

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ УКРАИНЫ

Харьковский государственный университет питания и торговли

РУССКИЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

Методические рекомендации
по языковой подготовке
для иностранных студентов 4 курса
товароведных специальностей

Харьков
ХГУПТ
2018

Методические рекомендации по языковой подготовке для иностранных студентов 4 курса товароведных специальностей «Русский язык в сфере товароведения» / составители: Муравьёва Е.Н., Колесник А.А., Крупей М.И. – Х. : ХГУПТ, 2018. – 92 с.

Составители: Муравьёва Е.Н., Колесник А.А., Крупей М.И.

Рецензент: канд. филол. наук, доц. Скрынник Н.А.

Кафедра иностранных языков

Одобрено методической комиссией учётно-финансового факультета ХГУПТ

Протокол от 23 ноября 2017 года № 3

Одобрено учёным советом ХГУПТ

Протокол от 28 декабря 2017 года № 6

Одобрено редакционно-издательским советом ХГУПТ

Протокол от 27 декабря 2017 года № 7

© Муравьёва Е.Н., Колесник А.А.,
Крупей М.И., составители, 2018
© Харьковский государственный
университет питания
и торговли, 2018

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	4
1. ПРЕДМЕТ И ОСНОВНЫЕ КАТЕГОРИИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ	5
1.1. Предмет и содержание товароведения	5
1.2. Связь товароведения с другими науками и научными дисциплинами	10
1.3. Современные задачи, стоящие перед товароведением	15
2. КЛАССИФИКАЦИЯ И КОДИРОВАНИЕ ТОВАРОВ	17
2.1. Классификация товаров, ее цели и задачи	17
2.2. Общие правила и методы классификации.....	21
2.3. Кодирование товаров	24
3. АССОРТИМЕНТ ТОВАРОВ. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ	26
3.1. Понятие ассортимента, его виды	26
3.2. Управление ассортиментом товаров	28
4. КАЧЕСТВО ТОВАРОВ	29
4.1. Потребности и требования к качеству товаров	29
4.2. Факторы, обеспечивающие качество товаров	32
4.3. Факторы, способствующие сохранению качества товаров	34
5. СВОЙСТВА ТОВАРОВ	37
5.1. Химические свойства.....	37
5.2. Физические свойства.....	38
5.3. Биологические свойства.....	40
6. ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА ТОВАРОВ	45
6.1. Свойства безопасности и экологии	45
7. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА	47
7.1. Объективные методы.....	47
7.2. Эвристические методы.....	49
8. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ	50
8.1. Информация о продовольственных товарах	50
8.2. Маркировка товаров	53
Рекомендации по написанию реферата	55
Памятка по подготовке доклада, сообщения	57
Критерии оценивания презентаций	58
Тест «Проверьте свою компетентность»	60
Словарь товароведной лексики	78
Список использованной литературы	91

ПРЕДИСЛОВИЕ

Чтение оригинальной литературы по специальности является необходимым условием и обязательным компонентом комплексного подхода к успешному изучению в вузе русского языка как иностранного.

Эти методические рекомендации предназначены для работы с иностранными студентами старших курсов, уже в некоторой степени владеющими навыками русской речи. Целевая аудитория – товароведческие специальности вуза: товароведение и экспертиза товаров. Данный сборник текстов и упражнений к ним создан для совершенствования умений и навыков практического владения русской речью в сфере профессиональной деятельности; для того, чтобы помочь студентам преодолеть трудности, возникающие в процессе межличностного общения: непонимание или недопонимание коммуникативной ситуации, собственной роли в установлении и поддержании контекста и т. д. Материалом для работы служат оригинальные тексты, которые знакомят с культурой профессиональных отношений, что подготовит учащихся к восприятию лекций на русском языке. Кроме того, предполагается развитие не только языковых навыков и речевых умений, но и углубление знаний социокультурного характера. Развитие монологической и диалогической речи проводится в рамках делового этикета.

Методические рекомендации состоят из 19 уроков, объединённых в тематические блоки. Каждый урок включает текст, предтекстовые и послетекстовые задания для проведения бесед, дискуссий по проблемам товароведения. Во время работы студенты научатся самостоятельно перерабатывать новые источники; выбирая для себя наиболее важную информацию, пополнять, усваивать и реализовывать личный запас профессиональной лексики. Во многих заданиях предусмотрена индивидуальная работа по обобщению прочитанного, высказывания с точки зрения специалиста, интерпретации и адаптации современных научных данных.

