%	-

ТЕМА " ЯЙЦА И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ"

Ответьте на вопросы:

1. Охарактеризуйте пищевую ценность яйца
2. Чем отличается диетическое яйцо от столового?
3. Основные показатели качества яйца куриного
4. Что такое красюк и миражные яйца?
5. Как маркируют яйцо куриное?

ТЕСТЫ по теме " Яйца и продукты их переработки"

№ 1 Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Диетические яйца	А	Оплодотворенное яйцо с развитием зародыша
2.	Биохимические процессы	Б	Глубокое развитие плесеней или бактерий в яйце
3.	Кровяное пятно	В	Изъятые из инкубатора неоплодотворенные яйца
4.	1 С	Г	Вызывают ухудшение качества яиц или порчу
5.	Выливка	Д	Сухая смесь белков и желтков
6.	Холодильниковые яйца	Е	Сухая смесь белков и желтков с добавлением молока
7.	1 Д	Ж	Яйцо диетическое 1 категории
8.	Столовые яйца	З	Яйца, срок хранения которых не превышает 30 дней со дня сортировки
9.	2Д	И	Замороженная смесь белков и желтков
10.	Тумак	К	Частичное смешивание желтка и белка
11.	Миражные яйца	Л	Яйцо отборное столовое
12.	Меланж	М	Яйца, реализуемые в течение 7 суток со дня производства
13.	Яичный порошок	Н	Яйцо столовое 1 категории
14.	Сухой омлет	О	Яйца, срок хранения в холодильнике которых не превышает 120 дней со дня сортировки

15.	0 С	П	Яйцо диетическое 2 категории
-----	-----	---	------------------------------

№ 2

1. Яйцо куриное столовое 1 категории маркируют:

- а) 1 Д
- б) 1С
- в) 1 А
- г) 1 В
- д) не маркируют

2. Яйцо куриное массой менее 45 г маркируют:

- а) 1 Д
- б) 1С
- в) 1 А
- г) 1 В
- д) не маркируют

3. Признаки бактериальной обсемененности яиц :

- а) яйца с поврежденной скорлупой (бой, насечка, мятый бок)
- б) высота воздушной камеры превышает 13 мм
- в) желток яйца присох к скорлупе
- г) гнилостный запах, появление зеленых колоний на подскорлупной яйца

4. Условия хранения куриного яйца:

- а) +18 С ОВВ 90 %
- б) +8 С ОВВ 85 %
- в) - 18 С ОВВ 95 %
- г) +18 С ОВВ 70 %

5. Условия хранения меланжа:

- а) +18 С ОВВ 90 %
- б) +8 С ОВВ 85 %
- в) - 18 С ОВВ 95 %
- г) +18 С ОВВ 70 %

6. Дефекты меланжа:

- а) тумак

- б) выливка
- в) насечка
- г) рассыпчатая консистенция
- д) серый цвет

7. Дефекты яичного порошка:

- а) тумак
- б) выливка
- в) насечка
- г) порошкообразная консистенция
- д) серый цвет

8. Срок хранения яйца 1 Д:

- а) 7 дней
- б) 30 дней
- в) 120 дней
- г) 8 мес

9. Срок хранения яйца 0 С:

- а) 7 дней
- б) 30 дней
- в) 120 дней
- г) 8 мес

10. Срок хранения меланжа:

- а) 7 дней
- б) 30 дней
- в) 120 дней
- г) 8 мес

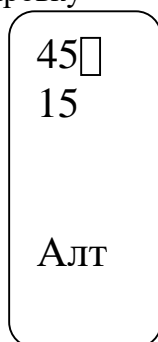
ТЕМА " МОЛОЧНЫЕ ТОВАРЫ "

Ответьте на вопросы:

1. Что общего и в чем различие понятий "молоко" , "сливки" , "диетические кисломолочные продукты"?
2. Чем отличается сметана от сливок?
3. Какой товар из группы молочных продуктов имеет такую маркировку М2576 2240314 ? Расшифруйте маркировку

4. Чем отличаются твердые сычужные сыры от рассольных сыров?

5. Какой товар из группы молочных продуктов имеет такую маркировку? Расшифруйте маркировку



ТЕСТЫ по теме "Молочные товары"

№ 1 Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Маркировка сыров	А	Трещина внутри головки сыра
2.	Слепой сыр	Б	Порок формы сыра, возникает в результате редкого переворачивания нежных сыров, хранения на неровных полках, хранения в теплых сырохранилищах
3.	Рваный рисунок	В	Вырабатывают из коровьего, овечьего, козьего молока, проводят процесс чеддеризации. полученное тесто плавят в подкисленной воде.
4.	Вареный прессованный сыр	Г	Созревают и хранятся в рассоле
5.	Свиц	Д	Созревает при участии особого вида зеленой плесени, выращенном на печеном хлебе
6.	Сулугуни	Е	Сыр имеет нежный кисломолочный вкус с привкусом шампиньонов, который формируется белой плесенью на корке
7.	Рассольные сыры	Ж	Сыры типа Швейцарского, типа голландского, типа российского, типа Чеддер
8.	Рокфор	З	Сыр без глазков или с мелким или редким рисунком
9.	Камамбер	И	Для прессования таких сыров сыворотку коровьего молока нагревают до температуры 60 С и

			лишь после этого сырная масса прессуется
10.	Твердые сычужные сыры	К	Образуется в результате сильного газообразования или разрыва перегородок между близко расположенными крупными глазками
11.	Деформация	Л	Наносится несмываемой краской, дата выработки и номер варки - путем впрессовывания в тесто казеиновых и пластмассовых цифр

№ 2 Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Бомбаж	А	Образование творожистых комочков коагулированного белка при повышенной кислотности исходного молока
2.	Недопустимые дефекты	Б	Присутствие кристаллов сахара, ощущаемых во рту. Порок появляется в результате нарушения режима охлаждения.
3.	Прогорклость	В	Дефект вкуса, возникающий при излишнем наличии кисломолочных бактерий при повышенной температуре хранения
4.	Побурение	Г	Вызвано высокой температурой упаривания, при которой происходит карамелизация лактозы и сахарозы
5.	Нестандартная маркировка	Д	Снежистая, хлопьевидная, грубая, неоднородная консистенция
6.	Кормовой привкус	Е	Деформация брикетов, банок, загрязнение
7.	Песчанистость	Ж	Дефект консистенции, вызван наличием продуктов жизнедеятельности патогенной микрофлоры
8.	Тягучая консистенция	З	Порок вкуса, вызван адсорбированием запаха силоса
9.	Творожистость	И	Гидролитическое расщепление жира молока под действием ферментов.
10.	Кислый вкус	К	Вздутие банок, образующееся при жизнедеятельности бактерий,

		которые развиваются в результате недостаточной стерилизации или пониженного содержания сахара.
--	--	--

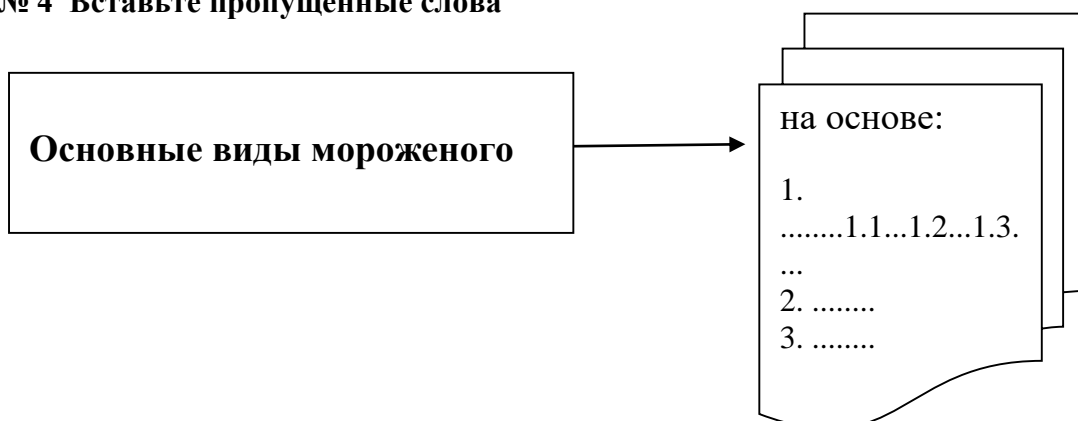
№ 3 Расставьте перечисленные молочные продукты по условиям и срокам хранения в магазине :

№ п/п	Условия хранения	Молочные продукты
1.	+18 С ОВВ 90 %	
2.	0 С +8 С ОВВ 85 %	
3.	- 18 С ОВВ 95 %	
4.	+18 С ОВВ 70 %	
5.	-8 С 0 С ОВВ 75%	

№ п/п	Сроки хранения	Молочные продукты
1.	5 дней	
2.	14 дней	
3.	1 месяц	
4.	3 месяца	
5.	1 год	

Молоко пастеризованное, простокваша , мягкие сыры, фруктовый лед, торты творожные, творог 9 %, сметана 20 % ж, напиток сливочный стерилизованный, варенец, закаленное мороженое, творожная масса, молоко стерилизованное, сметана 30 % ж, сливки пастеризованные, рассольные сыры, молоко сгущенное с сахаром, сливки стерилизованные, молоко концентрированное, сырки творожные, крем творожный, кефир, паста творожная, бифидок, биокефир, сливки сгущенные с сахаром, ряженка , сухое молоко, ацидофилин, йогурт, сухие сливки , мягкое мороженое, твердые сычужные сыры

№ 4 Вставьте пропущенные слова



№ 5 Определите какому продукту соответствует химический состав.

Продукты : молоко стерилизованное, творог, масло коровье сливочное ,сыр Российский, молоко сгущенное с сахаром

Химический состав ,%	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
Жиры	82,5	2,5	55	8,5	9
Белки	4	13	30	33	41
Углеводы	0	0	0	44	0,5
Вода	13,5	85	15	14,5	50

ТЕМА "ПЛОДООВОЩНЫЕ ТОВАРЫ"

Ответьте на вопросы:

1. В чем заключается пищевая ценность овощей и плодов?
2. Назовите несколько болезней свежих овощей
3. Какие вы знаете тропические плоды?
4. Что такое курага, урюк и кайса?
5. Назовите условия и сроки хранения плодоовощных консервов.

№ 1 Вставьте пропущенные слова

классификация свежих овощей



1.
.....1.1...1.2..
.1.3....
2.
3.

№ 2 Вставьте пропущенные слова

классификация свежих плодов



1.
.....1.1...1.2..
..1.3....
2.
3.

№ 3 Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Фитофтора	А	Сердцевинная гниль
2.	Парша обыкновенная	Б	Возникает на поверхности клубня в виде твердых, слегка вдавленных темных пятен

3.	Мокрая гниль	В	Вызывается бактериями, которые образуют внутри мякоти черные кольца
4.	Серая и белая гниль	Г	Черные пятна на листьях капусты
5.	Сосудистый бактериоз	Д	Серые и черные точки на листьях
6.	Фузариум	Е	Имеет вид бородавчатых образований
7.	Кольцевая гниль	Ж	Вызывается бактериями, которые размягчают мякоть до слизистой массы с неприятным запахом
8.	Фомоз	З	Небольшие язвочки на поверхности клубней
9.	Некроз	И	Появляется в виде темно-коричневых пятен в местах, в которых кожура сморщивается
10.	Парша порошистая	К	Образуют слизистые грибки

№ 4 Распределите нижеперечисленные плоды и овощи по сортам, срокам созревания, назначению

Плоды и овощи: картофель, яблоки, свекла, морковь, редис, груши, редька, репа, капуста белокочанная, кольраби, лук репчатый, чеснок, слива, салатно-шпинатные овощи, десертные овощи, плодовые овощи, черешня, цитрусовые плоды, тропические плоды

Сорта	Плоды и овощи
Столовые, технические, кормовые и универсальные	
Ранние, поздние	
Хозяйственно-ботанические	
Острые, полуострые, сладкие	
Летние, осенние, зимние	
Высший, первый, второй	

№ 5 Распределите нижеперечисленные плодоовощные товары по условиям и срокам хранения в магазине:

№ п/п	Условия хранения	Плодоовощные товары
1.	+18 С ОВВ 90 %	
2.	0 С +8 С ОВВ 85 %	
3.	- 18 С ОВВ 95 %	
4.	+18 С ОВВ 70 %	

5.	-8 С 0 С ОВВ 75%	
----	------------------	--

№ п/п	Сроки хранения	Флодоовощные товары
1.	5 дней	
2.	14 дней	
3.	1 месяц	
4.	3 месяца	
5.	1 год	

картофель, яблоки, терн, виноград, грейпфрут, патиссоны, майоран, свекла, абрикосы, баклажаны морковь, лайм, замороженная овощная смесь, редис, курага, фейхоа, груши, редька, артишок, репа, ананасы, капуста белокочанная, манго, кольраби, кориандр, папайя, лук репчатый, рамбутан, спаржа, чеснок, карамбола, чабер, персики, слива, салатно-шпинатные овощи, киви, десертные овощи, хурма, баклажаны, кумкват, томаты, авокадо, базилик, личи, айва, урюк, черешня, цитрусовые плоды, соленые арбузы, инжир, бананы зеленые, дыни зеленые, арбузы, помело, лимоны зеленые, курага, изюм, орехи, кольраби, порей, краснокочанная капуста, батун, шпинат, эстрагон, клубника, соленые огурцы, квашеная капуста, свежемороженые грибы, вишневый компот, томатная паста, стебли сельдерея

№ 6 Химический состав плодов и овощей : подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Красящие вещества	А	Придают острый вкус или горький привкус
2.	Фитонциды	Б	Обладают способностью образовывать желе
3.	Эфирные масла	В	Придают вяжущий или терпкий вкус
4.	Гликозиды	Г	Имеют название, как правило, того плода, в состав которого входят; придают плодам кислый вкус
5.	Пектиновые вещества	Д	Сахара, крахмал, клетчатка
6.	Дубильные вещества	Е	Находятся практически во всех плодах и овощах
7.	Органические кислоты	Ж	Обладают бактерицидными свойствами
8.	Углеводы	З	Большинство плодов и овощей содержит их менее 1 %; больше всего их в зеленом горошке, чесноке, брюссельской капусте

9.	Витамины	И	Хлорофил, каротин, антоцианы
10.	Азотистые вещества	К	Придают специфический аромат

№ 5 Определите какому продукту соответствует химический состав.

Продукты : томатная паста, свежие огурцы, картофель свежий, икра баклажанная, изюм

Химический состав, %	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
Жиры	0	0	7	0	0
Белки	2	3	3	0	0
Углеводы	40	25	25	86	5
Вода	58	72	65	14	95%

ТЕМА "ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ"

Ответьте на вопросы:

1. В чем сходство и чем отличается черный байховый чай от зеленого байхового чая?
2. В чем сходство и чем отличается кофе от какао?
3. В чем сходство и чем отличаются виноградные вина от плодово-ягодных вин?
4. В чем сходство и чем отличаются ликеры от ликерных вин?
5. В чем сходство и чем отличаются водки от коньяков?

