

ВОПРОСЫ И ЗАДАЧИ
ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ГОСУДАРСТВЕННОМУ ЭКЗАМЕНУ
на 2012-2013 учебный год

специальность 080401.65 Товароведение и экспертиза товаров
специализация: в области таможенной деятельности

Товароведение и экспертиза однородных групп
продовольственных товаров
Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров

1. Мука: классификация ржаной и пшеничной муки. Мука в ТН ВЭД. Сравнительная характеристика потребительских свойств ржаной и пшеничной муки. Экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
2. Соленые рыбные товары: классификация, формирование потребительских свойств соленой рыбы. Принципы построения ассортимента соленых рыбных товаров. Экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
3. Молоко питьевое: классификация, принципы формирования ассортимента. Сравнительная характеристика потребительских свойств пастеризованного и стерилизованного молока. Экспертиза качества, дефекты, упаковка и маркировка, хранение.
4. Конфетные изделия: классификация. Формирование и характеристика потребительских свойств. Экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
5. Свежие плоды и овощи: особенности пищевой ценности, классификация, характеристика потребительских свойств отдельных видов. Плоды и овощи в ТН ВЭД. Экспертиза качества, болезни и дефекты, организация хранения.
6. Потребительские свойства товаров: сущность понятия; показатели, характеризующие потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров.
7. Рыба мороженая: пищевая ценность, способы разделки и замораживания и их влияние на потребительские свойства, экспертиза качества, дефекты, хранение.
8. Экспертиза потребительских товаров: организационно-правовые основы экспертной деятельности. Виды товарных экспертиз и их компетенции.
9. Чай: химический состав и воздействие на организм. Классификация и принципы формирования ассортимента. Чай в ТН ВЭД. Характеристика

потребительских свойств отдельных видов. Экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение.

10. Растительные масла, роль в пищевом рационе человека, классификация и характеристика потребительских свойств различных видов растительных масел, растительные масла в ТН ВЭД; экспертиза качества, дефекты, упаковка и маркировка, хранение.

11. Крепкие алкогольные напитки: влияние алкоголя на организм человека, классификация, особенности формирования потребительских свойств и построения ассортимента водок и коньяков. Экспертиза качества, способы фальсификации, упаковка, маркировка, хранение.

12. Кисло-молочные товары: пищевая ценность, значение в питании. Классификация, формирование и характеристика потребительских свойств различных видов. Экспертиза качества, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения в торговле.

13. Мясные копчености: классификация, формирование и характеристика потребительских свойств отдельных видов. Экспертиза качества, дефекты, упаковка и маркировка, хранение.

14. Мед: пищевая ценность, лечебные свойства. Классификация, сравнительная характеристика потребительских свойств различных видов. Экспертиза качества меда, способы фальсификации, упаковка, маркировка, хранение.

15. Мясные консервы: классификация, формирование и характеристика потребительских свойств отдельных видов. Экспертиза качества, дефекты, упаковка и маркировка, хранение.

Товароведение и экспертиза однородных групп непродовольственных товаров

Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров

1. Мебель для сидения и лежания: классификация ассортимента, факторы, формирующие потребительские свойства, экспертиза качества дивана-кровати.

2. Готовые меховые изделия: классификация (в том числе в ТН ВЭД), характеристика ассортимента, экспертиза качества, хранение.

3. Кожаная обувь: классификация ассортимента, факторы, формирующие ее потребительские свойства, экспертиза качества.

4. Бытовые электрические холодильники, морозильные камеры: определение, классификация ассортимента, характеристика потребительских свойств, экспертиза качества.