1. ПРЕДМЕТ И ОСНОВНЫЕ КАТЕГОРИИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

1.1. Предмет и содержание товароведения

Предтекстовые задания

1. Переведите слова на свой родной язык, поставьте в них ударения.

базар	производитель	технология
запрос	производство	товар
капитализм	производить	товарный
либерализация	ресурс	товаровладелец
международный	розничный	товарооборот
многообразие	рынок	торговля
покупатель	спрос	утилизации
потребитель	стоимость	экономика
потребление	территория	эксплуатация

2. Образуйте прилагательные от существительных. Составьте с прилагательными словосочетания.

Образец: товар – товароведный; товароведная экспертиза.

дефицит	стоимость	общество
покупатель	предприниматель	производство
рынок	пицца	экономика

3. Образуйте существительные от глаголов.

приобретать	содержать	делить
значить	развивать	существовать
решать	происходить	порождать
различать	употреблять	

4. Запомните управление следующих глаголов. Продолжите ряд существительных из предыдущих заданий.

Образец: перейти (к чему?) к рынку (предпринимательству, экономике, производству)
стать (чем?) понятием ...

организовать (что?) производство ...

делиться (на что?) на рынки ...

привести (к чему?) к успеху ...

заботиться (о чем?) об обеспечении ...

развить (что?) производство ...

произвести (что?) товары ...

существовать (где?) в обществе ...

5. Определите по заголовку тему текста (о чем он).

6. Письменно составьте 3–4 вопроса, на которые вы хотели бы получить ответы в тексте.

7. Ознакомьтесь со следующими выражениями. Выучите их.

Джентльменское соглашение – устный договор между предпринимателями. Не фиксируется на бумаге, поскольку часто не соответствует действующему законодательству или направлен против третьих лиц.

Паблик рилейшнз – процесс формирования (благоприятного) общественного мнения о фирме, товаре и пр.

Сфера обращения – среда обмена продуктами труда посредством купли-продажи.

Рынок приводится в движение – рынок активизируется, начинает функционировать.

8. Прочитайте текст. Скажите, нашли ли вы ответы на ваши вопросы? Прочитайте эти ответы вслух.

Предмет и содержание товароведения

Название научной дисциплины «Товароведение» является производным от слов «товар» и «ведать» (знать) и означает на современном языке осмысленное «знание о товаре». Товароведение как научная дисциплина возникло и формировалось с развитием товарного производства. Товары призваны удовлетворять личные и общественные потребности. В настоящее время существовавшие ранее различия между товарами, удовлетворяющими личные и общественные потребности, стираются. Примером могут служить такие товары, как самолеты, яхты и проч. В сферу рассмотрения товароведения целесообразно также включить такой объект, как услуги, так как к ним практически полностью применим научный аппарат товароведения. Услуги обладают полезностью, качество услуг определяется набором показателей, которые закреплены в национальных стандартах.

В то же время существуют объекты, обладающие свойствами товара, но пока не рассматриваемые товароведением. К таким объектам относится, например, недвижимость. Следовательно, объектом товароведения являются продукты труда, которые распределяются путем купли-продажи, т. е. приобретают форму товара, и удовлетворяют личные и общественные потребности. Для того чтобы товары и услуги могли удовлетворить потребности людей, они должны обладать полезностью. С позиций экономической теории полезность определяется как удовлетворение, получаемое потребителем в результате использования приобретенного им блага (в нашем случае товара).

Товар – центральная фигура, главное действующее лицо на мировом рынке. Это продукт труда, производимый для удовлетворения человеческих потребностей и реализуемый путем продажи или обмена.

Меновая стоимость характеризует товар с точки зрения его обмена как вещи на другие вещи в определенных пропорциях. Другими словами, меновая стоимость – это пропорция обмена. Стоимость товара определяется общественно необходимым трудом, затраченным на его производство. Денежным выражением меновой стоимости является цена. Потребительную стоимость товара, несмотря на многогранность этого понятия, в первую очередь следует рассматривать как полезность товара, т. е., как способность товара удовлетворять определенные человеческие потребности. Другими словами, потребительная стоимость – это экономическая категория, проявляющаяся при использовании блага, т. е. это оценка желанности блага, которая в денежном выражении превышает цену этого блага.