№1 Определите какому продукту соответствует химический состав.

Продукты : кофе, поваренная соль, шампанское брют, шампанское сладкое, крем-ликер

Химический состав, %	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
Жиры	0	0	0	14	0
Белки	0	0	0	14	0
Углеводы	1	0	60	65	8
Вода	99	0,01	40	7	92

№ 2 Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Аперетивы	А	Тонизирующие алкогольные напитки, приготовленные на пяти обязательных компонентах : вода, сахар, ром, чай и лимонный сок
2.	Коктейли	Б	Разновидность настойки; приготавливают из спирта, полученного из ячменного солода и

			пшеничного зерна и разбавлением настоем с можжевелевой ягодой
3.	Пунши	В	Имеют густую, вязкую консистенцию, отличаются высоким содержанием сахара и ароматических веществ
4.	Джины	Г	Отличаются невысокой крепостью (23-25%), но большим содержанием сахара (50-60%), имеют тягучую, сиропообразную консистенцию
5.	Бальзамы	Д	Напитки, получаемые спиртовым брожением виноградного сока или мезги
6.	Ликеры	Е	Вермуты, получают купажированием виноградных вин, спирта -ректификата, сахарного сиропа, настоя трав, цветов, корней.
7.	Наливки	Ж	Получают искусственным насыщением углекислым газом осветленных вин
8.	Кремы	З	Крепкие алкогольные напитки (спирта до 57%), производят из спирта, полученного из виноградного вина с последующей выдержкой в дубовых бочках
9.	Водки	И	Напитки крепостью 20-40 %, полученные из различных алкогольных напитков и ингредиентов
10.	Коньяки (бренди)	К	Крепкие алкогольные напитки (до 45-50 %), отличаются высоким содержанием пряно-вкусового сырья, эфирных масел ,сахарного сиропа, колера, перуанского бальзамного масла
11.	Виноградные вина	Л	Виноградные игристые вина, содержат углекислый газ, который образуется при вторичном брожении
12.	Ароматизированные вина	М	Слабоалкогольный пенистый напиток, приготовленный из солода, хмеля, воды
13.	Шампанские вина	Н	Изготавливают смешиванием плодово-ягодных морсов с сахарным

			сиропом, лимонной кислотой, спиртом-ректификатом и водой
14.	Газированные (шипучие) вина	О	Крепкие алкогольные напитки (40-56%) ,полученные разбавлением этилового спирта-ректификата люкс, экстра, высшей очистки с умягченной водой
15.	Пиво	П	Напитки, которые используют до или во время приема пищи, возбуждают аппетит

№ 3 Вставьте пропущенные слова

классификация пряностей




1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 4 Распределите нижеперечисленные вкусовые товары по условиям и срокам хранения в магазине:

№ п/п	Условия хранения	Вкусовые товары
1.	+18 С ОВВ 90 %	
2.	0 С +8 С ОВВ 85 %	
3.	- 18 С ОВВ 95 %	
4.	+18 С ОВВ 70 %	
5.	-8 С 0 С ОВВ 75%	

№ п/п	Сроки хранения	Вкусовые товары
1.	5 дней	
2.	14 дней	
3.	1 месяц	
4.	3 месяца	
5.	1 год	

водка, тмин, кофе зерновой, кориандр, пиво пастеризованное, поваренная соль, чай черный байховый, майонез, виноградные вина белые, чай зеленый байховый, коньяк, кофе быстрорастворимый, бальзамы, яблочный уксус, перец молотый черный, пиво непастеризованное, игристые вина, столовая горчица, кардамон, анис, бальзамы, шампанское, столовый уксус, ваниль, корица, лавровый лист, ликеры, столовый хрен, виноградные вина красные, минеральные воды столовые

№ 5 Графический диктант. Верно или неверно нижеприведенные утверждения, отвечает кривой линией "ДА" - это _____, "НЕТ" - это 

1. Шампанское брют содержит сахаров до 3%
2. Уксусную кислоту получают уксусно-кислым брожением вина, пива или сухой перегонкой дерева
3. Ликеры на основе саке изготовлены из рисовой водки
4. Качество ликеро-водочных изделий оценивают по органолептическим показателям по 20-балльной системе
5. Виски получают из зернового сусла и выдержкой сырого спирта в обожженных изнутри алюминиевых бочках
6. Красные вина получают из красных сортов винограда сбраживанием сусла вместе с кожицей и косточками.
7. Чай содержит больше кофеина, чем кофе
8. Существуют 6 основных разновидности кофейных зерен: Арабика, Робуста, Шри-Ланка)
9. Ваниль - это высушенные незрелые стручки тропической орхидеи, а ванилин - искусственный заменитель ванили
10. Майонез готовят из рафинированных растительных масел с добавлением яичных продуктов, соли, сахара, пряностей

№ 6 Прочтите маркировку коньяка

1. ***
2. КВВК

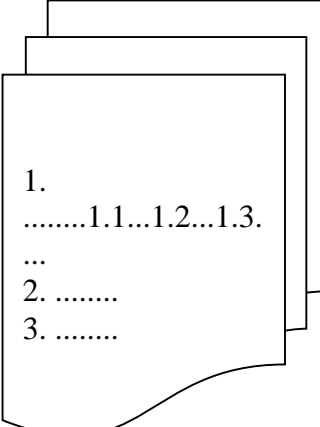
ТЕМА "КРАХМАЛ, САХАР, МЕД И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ"

Ответьте на вопросы:

1. Что общего и в чем различие между крахмалом, сахаром и медом?
2. Какие пороки шоколада вы знаете? Почему они возникают?
3. Как отличить натуральный мед от искусственного?
4. Перечислите показатели качества сахарного песка и сахара.
5. Что такое марципан и пралине?

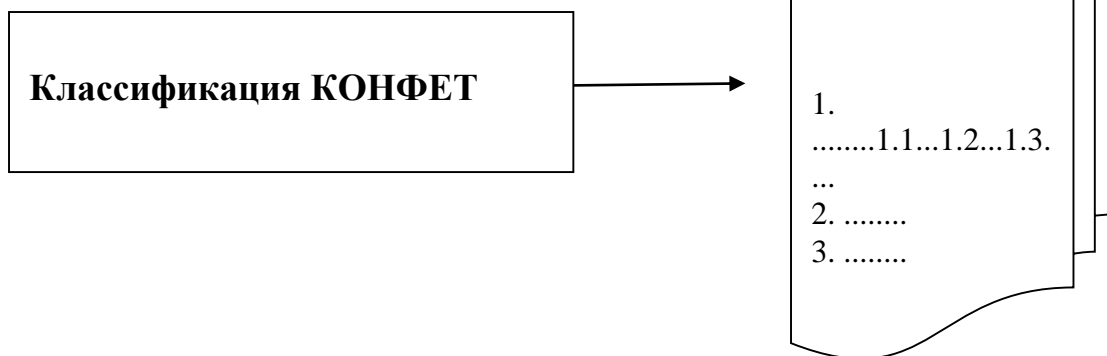
№ 1 Вставьте пропущенные слова

Классификация ШОКОЛАДА →



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 2 Вставьте пропущенные слова



№ 3 Распределите нижеперечисленные товары по условиям и срокам хранения в магазине:

№ п/п	Условия хранения	Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия
1.	+18 С ОВВ 90 %	
2.	0 С +8 С ОВВ 85 %	
3.	- 18 С ОВВ 95 %	
4.	+18 С ОВВ 70 %	
5.	-8 С 0 С ОВВ 75%	

№ п/п	Сроки хранения	Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия
1.	5 дней	
2.	14 дней	
3.	1 месяц	
4.	3 месяца	
5.	1 год	

ореховые конфеты, джем, курабье, прессованный быстрорастворимый сахар-рафинад, песочное печенье, леденцовая карамель, сырцовые пряники, крахмал картофельный, кекс, пирожные, шакер-лукум, полутвердый ирис, конфитюр, халва, карамель с начинками, модифицированный крахмал, шоколадные конфеты, нуга, сахарное драже, саго, затяжное печенье, щербет, грильяжные конфеты, сорбит, патока, повидло, рулет, слоеные конфеты, ксилит, падевый мед, сливочное полено, пастила, сдобное печенье, желейное драже, шоколад, сахар-песок, вафли, помадные конфеты, какао, марципановое драже, пахлава, ромовая баба, конфеты, глазированные жировой глазурью, кос-халва, сахар-песок рафинированный, цукаты, крекер, тираженный ирис, торт бисквитный, мармелад, торт вафельный, натуральный мед, карамельное драже сахар-рафинад, какао-крем, ликерное драже, молочные конфеты, литой

сахар-рафинад, пралиновое драже, карамелеобразный ирис , искусственный мед, варенье, заварные пряники

№ 4 Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Цветочный мед	А	Получают увариванием сахарного сиропа с добавлением органических кислот и ароматических эссенций
2.	Крахмал	Б	Варенье, джем, конфитюр, повидло, протертые ягоды с сахаром, цукаты, мармелад, пастила
3.	Саго	В	Сахаристые кондитерские изделия хрупкой консистенции , изготовленные из одной сахаристой массы или из сахаристой массы с начинками
4.	Сахар	Г	Природный сахаристый продукт, вырабатываемый пчелами при сборе пади и медвяной росы
5.	Ксилит	Д	Содержит 99,9% сахарозы
6.	Сорбит	Е	Сахарозаменитель из натурального сырья, вырабатывают из хлопковой шелухи
7.	Фруктово-ягодные кондитерские изделия	Ж	Продукт изготавливают из жмыха бобов, который остается после отжима масла
8.	Карамель	З	Отличаются мягкой консистенцией, красивым внешним видом и повышенной пищевой ценностью
9.	Шоколад	И	Печенье, крекер, галеты, пряники, вафли, пирожные, торты, кексы, рулеты, ромовые бабы.
10.	Какао-порошок	К	Может быть натуральным, полученным из середины ствола пальм, и искусственным, изготовленным из картофельного или кукурузного крахмала
11.	Конфетные изделия	Л	Вырабатывают из растертых обжаренных масличных ядер и карамельной массы, взбитой с экстрактом лакричного корня
12.	Падевый мед	М	Сахарозаменитель натуральный; в природе содержится в плодах

			рябины, шиповника, яблоках, абрикосах и др.
13.	Мучные кондитерские изделия	Н	Природный сахаристый продукт, вырабатываемый пчелами, различают более 30 видов в зависимости от медоноса.
14.	Халва	О	Высококалорийный продукт, получаемый из какао-масла, тертого какао и сахара, без добавления или с добавлением других пищевых и вкусовых веществ.
15.	Искусственный мед	П	Состоит из отдельных зерен, которые выделены из растительных клеток; по внешнему виду сыпучий порошок белого или слегка желтоватого цвета, напоминающий муку.

№ 5 Графический диктант . Верно или неверно нижеприведенные утверждения, отвечает кривой линией "ДА" - это _____, "НЕТ" - это



1. Косхалва - это конфетная масса, взбитая с ядрами грецкого ореха, поверхность ее украшают грецкими орехами.
2. Нуга - готовится из сахаропаточного сиропа, взбитого с яичными белками и с добавлением кураги, орехов, эссенции.
3. Пахлава слоеная- слойка из дрожжевого теста с ореховой начинкой, пропитанная маслом и медом
4. Падевый мед образуется из жидкости, содержащей сахаристые вещества животного происхождения, выделяют насекомые (червецы, тля и др. живущие на растениях) и растительного -- скапливается на листьях, побегах и падает на землю.
5. Сорбит (заменитель сахара) получают из глюкозы путем ее гидрогенизации
6. Вкус сахара-песка и сахара-рафинада и их водного раствора должен быть сладким, без посторонних привкусов и запахов, растворимость в воде полная - раствор прозрачный, без механического осадка, в сахаре-рафинаде допускается слегка голубоватый оттенок.
7. При резких колебаниях температуры и хранении с товарами повышенной влажности крахмал может отсыревать и поглощать посторонние запахи.
8. Консистенция меда густая, прозрачная или закристаллизованная, допускается расслаивание.
9. Пат - это печенье в виде полумесяца, выпекаемое из теста с добавлением ванили, поверхность его посыпана сахарной пудрой
10. В продажу не допускается загрязненный ломаный шоколад с кисловатым, вяжущим и салыстым, прогорклым привкусом, допускается салыстое и жировое поседение.

№ 6 Определите какому продукту соответствует химический состав.

Продукты : горький шоколад, крахмал, сахар-рафинад, мед натуральный, коврижка

Химический состав, %	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
Жиры	-	2	45	-	-
Белки	-	4	-	-	5
Углеводы	87	70	55	99,7	75
Вода	13	24	-	0,3	20

ТЕМА "МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ"

Ответьте на вопросы:


1. По каким показателям определяют категорию упитанности мяса?
2. Для каких целей производят клеймение туш?
3. Чем отличается товароведное клеймение туш от ветеринарного?
4. Какие дефекты мяса вы знаете?
5. Перечислите режимы хранения мяса в зависимости от его термического состояния.


№ 1 МЯСО Подберите к термину из колонки I определение из колонки II


I		II	
1.	Категория упитанности	А	Пятна разных цветов на поверхности мяса
2.	Классификация мяса	Б	Чаще происходит в шейной части и местах кровоподтеков в результате повышенного испарения влаги с поверхности охлажденного и замороженного мяса во время хранения в условиях низкой ОВВ и повышенной температуре
3.	Клеймение туш	В	Изменение цвета (серый и зеленый) консистенции в результате нарушения ферментативных процессов в глубоких слоях туш большой массы и высокой упитанности в связи с недостаточным тепло- и газообменом с внешней средой; появляется специфический запах
4.	Охлажденное мясо	Г	Голова, нижние части конечностей, хвост, внутренние органы, вымя и мясные обрезки, полученные в процессе первичной обработки скота.
5.	Мясо несвежее	Д	Имеет на поверхности сухую корочку подсыхания от бледно-розового до бледно-красного цвета; мышцы на разрезе слегка влажные; мясной сок прозрачный, консистенция плотная,

			упругая; ямка, образующаяся при надавливании пальцем на мясо, быстро выравнивается
6.	Пигментация	Е	Определяют по развитию мышечной ткани, отложениям мышечного и подкожного жира и степени выступающего скелета
7.	Потемнение цвета	Ж	Подтверждение качества и категории упитанности мяса согласно требованиям стандарта
8.	Загар	З	Имеет на поверхности сильно подсохшую ; мышцы на разрезе красно-коричневого цвета, влажные, липкие; мутный мясной сок, консистенция дряблая; ямка, образующаяся при надавливании пальцем на мясо, не выравнивается
9.	Ожоги	И	Появление на поверхности замороженного мяса пятен беловато-серого цвета в результате испарения влаги и образования мелких кристалликов льда при быстром замораживании(исчезает при размораживании мяса) и повышенная усушка (необратимый процесс изменения цвета на поверхности мяса)
10.	Мясные субпродукты	К	Мясо подразделяют по виду, полу, возрасту, упитанности животного и термическому состоянию


2. Прочтите маркировку говядины


а). 