5. Строительные материалы для облицовки и отделки: определение, классификация ассортимента, характеристика потребительских свойств, взаимозаменяемость, экспертиза качества.
6. Фотоаппараты: устройство, ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества.
7. Косметические товары: классификация (в том числе в ТН ВЭД); факторы, формирующие качество; экспертиза качества, маркировка, упаковка, хранение.
8. Бытовая посуда: материалы и особенности производства, классификация ассортимента, характеристика потребительских свойств, взаимозаменяемость, экспертиза качества.
9. Бытовые уборочные машины (пылесосы): определение технически сложного товара, классификация ассортимента, характеристика потребительских свойств, экспертиза качества
10. Текстильные материалы: классификация (в том числе в ТН ВЭД), волокнистый состав, как фактор формирования потребительских свойств текстильных материалов.
11. Швейная и трикотажная одежда: Классификация и принципы построения ассортимента; сравнительная характеристика потребительских свойств; правила маркировки; экспертиза качества и характеристика дефектов.
12. Бытовые электрические машины для обработки белья: определение, особенности функции, классификация ассортимента, характеристика потребительских свойств, экспертиза качества
13. Качество потребительских товаров: Сущность понятия; характеристика факторов, формирующих качество. Показатели качества товаров и методы их определения.
14. Идентификация товаров: Сущность и задачи идентификации, значение в экспертной деятельности. Объекты, субъекты, критерии и средства идентификации.
15. Фальсификация товаров: виды, способы и методы обнаружения.
16. Игрушки: Классификация ассортимента, потребительские свойства, экспертиза качества, показатели безопасности,

Коммерческая деятельность

Организация и технология торговых процессов

1. Коммерческая работа в розничных торговых предприятиях по реализации товаров и организация современных форм торгового обслуживания населения.

2. Франчайзинг - его сущность, виды и правовое регулирование.
3. Организация приемки товаров по количеству и качеству. Документальное оформление приемки товаров.
4. Организация торговых операций на бирже. Биржевые сделки, их виды и порядок оформления.
5. Понятие предпринимательства и его основные виды деятельности
6. Таможенные платежи (тарифы). Порядок Таможенного оформления и контроля грузов.
7. Роль тары и упаковки в торгово-технологических процессах. Классификация и характеристика основных видов тары.
8. Состав и взаимосвязь помещений магазина, их устройство и планировка. Техничко-экономические показатели эффективности использования торговой площади магазина.
9. Складской технологический процесс и принципы его организации. Обеспечение полной сохранности - как важнейший принцип организации складского технологического процесса.
10. Классификация и функции розничных торговых предприятий. Современные типы магазинов в России и за рубежом.
11. Организация и технология товароснабжения розничных торговых предприятий. Централизованная доставка товаров в розничную торговую сеть.
12. Организация рекламно-информационной деятельности по сбыту товаров. Виды рекламных средств и условия их применения.
13. Типы и виды лизинга. Основные положения договора лизинга.
14. Торговля на аукционах, конкурсах (тендерах). Порядок подготовки и проведения аукциона.
15. Правила продажи отдельных видов товаров и защита прав потребителей.
16. Использование мерчендайзинга в розничных торговых предприятиях.
17. Организация и порядок регулирования хозяйственных связей в торговле. Содержание договора поставки и коммерческо-правовой комментарий основных его разделов.
18. Личностные и профессиональные требования к торговому работнику. Организация и ведение деловых переговоров.
19. Содержание торгово-технологического процесса в магазине. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка товаров в торговом зале.
20. Назначение и функции складов. Устройство и технологические планировки складов и отдельных складских помещений.
21. Организация и технология операций по поступлению, приемке, хранению и отпуску товаров на складе. Техничко-экономические показатели работы складов.

22. Организация перевозок товаров автомобильным, железнодорожным и водным транспортом.
23. Коммерческая работа по оптовым закупкам и продажам товаров. Классификация поставщиков.
24. Порядок организации и управления таможней.
25. Сетевая торговля – ее особенности и перспективы. Развитие торговли в свете нового закона «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в РФ».
26. Роль товарных знаков в коммерческой работе. Порядок регистрации товарных знаков, их использование, правовая охрана товарных знаков.
27. Роль, содержание и задачи развития коммерческой работы на современном этапе. Показатели эффективности коммерческой деятельности торгового предприятия.
28. Коммерческая информация и ее защита.
29. Услуги розничной торговли. Классификация услуг, особенности сертификации услуг розничной торговли.
30. Сущность процесса товародвижения. Факторы, влияющие на организацию процесса товародвижения.

Практические задания (продовольственные товары)

1

В магазин "Сластена" поступила партия мармелада «Клубничный» в количестве 30 ящиков, масса нетто одного ящика - 5 кг.