Таким образом, у потребительной стоимости есть реальная основа для измерения. Этой основой служат соотношения потребительной стоимости и денежного выражения стоимости – цены. Например, когда у метро вечером продают свежий хлеб, цена батона заметно выше, чем в булочной, где его испекли и где он был куплен изначально. Покупатель, спешащий домой с работы, имеет возможность выбора: вместо того чтобы идти домой, он может сделать крюк и купить батон в той же булочной, сэкономив деньги. Но если он купит хлеб у метро, то кроме пользы от самого хлеба получит еще одну пользу: сэкономленное время и силы, которых ему бы стоил самостоятельный визит в булочную (если он вообще успеет туда попасть до ее закрытия). Принятие решения о покупке хлеба с переплатой в этой ситуации зависит от чисто субъективных факторов: как каждый из потенциальных покупателей соизмеряет относительную ценность для него сэкономленных сил и времени, с одной стороны, и денежной суммы, которую ему придется заплатить сверх цены булочной за достижение такой экономии – с другой.

Таким образом, под потребительной стоимостью товара понимают ту максимальную пользу, которую товар приносит потребителю. Причем эта польза может носить материальный и нематериальный характер. Потребительная стоимость присуща всем продуктам труда, но проявляется лишь при потреблении или эксплуатации товара, так как лишь при эксплуатации или потреблении товара можно оценить его полезность.

Термин «эксплуатация» относится к товарам, которые в процессе использования расходуют свой ресурс (одежда, обувь, бытовая техника и т. п.). Например, обувь в процессе эксплуатации изнашивается и/или выходит из моды (морально устаревает). Термин «потребление» относится к товарам, которые в процессе использования расходуются сами (продукты питания, стиральные порошки, лакокрасочные товары и т. п.).

Потребительная стоимость товара проявляется в момент использования. Если товар не используется, то он будет обладать не реальной, а потенциальной полезностью. Потенциальная полезность отражает многообразие возможностей

производителя, а реальная полезность – многообразие запросов потребителей. Например, мебель, выпущенная на фабрике и хранящаяся на складе из-за отсутствия на нее спроса, будет обладать потенциальной полезностью (потенциальной потребительной стоимостью). Кроме этого, мебель будет обладать и стоимостью, так как для ее производства был затрачен общественно необходимый труд.

Предметом товароведения является как единичная потребительная стоимость, удовлетворяющая потребности отдельного человека и/или семьи и характеризующаяся в товароведении через категорию «качество», так и совокупно-общественная потребительная стоимость, призванная удовлетворять потребности специальных групп и характеризующаяся обычно в товароведении через категорию «ассортимент».

Все эти стадии можно объединить в стадию проектирования, стадию изготовления (переработки), стадию товарного обращения и стадию потребления, или эксплуатации, стадию утилизации.

На стадии проектирования закладываются будущие свойства товара. На этой стадии товар существует в виде проекта. Проект обладает потенциальной потребительной стоимостью. Чтобы проект успешно воплотился в товар, необходимо учесть все текущие и перспективные потребности общества.

На стадии изготовления проект превращается в продукт труда. Продукт производства обладает целым комплексом свойств, отличных от свойств исходного сырья и материалов. На этой стадии формируется качество товаров, потребительная стоимость становится реальностью.

Послетекстовые задания

1. Закончите предложения, пользуясь текстом. Запишите составленные вами предложения.

Качество услуг определяется.....

Объектом товароведения являются.....

Для того чтобы товары и услуги могли удовлетворить потребности людей, они должны.....

Стоимость товара определяется.....

Под потребительной стоимостью товара понимают ту максимальную пользу, которую.....

Термин «эксплуатация» относится к товарам, которые.....

Термин «потребление» относится к товарам, которые.....

Предметом товароведения является.....

2. Составьте диалог по тексту на основе данного плана.

1. Дайте определения основополагающих терминов дисциплины: «товароведение», «продукция», «товар».

2. Укажите объект и предмет учебной дисциплины товароведения.