б). 

в). 

3. Прочтите маркировку свинины

а). 

б). 

в).



4. Рассчитайте:

4.1. выход говядины 1 сорта , масса туши 342 кг

4.2. выход телятины 3 сорта, масса туши 188 кг

Наименование мяса /сорт мяса	Говядина, выход, %	Телятина, выход, %
1 с	88	71
2 с	7	17
3 с	5	12

5. Каким клеймом клеймят тощую телятину?

- а) круглым красного цвета
- б) квадратным фиолетового цвета
- в) треугольным фиолетового цвета
- г) треугольным красного цвета

6. Условия хранения мяса замороженного в магазине

- а) +18 С ОВВ 90 %
- б) 0С +8 С ОВВ 85 %
- в) - 18 С ОВВ 95 %
- г) +18 С ОВВ 70 %

7. Срок реализации мяса охлажденного в магазине

- а) 2 дня
- б) 30 дней
- в) 120 дней
- г) 8 мес

8. Прочтите маркировку мяса домашней птицы

- а) ЦБ ЕЕ 1
- б) УМ Е 2

9. Условия хранения мяскопченостей в магазине

- а) +18 С ОВВ 90 %
- б) 0С +8 С ОВВ 85 %
- в) - 18 С ОВВ 95 %
- г) +18 С ОВВ 70 %

10. Срок хранения полукопченых колбас в магазине

- а) 2 дня
- б) 10 дней
- в) 30 дней

г) 120 дней

11. Срок хранения сырокопченых колбас в магазине

- а) 2 дня
- б) 10 дней
- в) 30 дней
- г) 120 дней

12. Из нижеперечисленных показателей качества копченых колбас отметьте те, которые не соответствуют требованиям стандарта

- а) батоны не деформированы, без повреждений, с чистой сухой поверхностью, без пятен, слипов, наплывов фарша
- б) консистенция упругая, фарш на разрезе равномерно перемешан, без серых пятен, пустот, содержит кусочки грудинки, шпика
- в) шпик или грудинка белого цвета, слегка пожелтевшие
- г) вкус и запах приятные, без посторонних привкусов и запахов, вкус слегка острый, солоноватый, с выраженным ароматом копчения

№ 13 Вставьте пропущенные слова

Классификация колбасных изделий



1.
.....1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 14 Вставьте пропущенные слова

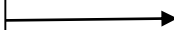
Классификация мясных консервов



1.
.....1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 15 Вставьте пропущенные слова

Классификация мясных полуфабрикатов



1.1.1...1.2...1.3.
- ...
2.
3.

16. МЯСОКОПЧЕНОСТИ Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Балык	А	Грудобедренная часть свинины с ребрами
2.	Бекон	Б	Мякоть лопаточной части свинины с толщиной шпика не более 2 см
3.	Грудинка	В	Грудинка свиная со снятыми одним пластом ребрами
4.	Корейка	Г	Шпик хребтовый или боковой с толщиной в боковой части не менее 3см
5.	Рулет	Д	Грудобедренная часть свинины с удаленными ребрами
6.	Окорок	Е	Тазобедренная часть без костей и хрящей, с толщиной шпика не более 2 см
7.	Шпик-грудинка	Ж	Шейная мышца от свиных полутуш
8.	Шпик	З	Спинная часть свинины с ребрами и удаленными позвонками от свиных полутуш
9.	Шейка	И	Спинная и поясничная мышцы (филей), с толщиной шпика 2,5 см, в шкуре, без шкуры
10.	Буженина	К	Спинная и поясничная мышцы свиных полутуш
11.	Карбонат	Л	Мякоть тазобедренной части свинины

№ 17 Распределите нижеперечисленные мясо и мясные продукты по условиям и срокам хранения в магазине:

№ п/п	Условия хранения	Мясо и мясные товары
1.	+18 С ОВВ 90 %	
2.	0 С +8 С ОВВ 85 %	
3.	- 18 С ОВВ 95 %	
4.	+18 С ОВВ 70 %	
5.	-8 С 0 С ОВВ 75%	

№ п/п	Сроки хранения	Мясо и мясные товары
1.	2 дня	
2.	10 дней	
3.	1 месяц	
4.	3 месяца	

Говядина охлажденная, колбаса кровяная, желудки куриные охлажденные, говядина замороженная, свинина парная, сердце куриное замороженное, печень говяжья замороженная, свинина охлажденная, свинина замороженная, колбаса вареная, хвосты бычьи, шпик соленый в/с, фасованная телятина охлажденная, замороженные перепела, курица охлажденная, сардельки, мороженные лягушки, бифштекс натуральный охлажденный, голень куриная замороженная, рагу свиное охлажденное, колбаса сырокопченая, мясные консервы " Говядина тушеная", колбаса варено-копченая, зельц, котлета киевская замороженная, фрикадельки замороженные, окорок свиной копченый, мясной хлеб, корейка сырокопченая, консервы " Печень куриная в собственном соку", сосиски

№ 18 Графический диктант . Верно или неверно нижеприведенные утверждения, отвечает кривой линией "ДА" - это _____, "НЕТ" - это



1. В розничную торговлю телятина поступает охлажденная 1 и 2 категории.
2. На каждой полутуше или четвертине говядины проставляется клеймо, подтверждающее качество и категорию упитанности мяса согласно требованиям стандарта.
3. По термическому состоянию мясо подразделяют на парное, остывшее, охлажденное, переохлажденное, замороженное, размороженное.
4. Повторно замороженное мясо, так же как и оттаявшее, к реализации не допускается и используется для промышленной переработки.
5. По упитанности, качеству говядину, телятину подразделяют на первую и вторую категории, а свинину на пять категорий.
6. Тощее мясо говядины, телятины, баранины клеймят красным треугольником
7. У мяса сомнительной свежести поверхность с более ярким оттенком, чем охлажденное мясо. консистенция твердая, звук при простукивании твердым предметом ясный.

8. Натуральные полуфабрикаты приготавливают из остывшего или замороженного мяса; по размеру их подразделяют на порционные и кусковые.
9. Для мясных консервов высшего сорта к ассортиментному номеру добавляют букву "В"
10. В соответствии с санитарными правилами готовые колбасные изделия хранятся отдельно от полуфабрикатов и сырого мяса.

ТЕМА "РЫБА И РЫБНЫЕ ТОВАРЫ"

Ответьте на вопросы:

1. Охарактеризуйте пищевую ценность живой и охлажденной рыбы.
2. Представителей каких семейств рыб используют для посола и почему? Что такое "созревание" соленой рыбы?
3. В чем сходство и в чем отличие рыбных консервов и пресервов?
4. Охарактеризуйте пищевую ценность нерыбного водного сыря.
5. В чем сходство и в чем отличие икры зернистой осетровых и лососевых рыб?

№ 1 СЕМЕЙСТВА РЫБ Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Семейство лососевых	А	Пикша, сайда, навага, минтай, налим, серебристый хек
2.	Семейство осетровых	Б	Салака, килька, сардины, тюлька
3.	Семейство тресковых	В	Судак, берш, ерш
4.	Семейство карповых	Г	Мойва, снеток
5.	Семейство сельдевых	Д	Морской окунь, ледяная рыба, анчоусы, скумбрия, ставрида, кефаль, минога, сайра, зубатка
6.	Семейство окуневых	Е	Лещ, сазан, жерех, тарань, вобла, плотва, белоглазка, линь, язь, чехонь, толстолобик
7.	Семейство камбаловых	Ж	Семга, кета, горбуша, нерка, чавыча, сима, кижуч, сиг, омуль, ряпушка, чир
8.	Семейство корюшковых	З	Макрурус, рыба-сабля, аргентина, путассу, тунец
9.	Морские рыбы	И	Палтус, язык
10.	Океанические рыбы	К	Белуга, севрюга, калуга, стерлядь

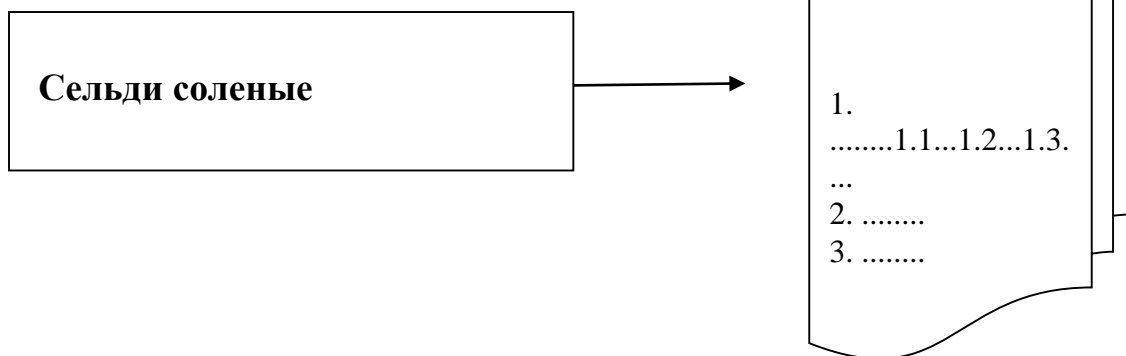
№ 2 Вставьте пропущенные слова

Показатели качества рыбы в зависимости от её термического состояния



1.1.1...1.2...1.3.
 ...
 2.
 3.

№ 3 Вставьте пропущенные слова



№ 4 ПОРОКИ СОЛЕННОЙ, ВЯЛЕННОЙ и КОПЧЕНОЙ РЫБЫ. Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Скисание	А	Консистенция вареного мяса в результате свертывания белков; образуется при хранении рыбы под прямыми солнечными лучами или рядом с источниками тепла.
2.	Затяжка	Б	Привкус и запах сырой рыбы, возникает в результате недостаточной выдержки при посоле
3.	Сваривание	В	Налет выкристаллизовавшейся соли на поверхности рыбы, возникает при неправильном хранении и недостаточной отмочке
4.	Ржавчина	Г	Возникает у рыбы плохо подсушенной перед копчением
5.	Загар	Д	Рыхлая консистенция мяса рыбы холодного копчения, образуется при повышенной температуре дыма во время копчения у рыб с нежирной консистенцией
6.	Сырость	Е	Непрокопченные места на рыбе
7.	Рапа	Ж	Порча тузлука из-за разложения органических веществ
8.	Подпаривание	З	Потемнение и порча мяса рыбы в местах скопления крови(чаще вокруг позвоночника).
9.	Белобочка	И	Окисление жира, возникающее при хранении соленой рыбы без тузлука с образованием желтого налета

10.	Темная поверхность	К	Дряблая консистенция и гнилостный запах мяса рыбы, возникает в результате действия микроорганизмов
-----	--------------------	---	--

№ 5 Вставьте пропущенные слова

ИКРА

→

1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 6 Прочтите маркировочные знаки на банке с икрой

- а). 120513
В22 1 Р
000

№ 7 ТЕСТ

1. Рыбные пресервы ...

- а) вырабатывают из рыбы специального пряного, простого посола и из маринованной рыбы, уложенной в банки и герметически укупоренной с добавлением консервантов-антисептиков
б) могут долго храниться (их стерилизуют), употребляются в пищу без кулинарной обработки
в) готовят из разных видов рыб с добавлением соли ,муки, зелени петрушки, укропа, перца душистого, лаврового листа, моркови, томата
г) это консервы в томатном соусе, в масле, паштеты, рыбо-растительные и в маринаде

2. Условия хранения охлажденных рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий в магазине

- а) +18 С ОВВ 90 %
б) 0С +8 С ОВВ 85 %
в) - 18 С ОВВ 95 %
г) +18 С ОВВ 70 %

3. Ястычная икра ...

- а) вырабатывается из воблы, тарани , судака, минтая, трески, сельди
б) это зернистая икра кумжи, семги, лосося
в) это зернистая икра стерляди, осетра, белуги, севрюги
г) вырабатывается из рыбных продуктов ,кукурузного масла ,витаминов и других компонентов

4. Балычные изделия...

- а) выпускают в соленом, пастеризованном , вяленом виде и в виде кулинарных изделий
б) под действием высокой температуры пропекаются, провариваются и приобретают нежную сочную консистенцию, слегка крошливую

в) изготавливают из осетровых и лососевых рыб, подкапчивают холодным способом, являются деликатесными продуктами

г) изготавливают из воблы, тарани, чехони; медленно обезвоживают в естественных условиях

5. Креветки...

а) крупные морские раки массой до 3-5 кг; водятся во всех морях Дальнего Востока и в Баренцевом море; поступают в продажу живые, вареные, варено-мороженые и в виде натуральных консервов

б) морские рачки длиной 3-34 см; водятся почти во всех морях; поступают в продажу мороженые, варено-мороженые и в виде натуральных консервов

в) головоногие моллюски ; водятся во всех морях Дальнего Востока; поступают в продажу мороженые, варено-мороженые и в виде натуральных консервов

г) двустворчатые моллюски ; водятся во всех морях Дальнего Востока; поступают в продажу мороженые, варено-мороженые и в виде натуральных консервов

№ 8 Вставьте пропущенные слова

**РЫБНЫЕ
ПОЛУФАБРИКАТЫ И
КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ**



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 9 Распределите нижеперечисленные рыбные продукты по условиям и срокам хранения в магазине:

№ п/п	Условия хранения	Рыба и рыбные товары
1.	+18 С ОВВ 90 %	
2.	0 С +8 С ОВВ 85 %	
3.	- 18 С ОВВ 95 %	
4.	+18 С ОВВ 70 %	
5.	-8 С 0 С ОВВ 75%	

№ п/п	Сроки хранения	Рыба и рыбные товары
1.	2 дня	
2.	10 дней	
3.	1 месяц	
4.	3 месяца	

Форель охлажденная, карп живой, карп мороженный, треска охлажденная, лещ охлажденный, треска мороженая, икра лососевая зернистая, икра паюсная, путассу мороженая, консервы "Печень трески", пресервы "Мойва пряного посола", консервы "Шпроты балтийские", балык осетра, зубатка горячего копчения, скумбрия холодного копчения, кальмар мороженный, креветки варено-мороженые, фарш рыбный охлажденный, котлеты рыбные охлажденные, семга соленая, форель соленая, сельдь соленая.