Анализ качества объединенной пробы показал, что мармелад имеет следующие характеристики: форма - бруски прямоугольной формы без деформаций, цвет розовый, консистенция студнеобразная, слегка затяжистая, поверхность - равномерно обсыпана сахаром, вкус и запах соответствует данному наименованию мармелада, влажность мармелада - 16%, массовая доля редуцирующих веществ - 18 %, общая кислотность - 9°.

- Определите величину выборки и массу объединенной пробы.

- Идентифицируйте вид мармелада и дайте заключение о его качестве.

- Укажите идентификационные признаки в товарной номенклатуре и определите код ТН ВЭД РФ для мармелада.

В магазин г. Пушкино на реализацию поступили макаронные изделия производства ОАО «МАКФА»; расфасованные в картонные коробки по 550г: рожки, группа А, высший сорт.

При проведении инспекционного контроля качества сертифицированной продукции установлены следующие показатели качества: цвет - белый,

однородный с сероватым оттенком; форма - соответствующая наименованию; состояние после варки - наблюдается незначительное склеивание изделий; кислотность, град – 4,5; массовая доля крошки - 2%; сохранность формы сваренных изделий - 98%

- Проведите качественную идентификацию макаронных изделий.

-Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность вермишели любительской по данным маркировки (в 100г продукта содержится 71,5г углеводов, 10,4г белков, 1,1г жиров) и сравните ее с заявленной на маркировке энергетической ценностью (344 ккал).

- Укажите идентификационные признаки в товарной номенклатуре и определите код ТН ВЭД РФ макаронных изделий

2

На оптовую базу г. Мытищи поступила партия риса расфасованного в целлофановые пакеты, массой нетто 1кг. При проверке фактическая масса нетто составила 980г. Непосредственно на упаковку нанесена маркировка на английском и русском языках. Маркировка содержит следующую информацию: наименование продукта - рис длиннозерный; производитель и его адрес; энергетическая ценность - 330ккал; пищевая ценность на 100г продукта: белок – 9г, жир - 1г, углеводы - 75,8г; ГОСТ 6992; масса нетто - 1кг; способ приготовления.

При оценке качества крупы в лаборатории установлено: влажность 15,0%, содержание доброкачественного ядра 99,05% (в том числе: рис дробленый –13%, ядра с красными полосками 3,0%, пожелтевшие ядра 6,0%, нешелушенные зерна риса 0,28%, сорной примеси 0,38%.

- Проведите количественную идентификацию на соответствие массы нетто требованиям НД (ГОСТ);

-Проведите информационную и качественную идентификацию и установите сорт рисовой крупы;

- Укажите идентификационные признаки в товарной номенклатуре и определите код ТН ВЭД РФ крупы

3

В сентябре предыдущего года на базу ООО «Плоды и овощи» поступила партия картофеля, упакованного в сетчатые мешки. Количество мешков – 300 штук. Масса одного мешка – 30 кг. По сопроводительным документам поставщика в партии находится 95 % стандартах и 5 % нестандартных клубней.

Приемочный контроль качества по объединенный пробе картофеля показал, что по внешнему виду и размеру клубни соответствовали требованиям действующего стандарта. В объединенной пробе оказалось: клубней с

механическими повреждениями (глубиной более 5 мм и длиной 10 мм) – 3,0 кг; клубней, пораженных паршой (свыше 1/4 поверхности клубня) – 2,8 кг; клубней с позеленением на поверхности не более 1/4 клубня – 2,0 кг. Содержание земли, прилипшей к клубням и свободной – 2,2 кг.

- Определите величину объединенной пробы.
- Сформулируйте заключение о качестве партии картофеля.
- Укажите наиболее распространенные болезни картофеля и охарактеризуйте их влияние на снижение сохраняемости партии картофеля.
- Укажите идентификационные признаки в товарной номенклатуре и определите код ТН ВЭД РФ картофеля.

4

В магазин поступила партия вареной колбасы в натуральной оболочке. В накладной указано: колбаса Любительская в/с, масса нетто 300 кг, упакована колбаса в оборотную металлическую тару. Окончание технологического процесса в 13⁰⁰ текущих суток.