3. Охарактеризуйте основополагающие принципы товароведения.

- 3. Расскажите, с какими новыми товароведными понятиями вы познакомились. Как вы их понимаете? Что они означают?**
- 4. Как вы считаете, должен ли каждый современный человек владеть данными в тексте товароведными понятиями? Почему?**
- 5. Найдите в словаре или сами сформулируйте (и проверьте себя по словарю) определения понятий *торговый дефицит*, *торговый дом*, *торговый знак*.**

1.2. Связь товароведения с другими науками и научными дисциплинами

Предтекстовые задания

1. Прочитайте данные ниже слова и словосочетания, обращая особое внимание на произношение согласных ж, ш, щ, ц.

Дисциплина, внешняя торговля, всеобщий эквивалент, государственный масштаб, земной шар, обслуживание сделок, решать проблемы, функционирование, обуславливающий, новейшая.

2. Подберите однокоренные слова к следующим словам: конкурент, хозяйство, цена, товар.

3. Запомните управление некоторых глаголов. Составьте предложения с указанными словосочетаниями.

соблюдать – соблюсти (что?) правила безопасности

способствовать (чему?) продвижению

установить – устанавливать (что?) цену

подписать – подписывать (с кем? что?) договор

купить – покупать (за что?) за доллары

специализироваться (на чем?) на обмене товаров

4. Подберите к словам, данным в левой колонке, синонимы из правой.

дисциплина

зарплата

эквивалентность

цена

стоимость

предмет

достоверность

истинность

жалованье

равноценность

5. Ознакомьтесь со следующими словами и выражениями. Выучите их.

Становиться культом – становиться объектом поклонения кому-, чему-либо.

Всеобщий эквивалент – золото и заменяющие его деньги.

С избытком – в большом количестве.

6. Прочитайте текст. Придумайте заголовок, соответствующий его содержанию.

Товароведение как научная дисциплина широко опирается на гуманитарные, социально-экономические, а также математические и естественные дисциплины. Кроме того, товароведение тесно связано с технологическими и специальными экономическими дисциплинами. Товароведение изучает потребительную стоимость товара. Существуют различные теории потребления. В этом случае товароведение опирается на

экономическую теорию, философию, политологию, социологию и др. Эти дисциплины являются для товароведения методологической основой изучения потребительной стоимости.

Большое значение для изучения товароведения имеет экономическая теория, дающая представление о методах экономического анализа, механизмах функционирования экономических систем, методах регулирования рынка, влиянии различных факторов на товарное производство, роли потребителя в экономических отношениях и т. п.

Философия вооружает товароведение методами и формами научного познания, дает представление о рациональном и иррациональном в человеческой деятельности, об эстетических ценностях, их значении в творчестве и повседневной жизни.

Определение требований потребителей к товару невозможно без оценки потребностей в нем. Потребности изучаются через спрос. Изучение спроса предполагает проведение социологических исследований.

Социологические опросы должны проводиться с учетом знания социальной системы общества, его организации, взаимосвязи отдельного человека и общества в целом, с учетом овладения методами социологического исследования. В этом случае товароведение опирается на социологию.

Оценка психологических характеристик личности, межличностных отношений также важна при изучении потребностей и потребительной стоимости, при оценке уровня качества товаров. Эти знания приобретаются при изучении курса психологии.

Измерение показателей свойств товаров связано с проблемой определения достоверности полученных результатов, т. е. определением степени приближения их к истинному значению, а также с проблемой использования различных систем управления базами данных при решении товароведных задач. Решение этих проблем невозможно без знания математики, статистики, метрологии. Современные математические методы анализа позволяют значительно сократить затраты времени для исследования свойств товаров, учесть все факторы, оказывающие влияние на эти свойства, используя сложные математические расчеты с применением методов программирования.

Изучение потребительной стоимости товаров, оценки влияния внешней среды на потребительские свойства невозможно без знания основных положений естественных наук (физики, химии, биологии). Потребительские свойства товаров по своей природе являются физическими, химическими, биологическими. Поэтому при изучении потребительских свойств, при определении показателей качества, при установлении зависимости между показателями качества и обуславливающими их факторами товароведение широко использует правила и законы естественных дисциплин, физические, химические, биологические и смешанные методы исследования товаров.