№ 10 Графический диктант. Верно или неверно нижеприведенные утверждения, отвечает кривой линией "ДА" - это _____, "НЕТ" - это _____



1. Соленые сельди подразделяют по месту вылова, разделки, способу посола, размерам, степени солености и сортам
2. Соленые изделия из семги, лосося обладают высокими вкусовыми достоинствами; их употребляют после кулинарной обработки
3. Для вяления используют полужирную, жирную и тощую рыбу.
4. При горячем копчении коптят рыбу при температуре от 80 С до 170 С в течении нескольких часов, перед копчением перевязывают шпагатом
5. Рапа возникает при неправильном хранении и недостаточной отмочке рыбы
6. Вяленые балычные изделия называют "провесные"
7. Икру осетровых рыб называют черной
8. Паюсную икру выпускают из икры любых видов рыб
9. Шпроты в масле приготавливают из салаки, кильки балтийской и каспийской.
10. Сардины в масле приготавливают из салаки, кильки балтийской и каспийской.

ТЕМА "ПРЕДМЕТ И СОДЕРЖАНИЕ ТОВАРОВЕДЕНИЯ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ"

ответьте на вопросы:

1. Что общего и в чем различие общей части товароведения продовольственных и непродовольственных товаров?
2. Перечислите потребительские свойства непродовольственных товаров.
3. Что такое объективный метод оценки показателей качества товара?
4. Что такое эвристический метод оценки показателей качества товара?
5. Как подразделяют стандарты в зависимости от объекта стандартизации, назначения и содержания?

№ 1 ОБЩАЯ ЧАСТЬ Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Продукт труда	А	Потребительские свойства товара, обеспечивающие удобство и комфорт его потребления или эксплуатации на различных этапах функционального процесса в система "человек-товар-среда"
2.	Органолептический метод	Б	Метод оценки качества товара, основанный на решении, принимаемом экспертом
3.	Функциональные свойства товара	В	Потребительские свойства товара, характеризующие сохранение основных параметров его функционирования во времени и в пределах, соответствующих заданным условиям потребления и эксплуатации; это безотказность, долговечность, ремонтпригодность и сохранность
4.	Эргонометрические свойства товара	Г	Способность товаров выражать в чувственно-воспринимаемых признаках его общественную ценность и социально-культурную значимость
5.	Качество товара	Д	Методы, основанные на определении показателей свойств путем измерений или выявлении отклонений этих показателей от установленных требований
6.	Безопасность товара	Е	Относят прочностные и деформационные характеристики, массу, плотность, электрические, оптические, акустические, термические и теплофизические характеристики
7.	Надежность товара	Ж	Устойчивость материалов и изделий к действию окислителей, восстановителей, воды, органических растворителей, кислот, щелочей и др. сред, а также к воздействию климатических факторов
8.	Объективные методы оценки показателей качества товаров	З	Совокупность свойств товара, обуславливающих его способность удовлетворять определенные

			потребности в соответствии с назначением товара, а также степенью соответствия товара функциональным, органолептическим, эстетическим и др. требованиям, определяющим возможность удовлетворения тех или иных потребностей человека
9.	Измерительный метод	И	Метод определения показателей качества товаров, основанный на получении информации расчетным путем
10.	Биологические свойства материалов	К	Сорбционные показатели, а также характеристики, определяющие паро-, водо-, пылепроницаемость материалов и изготовленных на их основе товаров, играют важную роль в формировании качества изделий с точки зрения их гигиеничности и комфортности, выполнения определенных функциональных назначений
11.	Эстетические свойства товаров	Л	Произведен для обмена или торговли с целью удовлетворения потребностей общества
12.	Регистрационный метод	М	Основан на использовании для определения показателей качества товаров измерительных приборов, реактивов и др. технических средств измерений
13.	Экспертный метод	Н	Дефект, для выявления которого в нормативной документации не предусмотрены соответствующие правила, методы и средства.
14.	Химические свойства материалов	О	Потребительские свойства товара, определяющие его соответствие как предмета потребления или эксплуатации целевому назначению; как возможность или целесообразность использования материала или изделия
15.	Социологический метод	П	Метод оценки качества товара, основанный на изучении мнения широкого круга потребителей путем проведения анкетирования, устных

			опросов, конференций, аукционов, выставок-продаж и т.п.
16.	Физические свойства материалов	Р	Процедура проверки соответствия показателей качества товара требованиям нормативной и технической документации и договоров поставки
17.	Расчетный метод	С	Базируется на результатах подсчета появления отказов работы изделия за определенное время эксплуатации, а также количества изделий с различными видами дефектов и отклонениями от требований нормативных документов
18.	Физико-химические свойства материалов	Т	Характеризуют устойчивость материалов и изготовленных из них изделий к повреждаемости микроорганизмами, насекомыми и грызунами
19.	Контроль качества товаров	У	Потребительские свойства товара, обеспечивающие безвредность потребления и использования товара человеком
20.	Скрытый дефект товара	Ф	Определение показателей свойств товара с помощью органов чувств - обоняния, осязания, зрения, слуха и вкуса

№ 2 Вставьте пропущенные слова

**Системы классификации
непродовольственных товаров**



1.1.1...1.2...
.1.3....
2.
3.

№ 3 Вставьте пропущенные слова:

Стандартизация - это

Классификация стандартов



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

ТЕМА "ТЕКСТИЛЬНЫЕ И ШВЕЙНО-ТРИКОТАЖНЫЕ ТОВАРЫ"

Ответьте на вопросы:

1. Что общего и в чем различие волокон растительного и животного происхождения?
2. Что общего и в чем различие между гигиеническими свойствами волокон и прочностью волокон?
3. Что общего и в чем различие вискозного волокна и натурального шелка?
4. Что общего и в чем различие главных переплетений и рисунчатых?
5. Что общего и в чем различие предварительной отделки ткани и колористической?

№ 1 Вставьте пропущенные слова:

Классификация волокон



1.
.....1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 2 Вставьте пропущенные слова:

Свойства волокон



1.
.....1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 3 Вставьте пропущенные слова:

**Символы по уходу за
текстильными материалами**



1.
.....1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 4 Вставьте пропущенные слова:

Классификация пряжи



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 5 СВОЙСТВА ТКАНЕЙ Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Ткацкие переплетения	А	Придают тканям гладкую блестящую поверхность или начес на лицевой поверхности, вырабатывают ткани сатин, атлас, ластик, корсетные
2.	Плотняное переплетение	Б	Двухслойные, ворсовые, перевивочные переплетения; вырабатывают ткани драп, шерстяные пальтовые ткани, байка, махровые ткани
3.	Саржевое переплетение	В	Жаккардовые ткани
4.	Сатиновые и атласные переплетения	Г	Гибкое и прочное вязаное полотно или изделие, состоящее из петель, переплетающихся в продольном и поперечном направлении
5.	Мелкоузорчатые переплетения	Д	Образует характерный рубчик, идущий по диагонали ткани; вырабатывают ткани хлопчатобумажные плательные и подкладочные, льняные (для обивки матрасов, шелковые подкладочные
6.	Сложные переплетения	Е	Гладь, ластик, изнаночное, цепочка, трико, атлас
7.	Крупноузорчатые переплетения	Ж	Текстильные полотна, изготовленные непосредственно из текстильных волокон, систем нитей или каркасных материалов, скрепленных различными способами - механическим, физико-химическими и комбинированными
8.	Трикотаж	З	Простейшее и наиболее распространенное переплетение; напоминает шахматную доску;

			вырабатывают ткани ситец, бязь, миткаль, батист, маркизет, крепдешин, шерстяное сукно, льняные полотна и др.
9.	Главные трикотажные переплетения	И	Волокна склеивают путем пропитки клеевыми эмульсиями или горячим прессованием
10.	Производные трикотажные переплетения	К	Соединение волокон производится одновременно двумя способами - механическим и физико-химическим
11.	Рисунчатые переплетения	Л	Ткань, снятая с ткацкого станка и не прошедшая операций отделки
12.	Нетканые материалы	М	Применяется для снижения или устранения недостатков, присущих тканям определенного сырьевого состава; придания тканям важных свойств; создания каких-либо эффектов, улучшающих эстетические свойства
13.	Механические технологии нетканых материалов	Н	Применяется для окончательного внешнего оформления тканей и улучшения их эстетических свойств, наносят смываемые и несмываемые аппреты, придающие тканям жесткость, плотность
14.	Физико-химические технологии нетканых материалов	О	Создают на тканях несложные рисунки в виде рубчиков, полос, "елочек", квадратиков, ромбов и т.д.
15.	Комбинированные технологии нетканых материалов	П	4 класса: 1. главные 2. мелкоузорчатые 3. сложные 4. крупноузорчатые
16.	Суровая ткань	Р	Крашение, печатание сетчатым шаблоном, печатание аэрографным способом
17.	Предварительная отделка	С	Получают на основе главных или производных переплетений путем изменения формы и размера петель, структуры полотна, применения цветных нитей.
18.	Колористическая отделка	Т	Вязально-прошивной, иглопробивной и валяльный способы
19.	Заключительная отделка	У	Производная гладь, интерлок
20.	Специальная отделка	Ф	Опаливание, отварка, мерсеризация, карбонизация, отбеливание, ворсование, мокрая декатировка

№ 6 Вставьте пропущенные слова:

**Классификация и
ассортимент тканей**



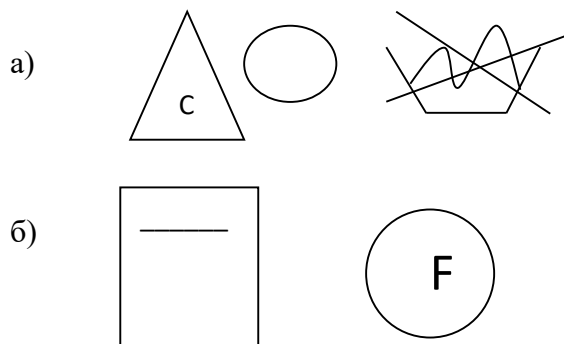
1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 6 ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА ТКАНЕЙ Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Геометрические свойства тканей	А	Закатанные волокна в виде шариков ,косичек различной формы и величины
2.	Свойства, влияющие на срок службы ткани	Б	Длина куска ткани, ширина, толщина ткани
3.	Гигиенические свойства тканей	В	Свойство ткани, проявляющееся в смещении нитей под воздействием различных нагрузок при эксплуатации изделия
4.	Эстетические свойства тканей	Г	Используют для прокладки, обеспечивающей и сохраняющей форму изделия
5.	Пилли	Д	Гигроскопичность, паро- и воздухопроницаемость, теплозащитные свойства, водупорность, электризуемость, масса ткани
6.	Раздвигаемость	Е	Дыры, подплетины, пятна размером более 2 см
7.	Пороки тканей	Ж	Предназначены для изготовления одежды (утепляющие прокладки и ватины), а также для технических целей
8.	Флизелин	З	Прочность при растяжении, стойкость к истиранию, усадка, стойкость к свету
9.	Клееные нетканые полотна	И	Клееный нетканый материал, используемый для прокладки в борта, воротники, хлястики, клапаны, шлицы, листочки карманов, в низ рукава и низ изделия.

10.	Иглопробивные полотна	К	Устойчивость окраски, несминаемость, драпируемость, раздвигаемость, пиллингуемость, художественно-колористическое оформление ткани
-----	-----------------------	---	--


№ 7 Прочтите маркировку



№ 8 Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Размерная типология	А	Определяется половиной величины обхвата груди типовой фигуры
2.	Научно обоснованные данные	Б	Длина тела человека без обуви от верхушечной точки головы до пола, измеряемая в см
3.	Размер фигуры	В	Характеризует тип телосложения и возрастную изменчивость фигуры
4.	Размер одежды	Г	Обхват талии у мужчин, обхват бедер у женщин
5.	Рост	Д	Проверка соответствия показателей качества изделий требованиям ГОСТ и ТУ
6.	Полнота	Е	Данные о строении, морфологических особенностях тела человека, его размерная характеристика, полученные путем массовых антропологических исследований населения
7.	Полнотные показатели	Ж	Определяется величиной обхвата груди в см
8.	Потребительские свойства одежды	З	Рациональная система типовых фигур, отражающая формы тела человека, которые присущи данному населению

9.	Контроль качества	И	Контрольная лента и клеймо, товарный ярлык
10.	Маркировка	К	Функциональные показатели, эстетические показатели, эргонометрические показатели, надежность

№ 9 Графический диктант . Верно или неверно нижеприведенные утверждения, отвечает кривой линией "ДА" - это _____, "НЕТ" - это 

1. Для производства одежды в качестве ведущих размерных признаков приняты размер, рост и полнота
2. Хранить одежные товары следует в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +10 С и не выше +30С и ОВВ 50-70 %
3. Хранящиеся на складах текстильные материалы, швейные и трикотажные изделия должны быть защищены от действия прямых солнечных лучей, от повреждения молью и грызунами
4. Товарный ярлык может быть в виде листка , книжечки и должен быть художественно оформлен
5. Качество посадки изделия на фигуре человека или манекена характеризуют правильное расположение воротника и лацканов; полочек, рукавов, а также правильное соединение подкладки и утепляющей прокладки с верхом изделия
6. Стилль - временная общность средств художественной выразительности; выражается в непродолжительном господстве в определенной общественной среде тех или иных привычек и вкусов в оформлении изделий
- 7.Современной моде свойственны циклы в 3,6 и 9 лет. В 9-летние циклы осуществляется смена структур формы; в 6-летние обновляются материалы, а в 3-летние циклы происходят изменения элементов формы
8. По общему назначению одежда делится на типы: бытовая, специальная, форменная, спортивная, национальная
9. Размер мужских сорочек устанавливается только по обхвату шеи в см
10. Каждая фирма в Европе и Америке может иметь свою систему размеров

ТЕМА "КОЖЕВЕННО-ОБУВНЫЕ ТОВАРЫ"

ответьте на вопросы:

1. Охарактеризуйте потребительские свойства обуви
2. Как взаимосвязаны текстильные товары и обувные товары?
3. Перечислите этапы контроля качества кожаной обуви.
4. Что обозначает клеймо "СТ"?
5. что такое "берцы"?