При осмотре установлено: в двух ящиках массой по 30 кг батоны имеют три поперечные вязки, одна посередине батона и две по концам. Поверхность батонов сухая, фарш на разрезе однородный с кусочками шпика размером до 6 мм. В остальных ящиках также батоны с чистой сухой поверхностью, фарш на разрезе равномерно перемешан, однородный, имеет кусочки шпика размером не более 6 мм. Батоны прямые, с одной поперечной перевязкой посередине батона.

- Проведите идентификацию колбас и сформулируйте заключение о ее качестве по органолептическим показателям.
- Как осуществить приемку колбас и в течение, какого времени возможна реализация партии колбасы?
- Укажите идентификационные признаки в товарной номенклатуре и определите код ТН ВЭД РФ колбасных изделий

5

На плодоовощной базе ООО «Плоды и овощи» хранится партия квашеной капусты в двадцати пяти деревянных бочках вместимостью каждая по 100 кг. В январе текущего года было определено качество продукции по объединенной пробе и установлено: квашеная капуста нашинкована узкими полосками (не шире 5мм), нашинкованная морковь равномерно распределена в капусте. Цвет капусты светло-желтый, вкус - кисловато-солончатый, запах характерный для квашеной капусты; рассол мутноватый, кислотность рассола (на молочную кислоту) - 0,9%, массовая доля хлоридов - 1,2 %.

- Определите величину выборки и объединенной пробы;

- Сформулируйте заключение о качестве квашеной капусты;
- Укажите идентификационные признаки в товарной номенклатуре и определите код ТН ВЭД РФ квашеной капусты.

6

В торговое предприятие поступила партия фасованного маргарина Сливочный. Масса партии – 120 кг (в коробках по 20 кг). Масса нетто пачки – 200 г.

Для проведения экспертизы была отобрана проба и направлена в испытательную лабораторию.

Лабораторный анализ пробы выявил: вкус и запах чистые; консистенция пластичная, плотная, сохраняющая форму при 20⁰С; поверхность среза блестящая; цвет желтый, однородный по всей массе; массовая доля жира – 83%, влаги – 59%, температура плавления жира, выделенного из маргарина – 28⁰ С, кислотность – 2,5⁰ К.

- Определите размер выборки, массу объединенной и средней пробы для проведения лабораторных испытаний.
- Установите вид, марку маргарина и его соответствие требованиям ГОСТа.
- Перечислите показатели безопасности маргарина.
- Какие сопроводительные документы должна иметь партия маргарина

7

В торговое предприятие поступила партия сыра Российский в количестве 360 кг в ящиках по 30 кг в каждом. Высота цилиндра сыра 11 см, масса цилиндра - 5 кг. При оценке качества выявлено: сыр имеет тонкую ровную корку; выраженный сырный, соленый вкус; тесто эластичное однородное по всей массе; рисунок в виде глазков неправильной и угловатой формы. Цвет сырного теста равномерный, светло-желтый. Физико-химические показатели - массовая доля влаги - 42,5% , массовая доля поваренной соли - 2,1%, массовая доля жира в сухом веществе - 50,5 %, активная кислотность 5,0 в ед.рН.

- Установите величину выборки, порядок отбора точечных проб, массу объединенной пробы для анализа.
- Установите соответствие сыра требованиям ГОСТа по органолептическим и физико-химическим показателям.
- Укажите идентификационные признаки в товарной номенклатуре и определите код ТН ВЭД РФ сыров.

8

В магазин ""Фантазия" 12.09 текущего года поступила партия карамели "Яблоко" в количестве 60 ящиков. Масса нетто одного ящика - 14 кг. На торцевой и боковой стороне ящика наклеены ярлыки, содержащие следующую информацию: товарный знак ®, наименование предприятия изготовителя и его адрес; телефон и факсы; наименование продукта; масса брутто и нетто; дата выработки - 10.07.; срок хранения - 6 месяцев; ГОСТ 6477; состав продукта; сведения о химическом составе и энергетической ценности и "Знак соответствия".

При органолептической оценке установлено, что карамель завернута в этикетку, поверхность карамели имеет увлажненную поверхность, поэтому была отобрана объединенная проба и направлена в лабораторию для анализа качества.

В результате лабораторных испытаний установлено: форма, вкус и запах свойственные данному наименованию карамели, поверхность увлажнена, рисунок четкий. Массовая доля влаги - 3,5 % , массовая доля редуцирующих веществ - 24 %.