№ 1 Вставьте пропущенные слова:

Кожевенное сырье



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 2 Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Хаз	А	Обработка обеззоленного или мягченного голья в растворе кислоты и нейтральной соли
2.	Чепрак	Б	Обезволенная и омедренная шкура
3.	Отмока	В	Обработка кожи жировой смесью или ее эмульсией
4.	Пикелевание	Г	Наиболее ценная часть шкуры, составляет около половины ее площади, толстый и плотный
5.	Голье	Д	Отложение дубителя на поверхности волокон и в порах дермы под воздействием высокой температуры, голье превращается в кожу
6.	Шлифование	Е	Обработка кожи с ворсовой поверхностью (велюр, нубук, замша) для придания бархатистости и блеска
7.	Мездрение	Ж	Из шкуры удаляются консервирующие вещества, грязь, кровь, водорастворимые белки
8.	Дубление	З	Разглаживание складок и морщин на перефирийных участках кожи
9.	Мерея	И	Механическая операция, придающая высушенной коже мягкость и гибкость
10.	Жирование	К	Механическое удаление подкожно-жировой клетчатки
11.	Прессование	Л	Естественный рисунок лицевой поверхности кожи
12.	Прокатка	М	Задняя часть конской шкуры, толстая и плотная, из него вырабатывают кожи для низа обуви
13.	Плюшевание	Н	Обработка лицевой поверхности абразивными материалами
14.	Разводка	О	Уплотнение кожи на роликовых катках для повышения ее водостойкости, прочности, улучшения внешнего вида
15.	Тяжка	П	Уплотнение кожи под прессом гладкой горячей плитой для улучшения внешнего вида кожи, придания покрытию блеска

№ 3 Подберите к термину из колонки I определение из колонки II


I		II	
1.	Юфть	А	Кожи из шкур жеребят
2.	Нубук	Б	Кожи из шкур оленей, лосей
3.	Шевро	В	Кожи из шкур быков
4.	Опоек и выросток	Г	Кожи из шкур овец
5.	Яловка	Д	Отделка кожи с ворсовой поверхностью слегка отшлифованная с бахтармы
6.	Выметка	Е	Кожи для верха обуви из козых шкур
7.	Замша	Ж	Кожи из шкур телят
8.	Бугай	З	Вырабатывают из шкур крупного рогатого скота, коней и свиней
9.	Шеврет	И	Кожи из шкур коров и телок
10.	Велюр	К	Отделка кожи с ворсовой поверхностью слегка отшлифованная с лицевой поверхности

№ 4 Вставьте пропущенные слова:

Классификация и ассортимент обуви



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 5 Графический диктант . Верно или неверно нижеприведенные утверждения, отвечает кривой линией "ДА" - это _____, "НЕТ" - это 

1. Юфть вырабатывают комбинированным способом дубления
2. Кожи для верха обуви из козых шкур получили название шевро
3. согласно ГОСТ 28371-89"обувь. Определение сортности" кожаную обувь делят на стандартную (или сортовую) и нестандартную
4. К "критическим" дефектам относятся допустимые : сквозные повреждения деталей обуви, растрескивание, отслаивание и липкость покрывной пленки материала верха и подкладки
5. К "критическим" дефектам относятся недопустимые: несоответствующие размер и полнота обуви, неправильное расположение (соединение) деталей; неразглаженный шов, плохое соединение швов; неправильно поставленный каблук

6. Фрикционные свойства низа обуви характеризуются способностью ослаблять ударные воздействия на плантарную поверхность стопы при ходьбе
7. Пантолеты - разновидность женских летних туфель бортового или строчечно-клеевого методов крепления
8. По методам крепления низа различают обувь винтового, гвоздевого, ниточных, химических и комбинированных методов крепления
9. Фасон обуви определяется формой и размерами ее носочной части ,формой и высотой каблука
10. По цвету наружных деталей верха обувь делят на черную, коричневую, красную, синюю, светлую, белую, разноцветную

ТЕМА "ПУШНО-МЕХОВЫЕ И ОВЧИННО-ШУБНЫЕ ТОВАРЫ"

ответьте на вопросы:

1. Что общего и в чем различие между меланоидинами и меланизмом?
2. Какие показатели химического состава кожаной ткани нормируются стандартами? что общего с продовольственными товарами?
3. Что общего и в чем различие маркировки мяса и меховых воротников?
4. Укажите условия хранения пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Почему следует хранить при такой температуре данные товары?
5. Для чего опломбировывают картонный ярлык пушно-меховых изделий?

№ 1 Вставьте пропущенные слова:



№ 2 Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Кряж	А	Отсутствие пигмента в мехе
2.	Линька	Б	Удаление подкожной жировой клетчатки
3.	Меланизм	В	Удаление консервирующих веществ
4.	Хромизм	Г	Удаление путем выщипывания грубых и толстых осевых волос на машине или вручную
5.	Альбиниз	Д	Развитие только желтого пигмента

6.	Каракульча	Е	Очистка волосяного покрова
7.	Мездрение	Ж	Чрезвычайное развитие черного пигмента при неполном или неполном исчезновении желтого.
8.	Отмока	З	Применяется для меховой овчины с целью улучшения ее внешнего вида
9.	Откатка	И	Шкурки детенышей овец
10.	Разбивка	К	обработка волоса слабым щелочным раствором для обезжиривания
11.	Щипка	Л	Совокупность определенных товарных свойств, характерных для пушных шкурок данного вида, добытых в определенном географическом районе
12.	Эпилирование	М	Повышение мягкости и пластичности кожной ткани на специальных разбивочных машинах
13.	Облагораживание	Н	Обработка шкур раствором соли хрома, меди, железа, что улучшает окрашиваемость меха
14.	Нейтрализация	О	Срезание остевых и направляющих волос у основания
15.	Протравление	П	Смена волосяного покрова пушных зверей

№ 3 Свойства кожной ткани. Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Химический состав	А	Показатель растяжимости и пластичности
2.	Температура сваривания	Б	Характеризуется разрывной нагрузкой стандартного ремешка и разрывным напряжением
3.	Деформируемость	В	Важная характеристика износостойкости меха
4.	Длина волосяного покрова	Г	Основная характеристика строения и свойств, определяющих ценность меха и его использование
5.	Высота волосяного покрова	Д	Зависит от размера, времени добычи и места обитания зверя, толщины и плотности кожной ткани, густоты и длины волосяного покрова, способа выделки, крашения и отделки

6.	Густота волосяного покрова	Е	Зависит от диаметра и микроструктуры волоса, количественного соотношения волос разных категорий - остевых, пуховых, направляющих
7.	Сминаемость волосяного покрова	Ж	Изделия из меховой овчины с пленочным покрытием из синтетических латексов
8.	Прочность	З	Наименьшее расстояние от поверхности кожной ткани до конца большинства кроющих волос, т.е. толщина
9.	Мягкость	И	Содержание влаги, оксида хрома, золы, несвязанных жировых веществ, рН
10.	Износостойкость	К	Зависят от толщины слоя инертного воздуха, заключенного в волосяном покрове и кожной ткани.
11.	Прочность связи волоса с кожной тканью	Л	Число волос всех типов, приходящихся на 1 кв.см кожной ткани
12.	Теплозащитные свойства	М	Зависит от способности поверхности волоса отражать падающие на него лучи света
13.	Масса	Н	Количественная характеристика устойчивости кожной ткани к нагреванию. показатель характеризует степень продубленности шкур
14.	Блеск	О	Способность волосяного покрова восстанавливаться после сжатия и оценивается по величине обратимой (необратимой) деформации
15.	"обливные" дубленки	П	Способность меховых изделий оказывать сопротивление различным воздействиям

№ 4 Классификация и характеристика ассортимента пушно-мехового полуфабриката. Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Шкурки лисиц	А	Клеточного разведения и добытые охотой 3 кряжа: сибирский, северный и кавказский.голубой ирис, сапфировые, пастель, топаз, алеутская, паламино и т.д.

2.	Шкурки песцов	Б	Бывают длинноволосыми натурального цвета или крашеными в черный цвет, под соболь, норку либо стриженными и крашеными в серый цвет и др.
3.	Шкурки ондатр	В	Самый ценный вид отечественной пушнины, окрас от черно-бурого до светло-каштанового
4.	Шкурки нутрий	Г	Жеребок, уросток, опоек, склизок; выпускают натуральными или крашеными (черными и цветными)
5.	Шкурки кроликов	Д	Выпускают натуральные и крашенные, окрас темно- или светло-коричневый и серебристо-белый на череве
6.	Шкурки жеребят и телят	Е	Шкурки ягнят с тонкорунным волосяным покровом, состоящим из кольце-горошковидных или других завитков
7.	Овчинно-меховой полуфабрикат	Ж	Красные, сиводушки, крестовки, черно-бурые, платиновые, снежные
8.	Шкурки норок	З	Шкурки ягнят тонкорунным волосяным покровом, состоящим из кольцевидных или штопорообразных завитков, из мягких или грубоватых косичек со штопорообразной извитостью
9.	Каракулево-смушково-мерлушечные полуфабрикаты	И	Распарывают по хребту; выпускают натуральные, стриженные и с удаленной остью
10.	Муаре	К	Шкуры тонкорунных, полутонкорунных и полугрубых пород овец; стриженные, натуральные или крашенные
11.	Лямка	Л	Натуральные и крашенные, 10 кряжей сортируют по степени горболысости
12.	Трясок и сак-сак	М	Получают из грубошерстных пород овец романовской, русской, степной и др. пород; изготавливают нагольные изделия
13.	Овчинно-шубный полуфабрикат	Н	Шкурки ягнят тонкорунным волосяным покровом с низким, прилегающим, блестящим волосяным покровом, с рисунком

14.	Шкурки белок	О	Шкурки ягнят определенного возраста различных пород овец с первичным волосяным покровом
15.	Шкурки соболей	П	Белые и голубые

№ 5 Вставьте пропущенные слова:

Основные пороки пушно-мехового полуфабриката




1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 5 Вставьте пропущенные слова:

Пороки изготовления пушно-меховых изделий



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№6 Графический диктант. Верно или неверно нижеприведенные утверждения, отвечает кривой линией "ДА" - это _____, "НЕТ" - это 

1. Пушно-меховые изделия подразделяются по функциональному назначению и по половозрастному признаку
2. Манто имеет большой запах пол, широкие проймы и застежки
3. Пальто, полупальто и жакеты отличаются длиной.
4. Меховая часть одежды представляет собой воротники, манжеты, опушь, меховую подкладку
5. Женские головные уборы - это пелерины, полупелерины, палантины, горжетты.
6. Женские меховые уборы - это шляпа с полями, фантази, ток, берет, боярка, капор, шар и т.д.
7. Сортировка пушно-меховых товаров заключается в подразделении их по размерам, сортам, группам пороков, цветам и кряжам

8. К нагольным изделиям из шубной овчины предъявляются совершенно иные требования, чем к норковому манто.

9. При определении группы пороков пушно-меховых изделий не учитываются пороки кожаной ткани и волосяного покрова.

10. Стандарты на пушно-меховые полуфабрикаты и товары можно разделить на стандарты, характеризующие выделанные шкурки различных видов пунины и меха, методы испытания шкурок меховых выделанных, стандарты на меховые изделия различных видов.

№ 7 Вставьте пропущенные слова:

Перечень основных
проверяемых показателей



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 8 Вставьте пропущенные слова:

Маркировка меховых изделий



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

ТЕМА "ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКИЕ И ГАЛАНТЕРЕЙНЫЕ ТОВАРЫ"

ответьте на вопросы:

1. В чем сходство и в чем различие "созревания" запаха парфюмерных жидкостей и процесса "созревания" у некоторых (каких?) продовольственных товаров?
2. Что общего и в чем различие в методах определения качества парфюмерных товаров и продовольственных товаров?
3. Зарисуйте манипуляционные знаки: "Осторожно, хрупкое", "Верх, не кантовать", "Боится сырости"
4. что общего и в чем различие парфюмерных и косметических товаров с плодоовощными товарами?
5. что такое микробиологические и токсикологические показатели безопасности парфюмерных и косметических товаров?

6. Что такое роспись батик и свободная роспись? в чем сходство и в чем отличие?

7. Что общего и в чем различие кожгалантереи и текстильной галантереи?

№ 1 Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Парфюмерные жидкости	А	Духи, туалетные воды, одеколоны, душистые воды, лосьоны, аэрозоли, ароматические свечи и масла
2.	Растительные душистые вещества	Б	Мускус, амбра, цибет и др.
3.	Головные ноты аромата	В	Запах табака и кожи
4.	Цветочные ароматы	Г	Основной запах
5.	Синтетические душистые вещества	Д	Основная тема - запах цветка чистый или с добавлением других ароматов
6.	Шипровые ароматы	Е	Начальный запах самых летучих компонентов
7.	Животное сырьё	Ж	Спиртовые, спирто-водные или водно-спиртовые растворы душистых веществ - парфюмерных композиций сложного состава
8.	Ноты сердца	З	Запах наименее летучих компонентов
9.	Цитрусовые ароматы	И	Восточные с запахом ванили, ладанной камеди, мускуса
10.	Ноты шлейфа	К	Эфирные масла, выделяемые из цветов, почек, корней растений, трав, зерновых, цитрусовых; смолы и бальзамы
11.	Фужере	Л	Продукты переработки каменноугольной смолы, продукты лесохимии, нефтехимии и химического синтеза
12.	Парфюмерия	М	Лимон, мандарин, горький апельсин, бигардия, бергамот
13.	Кожаные ароматы	Н	Сандал, пачули, кедр, ветивер, лаванда
14.	Древесные ароматы	О	Сочетание запаха пачули, дубового мха, бергамота и ладанной камеди
15.	Амбровые ароматы	П	Лаванда, бергамот, кумарин, дубовый мох

№ 2 Вставьте пропущенные слова:

Классификация аромата
парфюмерной жидкости



1.
.....1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 3 Вставьте пропущенные слова:

Органолептические и физико-
химические показатели качества



1.
.....1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 4 Графический диктант. Верно или неверно нижеприведенные утверждения, отвечает кривой линией "ДА" - это ____, "НЕТ" - это



1. Духи всегда имеют более высокую стойкость запаха, чем туалетные воды и одеколоны
2. Стойкость запаха и сумма массовых долей душистых веществ - это наиболее важные качественные показатели парфюмерных жидкостей
3. Стойкость запаха практически пропорциональна суммарному содержанию душистых веществ в изделии.
4. клеевые футляры применяют в основном для духов высших сортов и парфюмерных наборов
5. На транспортной таре должны быть указаны манипуляционные знаки: "Осторожно, хрупкое", "Верх, не кантовать", "Боится сырости"
6. Парфюмерные изделия хранят при температуре не выше +5 С и не ниже -25 С в крытых складских помещениях в упаковке изготовителя.
7. Все парфюмерные жидкости должны быть прозрачными, допускается наличие единичных волокон
8. Парфюмерно-косметические товары не предназначены для гигиены человека, ухода за кожей лица, рук, тела
9. Душистые вещества растительные - это прежде всего эфирные масла, выделяемые из эфиромасличных растений
10. Наиболее известное животное сырье для парфюмерной промышленности- выделения желез мускусного оленя, воскоподобное вещество из брюшной полости кашалота, гормональные выделения африканской цибетовой кошки, выделения желез бобра.

№ 5 Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Гигиеническая косметика	А	Жиры животные, масла растительные, воски, добавки, загустители, желирующие вещества, витамины, настои трав и др.
2.	Лосьоны	Б	Температура плавления (застывания) жирных кислот, выделенных из готового мыла
3.	Кремы косметические	В	По внешнему виду должно быть плотным, однородным. Не допускаются на поверхности полосы, прослойки, трещины, пятна, неровный срез куска. штамп завода должен быть четким
4.	Шампунь	Г	Многокомпонентные смеси, содержащие тонко измельченные мягкие абразивные порошки (например, мел), противовоспалительные вещества и др.
5.	Органолептические показатели качества губной помады	Д	Сырье для кремов - пчелиное молочко
6.	Тушь для ресниц	Е	Бесцветный или окрашенный прозрачный раствор смеси полимерных пленкообразующих в органических растворителях(нитрат целлюлозы и полимерные смолы)
7.	Органолептические показатели качества мыла	Ж	Показатель прочности соединения лака и пластины ногтя
8.	Пудра	З	Ароматизированные мазеобразные или жидкие вещества, предназначенные для смягчения, питания, увлажнения, освежения и защиты кожи
9.	Сырье для кремов	И	Ароматизированная тонко измельченная смесь талька аморфного, оксида цинка, крахмала, рисовой или маисовой муки и природных минеральных пигментов.
10.	Апилак	К	Жидкости, которые служат для очищения кожи от избытков жира, пота, грязи, закрывают поры, освежают и лечат

11.	Титр мыла	Л	Используют для ухода за телом человека, моющее действие обеспечивают натриевые соли жирных кислот
12.	Зубные пасты	М	Косметические кремы, эмульсии, гели, желе, масла для ухода за кожей лица, рук, тела, ног, для бритья и после бритья, лосьоны различные, туалетное мыло, шампуни, зубные пасты и др.
13.	Туалетное мыло	Н	Суспензия тонко измельченных красящих пигментов в эмульсионной среде, содержащей вещества, которые оспивляют гидрофобную, плохо растворимую в воде окрашенную пленку
14.	Лак для ногтей	О	Водно-спиртовые или водные растворы поверхностно-активных веществ (ПАВ) с парфюмерными добавками.
15.	Адгезия	П	Поверхность ровная, гладкая, однородно и равномерно окрашенная, без пузырей и трещин, запах приятный, мазок ровный, однородный, без крупинки

№ 6.1. Вставьте пропущенные слова:

Классификация ассортимента
КРЕМЫ КОСМЕТИЧЕСКИЕ



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 6.2. Вставьте пропущенные слова:

Классификация ассортимента
ЛОСЬОНОВ



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 6.3. Вставьте пропущенные слова:

Классификация ассортимента
СРЕДСТВ УХОДА ЗА
ВОЛОСАМИ



1.1.1...1.2...1.3.
- ...
2.
3.

№ 6.4. Вставьте пропущенные слова:

Классификация ассортимента
СРЕДСТВ ДЕКОРАТИВНОЙ
КОСМЕТИКИ



1.1.1...1.2...1.3.
- ...
2.
3.

Классификация ассортимента
ГАЛАНТЕРЕЙНЫХ ТОВАРОВ



1.1.1...1.2...1.3.
- ...
2.
3.

№ 7 Качество кожгалантерейных изделий. Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Показатель унификации	А	Соответствие размеров, объема, формы, конструкции, применяемых материалов функциональному назначению изделия
2.	Информационная выразительность	Б	Гармоничность пропорций изделия, цветовые сочетания и декоративные свойства материалов
3.	Материалоемкость	В	Свойства, обуславливающие оптимальное распределение затрат при технологической подготовке

			производства и изготовлений изделий
4.	Показатели технологичности	Г	Чистота выполнения контуров и сопряжений, тщательность нанесения покрытий и отделки
5.	Эстетические требования	Д	Затраты времени на изготовление изделия
6.	Оценка эстетических свойств	Е	Зависит от прочностных свойств материалов, конструкции, выполнения требований технологических операций при производстве изделий
7.	Показатели назначения	Ж	Площадь лекал (нетто) деталей верха изделий
8.	Рациональность формы	З	Выражает отношение числа унифицированных узлов и деталей к общему числу деталей изделия
9.	Трудоемкость	И	Предназначен для определения сортности изделия по малозаметным и заметным дефектам
10.	Целостность композиции	К	Требования к внешнему виду и художественно-колористическому оформлению изделий, их соответствие моде
11.	Надежность	Л	Соответствие изделий (силуэта, объема, размеров, формы, конструкции, применяемых материалов, цветовой гаммы) направлению моды и их оригинальность
12.	Сортность изделия	М	Требования к удобству в использовании, безопасности, безвредности и гигиеничности
13.	Эталон готового изделия	Н	Характеризуют прочность швов, крепления ручек и плечевых ремней, размеры и максимальную нагрузку
14.	Совершенство производственного исполнения и внешнего вида	О	Проводится экспертным методом по следующим показателям: информационная выразительность, рациональность формы, целостность композиции, материалоемкость и др.
15.	Эргономические требования	П	Определяется в зависимости от наличия допустимых дефектов, которые подразделяются на дефекты материалов и производственные

№ 8. Вставьте пропущенные слова:

ДЕФЕКТЫ
КОЖГАЛАНТЕРЕЙНЫХ
ТОВАРОВ



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

ТЕМА "ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПЛАСТИЧЕСКИХ МАСС"

ответьте на вопросы:

1. Перечислите зависимость дефектов пластических изделий от нарушения технологического режима производства.
2. Что общего и в чем различие термопластичных пластмасс и термореактивных?
3. Перечислите физико-механические свойства пластических масс.
4. Перечислите органолептические показатели качества изделий из пластических масс

№ 1. Вставьте пропущенные слова:

Классификация
пластических масс



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 2 Качество изделий из пластмасс. **Подберите к термину из колонки I определение из колонки II**

I		II	
1.	Дефекты состава	А	Видимые посторонние включения, являющиеся результатом загрязнения композиции пластмасс или оборудования
2.	Раковины	Б	Мелкие и крупные выпуклости на поверхности, возникающие вследствие повышенного содержания влаги в формовочной смеси, нарушении режима формования

3.	Заусеницы	В	Видимые линии соединения порций литьевой массы, образующиеся при перегреве массы и малом давлении формования
4.	Инородные включения	Г	Утолщение на поверхности прессованных изделий по месту разъема формы вследствие избытка или малой текучести пресс-порошка
5.	Риски и царапины	Д	Пустоты в изделиях, которые образуются при попадании посторонних газовых включений или газообразных продуктов деструкции
6.	Вздутия	Е	Острые выступы по краю и дну изделия
7.	Пониженная механическая прочность	Ж	Возникают при неправильном подборе рецептур или использования некачественных компонентов композиционных пластмасс
8.	Коробление	З	Результат обработки поверхности пресс-формы крупнозернистым абразивным материалом или повреждения посторонними на поверхности пресс-формы
9.	Стыки технологические	И	Результат избыточного количества гигроскопических наполнителей
10.	Разводы	К	Пятна пониженного блеска, образующиеся при недостаточной полировке и смазке формы, низкой температуре или недостаточной выдержке при прессовании
11.	Повышенное водопоглощение	Л	Узкие щели в изделиях, возникающие вследствие значительных внутренних напряжений при нарушении температурного режима формования, а также излишней влажности формовочной смеси
12.	Грат	М	Заметные следы растекания пластмассы в виде полос или пятен вследствие различной вязкости расплавленной формовочной массы
13.	Сколы	Н	Возникает при малом или избыточном содержании наполнителя

14.	Матовость	О	Искривление формы изделий, вследствие различия температур пуансона и матрицы пресс-формы, извлечения из формы неохлажденного или неотвержденного изделия, неравномерной усадки компонентов пластмасс
15.	Трещины	П	Углубления на поверхности изделий, возникающие при механических повреждениях

№ 3. Вставьте пропущенные слова:

Ассортимент изделий из
пластмасс



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

ТЕМА "БЫТОВЫЕ ХИМИЧЕСКИЕ ТОВАРЫ"

ответьте на вопросы:

1. Что общего и в чем различие синтетических моющих средств и бытовых химических товаров?

2. Что такое фунгициды и гербициды?

№ 1. Вставьте пропущенные слова:

Классификация
синтетических моющих средств



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 2. Вставьте пропущенные слова:

Классификация
лакокрасочных материалов



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 4. Вставьте пропущенные слова:

Классификация
клеящих материалов



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 5. Вставьте пропущенные слова:

Классификация
прочих бытовых химических
товаров



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 6 Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Алкилсульфаты	А	Полиакрилат, виниловые полимеры, эфиры целлюлозы
2.	Природные смолы	Б	Охра, сурик, умбра, белила, кроны, металлик
3.	Лакокрасочные материалы	В	Суспензия пигментов или их смеси с наполнителями в масле, олифе, эмульсии, латексе или другом

			пленкообразующем веществе, образующая после высыхания непрозрачную окрашенную однородную пленку
4.	Олифа	Г	Вязкая пастообразная масса, состоящая из смеси пленкообразующих веществ, пигментов и наполнителей с высоким их содержанием в смеси
5.	Олифа-оксоль	Д	Нелетучие соединения, которые способны образовывать прочную пленку, закрывающую поверхность
6.	Синтетические смолы	Е	Средства ухода за санитарно-техническим оборудованием ванных и туалетных комнат, кухни и кухонным оборудованием
7.	Минеральные пигменты	Ж	Переработанные растительные масла
8.	Пигментированные лако-красочные материалы	З	Полунатуральная олифа, получается при термической переработке растительных масел, жиров, нефтепродуктов, содержит сиккативы и растворители
9.	Синтетические моющие средства	И	Натриевые соли серноокислых эфиров высших жирных спиртов
10.	Грунтовки	К	Адгезивы, которые применяют для соединения различных материалов за счет образования прочной связи пленки клея с поверхностями склеиваемых материалов
11.	Чистящие средства	Л	Канифоль, шеллак, даммара, сандарак, янтарь
12.	Клеи	М	Суспензии пигментов или их смесей с наполнителями в пленкообразующем веществе.
13.	Шпатлевка	Н	Грунтовки, шпатлевки, краски, эмали
14.	Краска	О	Многокомпонентные смеси, главный компонент которых - синтетические моющие вещества- в виде водных растворов, снимают с поверхности твердых тел (тканей, изделий)загрязнения различной природы
15.	Пленкообразователи	П	Предназначены для окраски или покрытия различных поверхностей - древесины, металла, бетона и т.д.

№ 6. Вставьте пропущенные слова:

Маркировка и условия хранения
бытовой химии



1.
.....1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

ТЕМА «СИЛИКАТНЫЕ ТОВАРЫ»

ответьте на вопросы:

1. что положено в основу деления хрустальных изделий на сорта?
2. Что общего и в чем различие между стеклянными товарами и керамическими?
3. Где применяют свинцовый сурик и глет?
4. Перечислите основные стеклообразующие материалы.
5. Что общего и в чем различие между фаянсом и фарфором?

№ 1. Вставьте пропущенные слова:

Основы производства
стеклянных товаров



1.
.....1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 2. Вставьте пропущенные слова:

Свойства стекла



1.
.....1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 4. Вставьте пропущенные слова:

Классификация и ассортимент
стеклянных товаров



1.
.....1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 5. Вставьте пропущенные слова:

Маркировка стеклянных
товаров



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 6 Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Комфортность	А	Характеризует художественноосмысленное, напряженное состояние изделия, соответствие его конструктивного решения возникающим нагрузкам
2.	Номерная шлифовка	Б	Плоский рисунок, без больших углублений, матовый, чаще растительной тематики
3.	Физическая износостойкость	В	Изготавливают из одного слоя стекла и покрывают одним или двумя слоями интенсивно окрашенного стекла
4.	Моральная износостойкость	Г	Получают в процессе варки молочного стекла, к которому добавляют молотое неразмешанное цветное стекло, за счет чего создается впечатление прожилок в мраморе
5.	Пантограф	Д	Выполняется на двух-, трехслойном стекле вручную кисточкой; получается рельефный рисунок
6.	Украшение стеклотканями	Е	Самый несложный вид украшения; к поверхности изделия прижимают металлическую полоску, под которой подают песок с водой
7.	Алмазная грань	Ж	Наносятся ручным и полуавтоматическим способом красками, раствором золота, эмалями, люстрами с последующим обжигом
8.	Украшение под мрамор	З	Срок службы посуды до появления изделий с новыми утилитарными или эстетическими свойствами

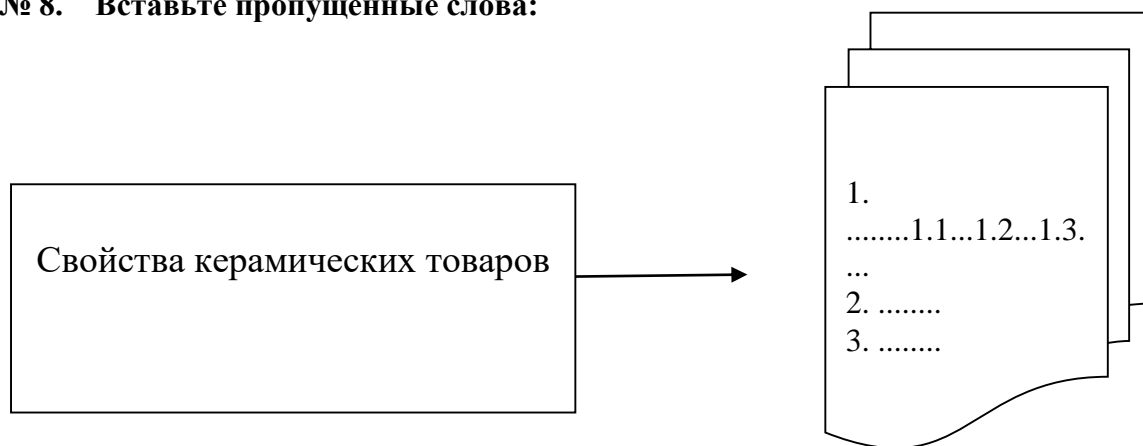
9.	Живописные рисунки	И	Рисунок в виде ямок, желобков, соединенных наклонными прорезями.
10.	Филигрань, витые	К	Срок службы посуды до предельного состояния, вызванного появлением одного или критических дефектов
11.	Люстры	Л	Имеет радужные переливы
12.	Тектоника	М	Придает изделию ажурность, имеет вид двух или трех цветных спиралевидных нитей
13.	Матовая лента	Н	Удобство держания, переноски, пользования
14.	Прямая широкая грань	О	Резьба на стекле
15.	Изделия с нацветом	П	Получают путем нанесения на поверхность изделий растворов органических соединений металлов в органических растворителях
16.	Ирризация	Р	Получают при добавлении красителей в стекломассу
17.	Глубокое травление	С	Рисунок наносят с помощью специальных машин травлением плавиковой кислотой
18.	Украшение цветной насыпью	Т	Поверхность изделия покрыта маленькими и крупными трещинами, создающими своеобразный узор
19.	Гравировка	У	Разновидность гранения; наносят на изделия чугунными или песчаными шайбами
20.	Гутенская работа	Ф	Декор изделий, ткань сплавляют с поверхностью стекла, а изделие довыдувают
21.	Цветное стекло	Х	Выдувание изделий без формы; поверхность изделия может иметь углубления, выпуклости, прилепы
22.	Кракле	Ц	Разогретую заготовку прокатывают на столе по насыпанному измельченному стеклу и приплавляется к ее поповерхности