- Проанализируйте соответствие маркировки карамели требованиям ГОСТа Р 51074 "Продукты пищевые. Информация для потребителя"
- Проведите идентификацию карамели и дайте заключение о качестве.
- Укажите идентификационные признаки в товарной номенклатуре и определите код ТН ВЭД РФ карамели.

9

На оптовую базу поступила партия сливочного масла массой нетто 600 кг. Масло упаковано в картонные коробки, выстланные пергаментом, масса нетто одной коробки – 20 кг. В сертификате соответствия указано: масло содержит 72,5% жира, 25% влаги, кислотность 23° Тернера. Масло характеризуется хорошим вкусом, удовлетворительной консистенцией однородным цветом, упаковка и маркировка соответствует требованиям стандарта.

- Определите величину выборки, порядок отбора точечных проб и массу объединенной пробы для исследования качества масла
- Идентифицируйте вид масла и его товарный сорт
- Укажите идентификационные признаки в товарной номенклатуре и определите код ТН ВЭД РФ масла сливочного

10

В магазин Мытищинского райпо поступила партия замороженных полуфабрикатов «Котлеты Сытные». Котлеты упакованы по 6 штук в потребительскую красочную картонную упаковку, на которую нанесена потребительская информация в полном объеме. На упаковке указано, что продукция характеризуется как полуфабрикат мясосодержащий категории В.

-Какие критерии положены в основу определения группы и категории полуфабрикатов?

-Какие физико-химические показатели качества для данных полуфабрикатов регламентируются национальным стандартом РФ, а какие показатели регламентируются нормативными документами, в соответствии с которыми осуществляется их производство?

- Укажите идентификационные признаки в товарной номенклатуре и определите код ТН ВЭД РФ мясных и мясосодержащих полуфабрикатов

11

В торговое предприятие г. Мытищи поступила рыба холодного копчения «Лосось беломорский» потрошенный с головой, первого сорта. Рыба поступила в дощатых ящиках, выстланных пергаментом, 10 ящиков по 30 кг.

При приемке было выявлено; масса рыбы колебалась от 700 г до 900 г, поверхность рыбы покрыта белково-жировым налетом, незначительным налетом соли; цвет чешуйчатого покрова темно-золотистый; консистенция мяса слегка ослабевшая; вкус и запах, свойственные копчености; массовая доля поваренной соли 12,5 %; массовая доля влаги - 58%.

- Определите величину выборки и пробы для оценки качества рыбы.
- Дайте заключение о качестве поступившей рыбы, ее сортности;
- Каковы условия и сроки хранения рыбы холодного копчения?
- Укажите идентификационные признаки в товарной номенклатуре и определите код ТН ВЭД РФ рыбы. Холодного копчения

12

На оптовую базу поступил сок виноградный натуральный. В соответствии с товарно-транспортной накладной сок высшего сорта, в количестве 500 ящиков, расфасован в стеклянные бутылки вместимостью 0,5 дм³. При оценке качества сока установлено: сок представляет собой прозрачную жидкость с небольшим количеством кристаллов винного камня, с хорошо выраженным вкусом и ароматом, массовая доля сухих веществ –16,5%, осадка – 0,1 %, массовая концентрация этилового спирта – 3,0г/дм³,

титруемая кислотность – 0,5%, массовая доля метавинной кислоты в пересчете на винную кислоту – 0,6%.

База отказалась принять виноградный сок.

-Определите размер проб для исследования качества сока.

-Дайте обоснованное заключение о качестве сока. Почему база отказалась принять виноградный сок.

- Укажите идентификационные признаки в товарной номенклатуре и определите код ТН ВЭД РФ сока виноградного

13

В специализированный магазин "Дары моря" г. Нижний Новгород поступила партия рыбных пресервов "Сельдь тихоокеанская жирная специального посола", упакованная в металлические банки емкостью 3030 см³. При оценке качества установлено: рыба неразделанная, на теле рыбы килевые чешуи заметны позади и впереди оснований брюшных плавников. Рыба уложена плотными рядами; нижний ряд спинками к доньшку банки, второй и последующие ряды - спинками вверх. Некоторые рыбы имеют слегка лопнувшее брюшко, без выпадения внутренностей, на поверхности некоторых рыб отмечен жир и белковый налет. Консистенция сочная, размягченная. Вкус и запах приятные, свойственные созревшей соленой рыбе.