№ 7 Дефекты стеклянной посуды Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Мошка и пузырь	А	Повреждения с раковистой структурой, образующиеся в результате откалывания кусочка

			стекла при механическом воздействии
2.	Скол, щербини	Б	Неровность, проявляющаяся как мелкая волнистость поверхности
3.	Недопустимые дефекты	В	Неровность, выступающая в виде ряби на поверхности
4.	Разнотолщинность в стенках и дне изделия	Г	Неровность поверхности карманообразной формы
5.	Складка	Д	Результат неравномерного распределения стекломассы в процессе выработки изделия
6.	Осыпь	Е	Переплетение края, несимметричность рисунков, недоводки и переводки на изделиях
7.	Морщинки	Ж	Мелкие сколы
8.	Кованность	З	Появляются вследствие недостаточного осветления стекломассы
9.	Свиль, шпир	И	Прозрачные включения, отличающиеся от основной массы стекла химическим составом или физическими свойствами
10.	Дефекты обработки	К	Выгорание красок и пленок, вспученность, потеки на изделиях

№ 8. Вставьте пропущенные слова:



№ 9. Керамические изделия Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Пластические материалы	А	Применяются для украшения фарфоровых, фаянсовых, майоликовых и других изделий; наносят на черепок, покрытый глазурью затем обжигают

2.	Глазурь	Б	Выполняют кисточкой или пером ручным способом
3.	Шликер	В	Полевой шпат, пегматит, мел, известняк, доломит
4.	Обжиг	Г	Наносят аэрографом при помощи пластин или фольги, имеющих вырезы, клонтуры которых соответствуют наноситмому рисунку.
5.	Декорирование изделий	Д	Всё изделие покрыто равномерным слоем краски
6.	Бельё	Е	Глина и каолины
7.	Отощающие материалы	Ж	Простой способ декорирования, рисунок наносят резиновым штампом
8.	Усик, отводка, лента	З	На подкладочную бумагу наносят ацетилцеллюлозную пленку, на которой напечатан рисунок. при смачивании пленка с рисунком отделяется от бумаги и остается на изделии; в процессе обжига пленка сгорает, а краска сплавляется с поверхностью изделия.
9.	Печать	И	Тонкий стекловидный слой на поверхности керамических изделий.
10.	Крытьё	К	Переносят рисунок на изделие при помощи переводной картинки, выполненной литографическим способом
11.	Подглазурные краски	Л	Завершающая стадия производства фарфоровых и фаянсовых изделий, заключающийся в нанесении специальных разделок
12.	Графарет	М	Кварц и чистые кварцевые пески
13.	Плавни	Н	Непрерывные круговые полосы
14.	Декалькомания	О	Основной технологический процесс, проходящий при высоких температурах
15.	Надглазурные краски	П	Применяются для украшения фарфоровых, фаянсовых, майоликовых и других изделий; наносят на неглазурованный обнаженный черепок, затем покрывают глазурью и обжигают
16.	Штамп	Р	Жидкая керамическая масса

17.	Шелкография	С	Неокрашенный полуфабрикат фарфоровых и фаянсовых изделий
18.	Живописные работы	Т	Наносят на изделие с печатного оттиска на бумаге, при этом получают графический однокрасочный рисунок, который обычно раскрашивают одной и более красками
19.	Фотокерамика	У	Печатание рисунка производят через шелковую сетку, на которую накладывают трафарет
20.	Сдвижная деколь	Ф	Производит на изделия портреты людей, виды городов

№ 10. Керамические изделия Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Мягкий фарфор	А	По составу напоминает стекло; для изготовления посуды применяют редко
2.	Фаянс	Б	Фарфоровые изделия неглазурованные
3.	Полуфарфор	В	Гончарные изделия
4.	Майолика	Г	Имеют окраску, зависящую от природных свойств глины (светло-серая, кремовая); изделия обладают высокой термической устойчивостью; изготавливают кружки, кофейные и чайные сервизы
5.	Бисквит	Д	Фарфоровые изделия; скульптура, бюсты, настенные барельефы, вазы для цветов, разные изделия
6.	Костяной фарфор	Е	Занимает среднее положение между фарфором и фаянсом; в основном идет на изготовление изделий санитарно-технического назначения.
7.	Фриттовый фарфор	Ж	Имеет белый пористый черешок, изделия покрывают глазурью
8.	Тонкокаменные изделия	З	Имеет высокую просвечиваемость, но меньшую термическую и механическую прочность; используют при изготовлении художественных изделий
9.	Грубая керамика	И	Разновидность фаянса, обладает высокой пористостью; обычно покрыты цветной глазурью

10.	Художественно-декоративные изделия	К	Изготавливают из массы, в состав которой кроме обычных компонентов входит костяная зола; используют при изготовлении сувенирной посуды
-----	------------------------------------	---	--

№ 11. Вставьте пропущенные слова:

классификация и ассортимент
керамических товаров




1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 12. Дефекты керамических изделий Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Деформация	А	Образуются в процессе производства, транспортирования и хранения
2.	Натеки глазури	Б	Места не покрытые глазурью
3.	Сухость глазури	В	Отскок глазури по краям изделия
4.	Плешины и сборка глазури	Г	Трещины глазурного слоя
5.	Выбоины и щербины	Д	Темные точки на изделии
6.	Летелый край	Е	Искривления; возникают в процессе неправильного проведения процессов сушки и обжига
7.	Цек и волос	Ж	Несимметричность расположения деталей изделия
8.	Заглазурованные односторонние трещины	З	Недостаточная толщина глазурного слоя на изделии
9.	Засорка	И	Дефект разлива глазури; неравномерный и негладкий разлив
10.	Мушка	К	Несквозные просечки черепка
11.	Пережог или недожог изделия	Л	Волосяной и несквозной, не нарушает механическую прочность изделия
12.	Неправильная монтировка деталей изделия	М	Характерны только для фаянсовых изделий
13.	Подрыв приставных деталей	Н	Помарки краской

14.	Помарки краской надглазурные	О	Стирание краски при нарушении муфельного обжига
15.	Следы от полозков, гребенок	П	Появляется в результате выкрашивания зерен шамота из капсулей

№ 13. Графический диктант. Верно или неверно нижеприведенные утверждения, отвечает кривой линией "ДА" - это _____, "НЕТ" - это 

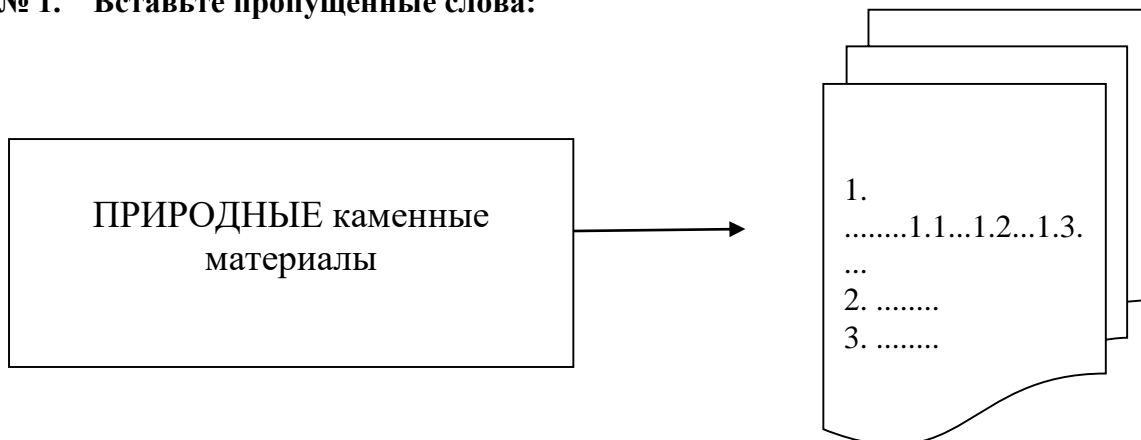
1. Просвечиваемость характерна только для фарфоровых изделий
2. Основным сырьем грубой керамики являются тугоплавкие глины средней пластичности
3. В ассортименте фаянсовых изделий отсутствуют чашки чайные, чайники, кофейники
4. Для майоликовых изделий нехарактерна разделка различными цветными глазуриями и подглазурными красками
5. Сервизы и гарнитуры по назначению бывают столовыми, чайными и кофеными на 12 и 18 персон
6. Гарнитур включает большее количество предметов, чем сервиз того же назначения
7. Фарфоровые изделия по толщине стенки делят на обыкновенные и тонкостенные
8. В зависимости от наличия глазурного слоя различают фарфоровые изделия глазурованные и неглазурованные (бисквитные)
9. Белизна - это способность материала отражать падающий на него свет
10. Основными свойствами керамических товаров являются объемная масса, белизна, просвечиваемость, механическая прочность, твердость, пористость, термическая стойкость, скорость распространения звуковых волн, химическая устойчивость

ТЕМА "СТРОИТЕЛЬНЫЕ ТОВАРЫ"

ответьте на вопросы:

1. Что такое портландцемент и трепел?
2. Что такое ксилолит?
3. Почему закаленное стекло широко используется для остекления самолетов, автомобилей, электровозов, больниц, школ и других общественных и производственных зданий?

№ 1. Вставьте пропущенные слова:



№ 2. Вставьте пропущенные слова:

ЛИСТОВЫЕ
СТЕКЛОМАТЕРИАЛЫ



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 3. Вставьте пропущенные слова:

МИНЕРАЛЬНЫЕ вяжущие
вещества




1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 4 Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Природные каменные материалы	А	Порошкообразные материалы, способные при смешивании их с водой образовывать пластическое тесто, которое в результате физико-химических процессов постепенно затвердевает
2.	Строительный гипс	Б	Отличается от строительного более тонким помолом и более высокой прочностью
3.	Гипсоцементно-пуцциолановые вяжущие вещества	В	Порошок от светло-желтого до бурого цвета, получаемый в результате тонкого помола обожженных не до спекания известняков, содержащих глинистые примеси; применяется при кладке и оштукатуривании стен и фундаментов и др.

4.	Ангидритовый цемент	Г	Основной вид гидравлических вяжущих веществ; тонкий порошок серого цвета с зеленоватым оттенком
5.	Гидравлические вяжущие вещества	Д	Для его производства сырьем являются кварцевый песок, известняк, сода, полевой шпат и др.
6.	Узорчатое стекло	Е	Листовое стекло, имеющее внутри стекла металлическую сетку
7.	Минеральные вяжущие вещества	Ж	Предназначено для защиты от тепловой радиации солнечного спектра; обычное оконное стекло, на поверхность которого нанесена прозрачная пленка
8.	Роман-цемент	З	Получают при обжиге двухводного гипсового камня с последующим помолом с добавлением извести и шлака и других активизаторов твердения
9.	Портландцемент	И	Получают при обжиге двухводного гипсового камня; быстротвердеющее вяжущее вещество
10.	Воздушная известь	К	Состоит из двух листов, прочно соединенных находящейся между ними прозрачной эластичной полимерной прокладкой - бутафольной пленкой
11.	Магнезиальные вяжущие вещества	Л	Получают на основе полуводного гипса, портландцемента и трепела
12.	Фибролит	М	Применяются для постройки и облицовки инженерных и гидротехнических сооружений (мостов, плотин, каналов и др.)
13.	Формовочный гипс	Н	Получают при смешивании строительного гипса с фенольно-фурфурольной смолой
14.	Оконное стекло	О	Теплоизоляционный материал
15.	Закаленное листовое стекло	П	Местное вяжущее вещество; получают обжигом известняка, мела и др.
16.	Профильное стекло	Р	Затвердевают и сохраняют свою прочность не только на воздухе, но и в воде; используют в кладочных и штукатурных растворах для наружных стен, фундаментов и получения бетона, железобетона и др.

17.	Полимергипс	С	Получают путем обжига магнезита или доломита
18.	Теплозащитное стекло	Т	Листовое стекло, на поверхности которого нанесен узор для полного или частичного рассеивания света и создания декоративного эффекта
19.	Безосколочное трехслойное стекло	У	Широко используется для остекления автомобилей, самолетов, троллейбусов, электровозов и пр.
20.	Армированное стекло	Ф	Применяется для заполнения световых проемов, а также для возведения наружных стен и внутренних перегородок, не несущих нагрузок

№ 5. Графический диктант. Верно или неверно нижеприведенные утверждения, отвечает кривой линией "ДА" - это _____, "НЕТ" - это 

1. Стекланные блоки применяют для заполнения световых проемов в наружных стенах и для создания светопрозрачных перегородок
2. Ограждения из стеклоблоков неогнестойки, но герметичны, обладают высокой теплозвукоизоляционной способностью
3. Закаленное листовое стекло подвергается специальной термической обработке - закалке путем нагревания в электрических печах с последующим быстрым охлаждением в обдувной решетке
4. Полированное стекло применяется для устройства витрин, изготовления зеркал, автомобильных стекол и т.д.
5. Армированное стекло - это листовое стекло, на поверхности которого нанесен узор для полного или частичного рассеивания света и создания декоративного эффекта

ТЕМА "МЕТАЛЛОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ"

ответьте на вопросы:

1. Каким образом товароведение металлохозяйственных товаров связано с товароведением продовольственных товаров?

№ 1. Вставьте пропущенные слова:

МЕТАЛЛОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ
ТОВАРЫ



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 2. Вставьте пропущенные слова:

СВОЙСТВА МЕТАЛЛОВ И СПЛАВОВ



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 3. Вставьте пропущенные слова:

**Ассортимент
металлохозяйственных товаров**



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 4. Металлы. Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Мельхиор	А	Сплав меди с оловом и другими цветными металлами
2.	Сталь	Б	Серебристо-белый металл, имеет высокую температуру плавления, устойчив к действию воды, щелочей, кислот; используют для защитно-декоративных покрытий и легирования сталей, получения медно-никелевых сплавов
3.	Чугун	В	Светло-серый легкоплавкий металл; применяется для получения защитных покрытий на стальных изделиях; не выдерживает воздействия горячей воды, кислот и щелочей, поэтому на

			изделия пищевого назначения покрытия из этого металла не наносят
4.	Никель	Г	Марка латуни
5.	Хром	Д	Сплав железа с углеродом (углерода менее 2,14%); широко применяют для изготовления металлохозяйственных товаров
6.	Цинк	Е	Серебристо -белого цвета металл, очень легкий, пластичный, малопрочный, мягкий; более распространено использование прочных и термостойких сплавов на основе этого металла
7.	Латунь	Ж	Сплав железа с углеродом (углерода более 2,14%); применяют для изделий , испытывающих нагрузки (гаечные ключи, гайки, крюки, детали водопроводных труб и пр.)
8.	Серебро	З	Белый металл с сероватым оттенком, имеет высокие плотность и температуру плавления, применяется в ювелирном деле в качестве оправы бриллиантов
9.	Титан	И	Сплав меди с никелем, имеющий серебристый цвет, прекрасные технологические и механические свойства, коррозионную стойкость
10.	Олово	К	Ярко-желтого цвета, с сильным блеском, тяжелый, но мягкий и пластичный; характеризуется высокой химической стойкостью к действию атмосферы, воды, к действию кислот
11.	Алюминий	Л	Серебристо-белый с голубоватым оттенком металл; широко используется для получения защитно-декоративных покрытий стали, латуни и др.
12.	Томпак	М	Сплав меди с цинком или с цинком и другими элементами
13.	Золото	Н	Серебристо-белый, легкий, прочный, тугоплавкий, коррозионностойкий металл; используют для изготовления столовых приборов, металлической галантереи, лыжных палок и пр.