Массовая доля поваренной соли составила 7%, массовая доля жира 11%, буферность 210°. Длина рыб колеблется от 19 до 20 см. Масса нетто составила 2970г, масса рыбы 2440г, масса заливки 530 г.

- Определите соотношение массовой доли рыбы и заливки.
- Проведите идентификацию рыбных пресервов по данному описанию.
- Дайте заключение о качестве и наличии или отсутствии фальсификации.

14

В магазин "Конфетка" поступила партия мармелада «Яблочный» в количестве 30 ящиков, масса нетто одного ящика - 5 кг.

Анализ качества объединенной пробы показал, что мармелад имеет следующие характеристики: форма - бруски прямоугольной правильной формы с четкими гранями без деформаций, цвет светло-желтой, консистенция студнеобразная, поверхность - равномерно обсыпана сахаром, вкус и запах соответствует данному наименованию мармелада, влажность мармелада - 16%, массовая доля редуцирующих веществ - 18 %, общая

кислотность - 9°, массовая доля сернистой кислоты – 0,01%, массовая доля бензойной кислоты 0,06%.

- Определите величину выборки и массу объединенной пробы.
- Идентифицируйте вид мармелада и дайте заключение о его качестве.
- Укажите идентификационные признаки в товарной номенклатуре и определите код ТН ВЭД РФ кондитерских изделий.

15

На продовольственный склад г. Санкт-Петербурга поступила партия кофе натурального жаренного «Арабика» высшего сорта, упакованного в 25 ящиков из гофрированного картона, масса нетто ящика 20 кг. Кофе расфасован в пакеты термосвариваемых пленочных материалов по 1 кг.

При оценке качества установлено: зерна кофе среднеобжаренные коричневого цвета; содержание ломанных зерен 4,8%; вкус и аромат выраженный приятный, массовая доля влаги 5,2%, массовая доля экстрактивных веществ 27%, массовая доля общей золы, 5,1 %.

- Определите величину выборки и массу объединенной и аналитической пробы.
- Идентифицируйте сорт кофе и дайте заключение о его качестве.
- Укажите идентификационные признаки в товарной номенклатуре и определите код ТН ВЭД РФ кофе.

Практические задания (непродовольственные товары)

1

1. Проведите экспертизу доски обрезной из дуба, имеющей толщину 45 мм, ширину 70 мм, длину 3 м, которая поступила для реализации в количестве 1500 штук.

Маркировка: пиломатериалы – 2 – дуб – 45 х 70 ГОСТ 2695 – 83, влажность древесины 20 %.

На пластьях доски имеют место следующие пороки:

- сучки сросшиеся здоровые 3 шт, размером 39 мм; суммарной 120 мм;
- трещины с выходом на оба торца глубиной и длиной менее 1/3;
- плесень в виде отдельных слабовыраженных полос и пятен;
- покоробленность продольная по пласти – менее 1,0 %.

2. Установите сорт пиломатериала и его объем, а также соответствие маркировки фактическому качеству.

3. Укажите идентификационные признаки пиломатериалов в товарной номенклатуре и определите код ТН ВЭД РФ

2

1. Выполните дифференцированную оценку БЭСМ на основании данных экспериментальных исследований их функциональных свойств:

Показатели	Единица измерения	А	Б
Масса загрузки белья (одну полную стирку)	кг	3,5	5,0
Эффективность отстирывания	%	62	56
Эффективность отжима	%	68	62
Расход воды на одну полную стирку	дм ³	78	60
Расход электроэнергии на одну полную стирку	кВт	1,35	1,12
Расход моющего средства на одну полную стирку	г	72	63
Средний ресурс	час	2344	2770

2. Определите какая из моделей БЭСМ является перспективной.

3. Определите код стиральных машин в ТН ВЭД РФ

3

Сравните предложенные модели фотоаппаратов по техническим характеристикам, обоснуйте влияние технических параметров предложенных моделей фотоаппаратов на качество получаемого изображения, конкурентоспособность и стоимость фотоаппарата.