14.	Бронза	О	Серебристо-белый металл, обладает низкой температурой плавления, высокой пластичностью и мягкостью, по коррозионной стойкости приближен к благородным металлам; широко применяют для получения белой жести, предназначенной для металлических консервных банок, крышек, металлической посуды, кухонных принадлежностей.
15.	Платина	П	Обладает высокой электро-и теплопроводностью, пластичностью, отражающей способностью, под действием серы чернеет, это свойство используют в процессе чернения

№ 5 Инструментальные товары **Подберите к термину из колонки I определение из колонки II**

I		II	
1.	Инструменты для строгания	А	Используют в основном для соскабливания коры со стволов деревьев
2.	Цикли	Б	При строгании придает поверхности шероховатость, необходимую для склеивания деталей; железка имеет продольную насечку
3.	Рашпиль	В	Используют для нарезания резьбы внутри гаек, труб, других деталей.
4.	Шерхебель	Г	Могут быть плоскими, квадратными, трехгранными, ромбическими, ножовочными, круглыми, полукруглыми
5.	Крейцмейсель	Д	Предназначен для выборки фальцев и четвертей в кромке деревянных деталей, заготовок(оконных рам, дверных полотен и др.)
6.	Долота	Е	Бруски с поперечным сечением различной формы; применяют для грубой обработки мягких материалов - алюминия, свинца, древесины, пластмасс
7.	Метчики	Ж	Служат для закрепления метчиков или плашек при ручном нарезании резьбы
8.	Коловорот	З	Струги, цикли и рубанки

9.	Напильники	И	Используют для получения наружной резьбы на винтах, болтах, трубах
10.	Плашки	К	Служат для чернового глубокого выдолбливания отверстий, гнезд пазов в деталях из древесины
11.	Струги	Л	Предназначен для грубого строгания древесины, имеет железку с выпуклой режущей частью шириной 35 мм
12.	Надфили	М	Удерживают металлические детали при слесарных работах.
13.	Цинубель	Н	Имеет более узкую режущую кромку чем зубило, которой удобно прорубать канавки и пазы в металле
14.	Бурава	О	Предназначены для циклевания неровностей деревянных поверхностей и удаления с них старой краски, лака
15.	Клуппы	П	Служат для сборки, разборки резьбовых соединений, скручивания, перекусывания металлической ленты, проволоки, выдергивания и забивания гвоздей.
16.	Тиски	Р	Предназначен с комплектом инструментов для сверления, зенкования, развертывания отверстий, завинчивания болтов, гаек, шурупов.
17.	Ножовки	С	Имеют узкие, круглые губки, что удобно для загибания проволоки, полос металла
18.	Круглогубцы	Т	Представляют собой миниатюрные напильники; применяют для граверных, ювелирных, лекальных работ, для зачистки в узких местах отверстий, углов и др. с ручкой
19.	Зензубель и фальцгебель	У	Используют для глубокого сверления древесины
20.	Монтажные инструменты	Ф	Применяют для разрезания листов металла, вырезки заготовок и др.

ТЕМА "ЭЛЕКТРОБЫТОВЫЕ ТОВАРЫ"

ответьте на вопросы:

1. Что общего и в чем различие компрессионных, абсорбционных и термоэлектрических холодильников?

2. Где используется высокочастотный нагрев?
3. Перечислите показатели эксплуатационных свойств приборов для приготовления и разогрева пищи..
4. Какие материалы применяются для нагревательных электроприборов сопротивления?
5. Минимальные расстояния по воздуху и по поверхности изоляции между частями, находящимися под напряжением, а также между этими частями и опорной поверхностью для изделий на 36 В и 250 В?

№ 1. Вставьте пропущенные слова:

ЭЛЕКТРОБЫТОВЫЕ ТОВАРЫ



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 2 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

№ п/п	Группа товаров	Требования к качеству
1.	Провода и шнуры	
2.	Электро-установочные изделия	
3.	Электрические лампы	
4.	Нагревательные приборы	
5.	Холодильники	
6.	Пылесосы	
7.	Предупредительные знаки на упаковке и таре	

№ 3. Вставьте пропущенные слова:

Классификация
электронагревательных
приборов



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

ТЕМА "КУЛЬТТОВАРЫ"

ответьте на вопросы:

1. Сколько сортов имеют игрушки?
2. Перечислите основные параметры бытовых видеокамер.
3. Перечислите основные параметры телевизоров.
4. Перечислите конструктивные узлы фотоаппаратов.

№ 1. Вставьте пропущенные слова:

Школьно-письменные и
канцелярские товары



1.
.....1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 2. Вставьте пропущенные слова:

Конструктивные узлы
фотоаппаратов



1.
.....1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 3. Вставьте пропущенные слова:

Классификация и ассортимент
игрушек



1.
.....1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 4 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

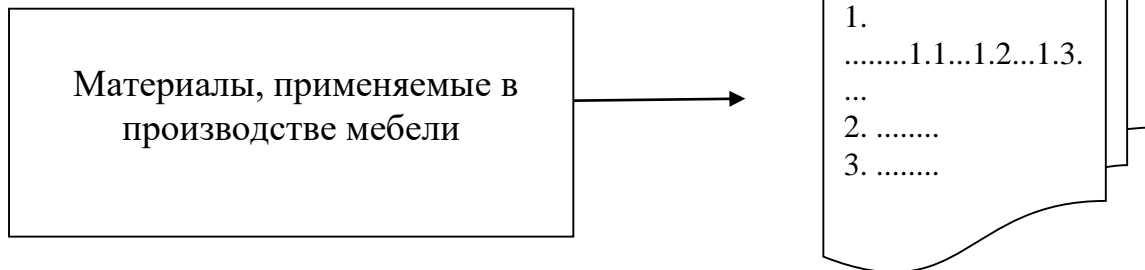
№ п/п	Группа товаров	Требования к качеству
1.	Школьно-письменные товары	
2.	Фототовары	
3.	Бытовая радиоэлектронная аппаратура	
4.	Игрушки	

ТЕМА "МЕБЕЛЬНЫЕ ТОВАРЫ"

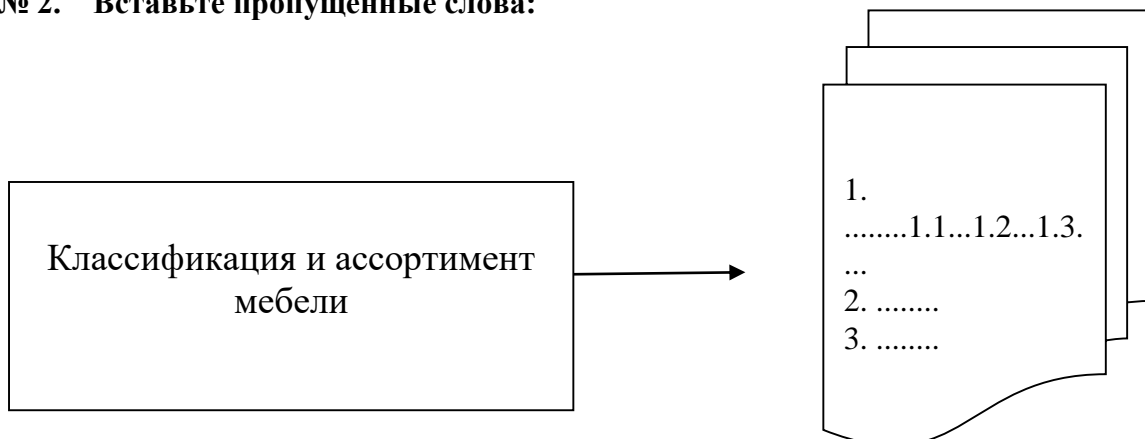
ответьте на вопросы:

1. Перечислите гарантии изготовителя мебели.
2. Каковы сроки предъявления претензий по качеству импортной мебели?
3. Что проверяется при приемке сборно-разборной и комплектной мебели?
4. Какая маркировка наносится на упаковку мебели со стеклами и зеркалами?
5. Перечислите дефекты мебели

№ 1. Вставьте пропущенные слова:



№ 2. Вставьте пропущенные слова:




№ 3 Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I	II

1.	Текстура	А	Характеризуют стойкость древесины против грибов и насекомых
2.	Твердость	Б	Характеризует предел прочности при растяжении, сжатии, изгибе и скалывании
3.	Пиломатериалы	В	Применяются для изготовления всех видов мебели, за исключением стульев и кресел.
4.	Древесно-волокнистые плиты (ДВП)	Г	Отношение древесины к воде, кислотам и другим химическим реагентам
5.	Биологические свойства древесины	Д	Получают из волокон неценных пород древесины, бумаги и других отходов путем прессования и термической обработки
6.	Мебельные щиты	Е	Рисунок, образуемый волокнами древесины, при определенном разрезе ствола дерева
7.	Прочность древесины	Ж	Учитывают при технологической обработке древесины и изготовлении изделий, подвергающиеся в процессе эксплуатации истиранию и ударам.
8.	Протравы	З	Доски, бруски, получаемые путем распиловки круглого леса вдоль волокон
9.	Химические свойства древесины	И	Изготавливают склеиванием нечетного количества от 3 до 13 листов лущеного шпона с перпендикулярным расположением волокон в смежных листах
10.	Порозаполнители	К	Изменяют или усиливают натуральный цвет древесины
11.	Отбеливающие вещества	Л	Жидкие растворы пленкообразующих веществ в органических растворителях, которые делятся на нитроцеллюлозные, полиэфирные, полиуритановые, полиакриловые и др.
12.	Мебельные лаки	М	Рамки, заполненные древесной стружкой или бумажно-сотовым наполнителем
13.	Древесно-стружечные плиты (ДСП)	Н	Применяют для удаления с поверхности смолы, грязных пятен,

			осветления и выравнивания цвета древесины.
14.	Шпон	О	Используют при прозрачной отделке мебели для предотвращения проседания лаковой пленки и впитывания лака в древесину
15.	Столярные плиты	П	Листовой древесный материал, предназначенный для облицовки мебели
16.	Клееная фанера	Р	Выпускают в виде реечных щитов, собранных из несклеенных или склеенных между собой реек древесины, а также реек из склеенных в блок досок

№ 4. Графический диктант. Верно или неверно нижеприведенные утверждения, отвечает кривой линией "ДА" - это _____, "НЕТ" - это 

1. Мебель не должна оказывать негативного влияния на жизнедеятельность человека , а именно выделять в окружающую вредные токсические вещества.
2. При приемке партии мебели контролируют внешний вид изделий, качество их изготовления и сборки, требования к трансформации и фурнитуре, качество стеклоизделий и зеркал, комплектность
3. Эстетическое восприятие мебели не зависит от ее внешнего вида.
4. Все поверхности деревянной мебели должны быть хорошо защищены и отшлифованы, а ребра изделий не заовалены
5. Мебель маркируют несмываемой краской
6. Допускается нанесение маркировки на поверхность ящиков, переставных полок и других деталей, которые могут быть заменены
7. На изделия, входящие в состав гарнитура или набора рядом с бумажным ярлыком должен быть нанесен условный знак или номер, указывающий на принадлежность изделия или его детали к данному гарнитуру
8. На качество мебели при её хранении оказывает влияние и размещение ее на складе или в магазине
9. В складских помещениях необходимо соблюдать чистоту и применять меры против появления моли, жуков и других вредителей
10. Толщина стеклянных раздвижных дверей должна быть не менее 2 мм

ТЕМА "ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ И СУВЕНИРЫ"

ответьте на вопросы:

1. Что общего и в чем отличие Вологодского кружева от Елецкого?
2. Что общего и в чем отличие изделий Холуя от Палехских изделий?
3. Что общего и в чем отличие Хохломы и Богородских изделий?
4. Что общего и в чем отличие Скопской керамики и Гжельской?
5. Что общего и в чем отличие холмогорской резьбы и чукотской скульптуры?

№ 1. Вставьте пропущенные слова:

Классификация
художественных изделий и
сувениров



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 2. Вставьте пропущенные слова:

Классификация и ассортимент
мебели



1.1.1...1.2...1.3.
...
2.
3.

№ 3 Подберите к термину из колонки I определение из колонки II

I		II	
1.	Гжельская керамика	А	Народный промысел резьбы по дереву
2.	Скопинская керамика	Б	Имеют своеобразную декоративную роспись деревянных изделий ,в орнаменте преобладают растительные мотивы - "травка", "яблочко", "елочка" , "ягодка"
3.	Чукотская скульптура	В	Плетеные отделки для платьев и белья; узор в виде крупных симметричных, обобщенных растительных форм, женских фигур, петухов-павлинов
4.	Дымковская игрушка	Г	Художественные изделия из папье-маше с лаковой живописью темперными красками , растертыми на яичном желтке с добавлением уксуса

5.	Богородские изделия	Д	Художественные изделия из папье-маше с лаковой живописью на сюжеты былин, русских народных сказок, произведений Пушкина А.С., Бажова, Ершова и др.
6.	Елецкое кружево	Е	Разной плотности плетения в одних и тех же элементах, что придает как бы светотеневую игру и создает впечатление объемности узора, характерные мотивы - снежинки и морозные узоры
7.	Абрамцево-Кудринские изделия	Ж	Производство посуды, фигурок (русского лубка) из обожженной глины; отчетливо проявляется русская национальная манера в живописи и орнаменте
8.	Холмогорская резьба	З	Из моржовой кости круглые миниатюрные скульптуры, изображающие мир северной природы
9.	Хохломские изделия	И	Гончарные горшки, игрушки из глины, различные глиняные фигурки
10.	Федоскинские изделия	К	Художественные изделия из папье-маше с лаковой живописью; сцены изображаются на фоне очень ярких, художественно-правдивых пейзажей
11.	Вологодское кружево	Л	Косторезные изделия - ажурная плоскорельефная резьба с орнаментом, с разнообразными сюжетными сценами на ларцах, шкатулках, кубках и т.д.
12.	Палехские изделия	М	Особая разновидность керамических художественных изделий, вятская, декоративная игрушка
13.	Мстерские изделия	Н	Художественные изделия из папье-маше с лаковой живописью; применяются масляные краски, а также широко пользуются прозрачными красками
14.	Изделия Холуя	О	Рельефная резьба по дереву (декоративные блюда, сухарницы, вазы и др.