№ п/п	Технические параметры	Фотоаппарат 1	Фотоаппарат 2
1	Число мегапикселей матрицы	10,2	14,1
2	Физический размер матрицы	2,4"	22,3 x 14,9 мм
3	Фокусное расстояние, мм	30-120	38-135
4	Диапазон выдержек,с	60-1/2000	30-1/8000,в
5	Относительное отверстие	1:4	1:2
6	Разрешение по X (пикселей)	3648	4768
7	Разрешение по Y (пикселей)	2736	3174
6	Максимальное разрешение записи видеоролика	1280x720	1920x1080
9	Габаритные размеры, мм	94x57x18	129x98x62
10	Вес камеры (без элементов питания) (г)	128	480

4

Установите соответствие требованиям мужской сорочки «поло» с короткими рукавами из хлопчатобумажного пестровязаного трикотажного полотна. При контроле качества выявлены пороки:

- утонение от обрыва одной нити - 2 см;
 - заметное несовпадение полос рисунка полотна с карманами;
 - перекос планки-застежки «поло» от средней линии – 0,7 см;
 - заметная складка от сгиба полотна на середине спинки.
- определите код ТН ВЭД РФ трикотажного изделия.

5

1. Выполните дифференцированную оценку бытовых электрических утюгов, основываясь на результатах экспериментальных исследований:

Показатели	Единица измерения	А	Б
Время разогрева подошвы	мин.	2,5	2,0
Недельный расход электроэнергии	кВт·ч·С ⁰	0,23	0,14
Масса	кг	1,2	0,8
Площадь увлажняемого участка	см ²	180	185
Запас воды (продолжительность увлажнения)	мин.	15	20
Дизайн	баллы	4,5	3,5

2. Определите, какая модель утюга перспективна?.

3. определите код ТН ВЭД РФ бытового электрического утюга.

6

1. Проведите приемку круглых лесоматериалов из ели с фактической толщиной верхнего среза 18 см. Материалы поступили в количестве 1200 штук. Длина бревен 6 м. на бревнах обнаружены пороки: заболонная гниль глубиной 1,5 см (по радиусу); ядровая гниль фактически не превышающая 1/5 диаметра; сучки, кроме табачных, диаметром 25 мм; кривизна простая, 2% от длины.

2. Определите объем поступивших лесоматериалов, если толщина комлевого среза лесоматериалов составила 26 см (ГОСТ 2292-88).

3. Определите сорт лесоматериала по ГОСТ 9463-88.

4. Укажите хвойные породы, обладающие более высокой конкурентоспособностью, чем ель (пиловочник).

1. Проведите интегральную оценку качества равнозначного объема кирпича керамического КП-У 125/35/ ГОСТ 530-95 и камней керамических КУК 150/25/ ГОСТ 530-95.

2. Определите материалоемкость, воспользовавшись табличной информацией для определения материалоемкости при производстве одного кубического метра кирпича керамического.

Наименование изделия	Размер, мм	Марка по МРЗ	Фактический МРЗ, цикл	Доля пустот, %	Цена реализации, руб.
КП – У	250x120x88	F 30	33	9,6	15
КУК	250x250x188	F 30	29	12,1	83

3. Установите код керамического строительного кирпича по ТН ВЭД РФ.

8

При проведении экспертизы на соответствие нормам прочности туфель с верхом и подкладкой из искусственной кожи, с низом из кожеподобной резины, клеевого метода крепления, на высоком каблуке; задний ниточный шов - из 1-й строчки, толщина подошвы - 4,0 мм, без застежки были исследованы следующие показатели и получены значения, представленные в следующей таблице:

Наименование показателя, ед. изм.	Фактическое значение	Норма по ГОСТ2146 3	Заключение
Прочность крепления подошвы, левая/правая, Н/см	37/36		
Прочность крепления каблука, левая/правая, Н	850/855		
Прочность крепления ниточных швов заготовки, левая/правая, Н/см	83/80		
Остаточная деформация задника, левая/правая, мм	0,3/0,4		

- Дайте заключение о качестве пары обуви,
- установите код кожаной обуви по ТН ВЭД РФ.

9

1. Дифференцируя предложенные показатели эксплуатационных свойств малых тракторов, определите преимущества одной из моделей МТЗ-082 и Сиарс-Крафтсмен II по проходимости.

2. Проведите расчет интегрального показателя качества и оцените конкурентоспособность трактора Сиарс-Крафтсмен II (США).

Параметры	Модель трактора	
	МТЗ – 082 (1)	Сиарс-Крафтсмен II (2)
1.Эксплуатационная мощность, КВт	7,5	13,25
2.Моторесурс, час.	15000	18000
3.Размер колеи, мм	600--- 700	685
4.Размер базы, мм	1000	1181
5.Масса, кг	390	256,5
6.Дорожный просвет, мм	270	275
7.Колесная формула	4x4	4x2
8..Цена реализации, руб.	65000	135000

10

1. В магазин поступила партия кастрюль из жаростойкого стекла в количестве 25 шт., емкостью 2000 см³. Органолептический контроль качества 25-ти изделий показал:

- на 7-х изделиях имеется редко расположенная «мошка»;
- на 6-х кастрюлях обнаружены следы от формы;
- на одном изделии имели место 2 овальных пузыря, один из которых длиной 1,5 мм, шириной 0,7 мм.

2. Определите правильность выборки и степень соответствия кастрюль требованиям ГОСТа Р 51969-2002.

3. установите код посуды из стекла по ТН ВЭД РФ.

11

Определить качество шкуры КРС контурированной мокросоленого способа консервирования (масса 13 кг), имеющей следующие пороки:

- отсутствует 1 пола и часть чепрака (более 1/3 площади шкуры),
- болячка на воротке,
- ороговение края полы
- разрыв длиной 10 см на расстоянии 7 см от контура полы.
- установите код пушно-меховых полуфабрикатов по ТН ВЭД РФ.

12

Дайте заключение о качестве ткани из шерстяной пряжи гребенного прядения с содержанием 85 мас. % с поверхностной плотностью 150 г/м², длина куска 30 м.

Результаты экспертизы:

-массовая доля шерстяного волокна, % - 83.

Выявлены пороки:

-одна масляная нить основы 20 см в 1 нить - 6 случаев;

-поднырка в 1 нить 15 см - 3 случая;

-разнооттеночность;

- установите код шерстяных тканей по ТН ВЭД РФ.

13

1. В процессе испытаний отобранных проб краски ВД-КЧ-577, белой, фасованной в металлические банки по 3 кг было установлено:

- фактическое время высыхания – 1 час (t-20° С, отн.вл. 65 + 3%), до степени 3,

- степень перетира – 50 мкм,

- укрывистость высушенной пленки, 150 г/м²,

2. Определите соответствие фактических показателей краски требованиям ГОСТ 28196-89. Каким лакокрасочным материалом можно заменить краску ВД-КЧ-577 для окрашивания оштукатуренных, шпатлеванных стен?

3. установите код лакокрасочных материалов по ТН ВЭД РФ.

14

Проведите идентификацию и определите сорт кожи хромовой для верха обуви площадью 180 дм², если при внешнем осмотре были выявлены следующие пороки:

* слабовыраженная воротистость до уровня нижних впадин лап

* 4 свища, расположенных группой, вписываются в прямоугольник со сторонами 5 см и 7см.

* царапина длиной 18 см, расположенная на расстоянии 5 см от выхвата мездры. Порок - выхват мездры вписывается в прямоугольник со сторонами 1 см и 1,5 см. Царапину и выхват мездры можно вписать в наименьший прямоугольник площадью 1,1 дм²

1. На базу поступила фарфоровая посуда. При контроле качества фарфоровой пары чайной, емкостью 300 см³, с украшением живописью, установлено: белизна изделия – 65%; просвечиваемость – 30%.

На изделия обнаружены следующие дефекты:

-малозаметный натек глазури на лицевой стороне;

-Одна мушка диаметром один мм на лицевой стороне;

2. Определите степень соответствия пары чайной требованиям ГОСТа и сорт изделия.

3. установите код посуды из фарфора по ТН ВЭД РФ.

Утверждены на заседании

кафедры товароведения и экспертизы товаров от 30.08.2012 г., протокол № 1

Зав. кафедрой



В.И. Криштафович

кафедры коммерции и технологии торговли от 30.08.2012 г., протокол № 1

Зав. кафедрой



Д.И. Валигурский