Научный уровень товароведения во многом зависит от того, насколько глубоко оно использует достижения физики, химии, биологии, биохимии, экологии в познании естественных свойств товаров. Качество товаров

формируется в процессе производства. Поэтому товароведение тесно связано с технологическими дисциплинами, в которых изучается совокупность методов обработки, изготовления, изменения состояния, свойств, формы сырья, материала или полуфабриката, применяемых в процессе производства для получения готовой продукции.

В товароведении технология изучается с целью определения влияния отдельных технологических операций на формирование и улучшение качества товаров, на изменение свойств исходных материалов (сырья) в зависимости от режимов обработки, на возможность появления дефектов или порчи при нарушении технологических режимов, на условия расширения ассортимента товаров при использовании новейшей технологии.

Для осуществления последней задачи товаровед должен быть вооружен знаниями о современном техническом уровне промышленности, ее возможностях. Товароведение близко соприкасается с материаловедением. Как известно, материаловедение занимается изучением строения и свойств материалов. Основное внимание в материаловедении уделяется исследованию технологических свойств материалов с целью установления влияния воздействий на них в процессе обработки. Так как свойства используемых материалов во многом обуславливают потребительские свойства готовых изделий, срок их службы, условия хранения, то изучение материаловедения необходимо специалисту-товароведу.

Послетекстовые задания

- 1. Выпишите в столбик названия дисциплин, связанных с товароведением.**
- 2. Найдите в тексте определения понятий «материаловедение», «экономическая теория», «философия». Проверьте себя по словарю.**
- 3. Закончите предложения, пользуясь текстом. Запишите составленные вами предложения.**

Товароведение как научная дисциплина широко опирается на

Философия вооружает товароведение методами и формами

Измерение показателей свойств товаров связано с

Современные математические методы анализа позволяют

Научный уровень товароведения во многом зависит от того, насколько

Материаловедение занимается изучением

4. Ответьте на вопросы:

1. Какие новые товароведные термины вы узнали из текста?
2. Что изучает товароведение и какие задачи стоят перед ним?
3. Что понимают под термином «качество»?
4. Какие товары могут быть конкурентоспособными на рынке?

Известно ли вам?

Товаровед – незаменимый сотрудник в любой торговой точке. Он знает о продукции все, и точно не пропустит на прилавки брак.

Товаровед – это специалист, который занимается всем спектром работ, связанных с товарами. Он проверяет их качество на соответствие ГОСТам и других норм, осуществляет связь между производителем и потребителем, контролирует количество отгруженного товара и его соответствие накладной, организует оформление витрины.

История данной профессии уходит далеко в прошлое. Впервые товароведение как отдельная отрасль в современной истории появилась в 15–16 веке в Италии. Именно эта страна стала посредником в торговле между Западом и Востоком.

Товаровед выполняет довольно большой спектр обязанностей. Поэтому данную специальность делят на четыре основных группы: Товаровед по закупкам. Данный специалист изучает уровень продаж, анализирует дополнительные факторы (праздники, выходные, сезонность). Исходя из всех этих факторов, он создает заявку на закупку товаров в дистрибьюторскую компанию. Товаровед-бракер. Данные специалисты контролируют качество продукции. В их работу входит рутинная работа по сверке сертификатов и свойств товаров со стандартами ГОСТ. Это требует отличного развития памяти, так как норм очень много и следует ими быстро и свободно оперировать. Товаровед-кладовщик. Специалист данной направленности несет ответственность за отгрузку и прием товаров. Он контролирует количество и целостность всей поставляемой и отгружаемой продукции. Товаровед по претензионной деятельности. Данный специалист озвучивает дистрибьюторам или производителям претензии по качеству. К ним относится количество и сроки годности к употреблению товаров. Также он решает проблемы с задержками при поставках. Такой большой штат, к сожалению, могут позволить себе только крупные компании с большим товарооборотом.

Чем приходится заниматься на работе и специализации. У товароведа обязанностей очень много, ведь данный специалист отвечает за весь путь товара, с момента приема до попадания в руки покупателей или его отгрузки.

Ежедневно он выполняет такие виды работ:

Контроль наличия товаров в торговой точке или на складе. В случае их отсутствия или низких остатков товаровед заботится о своевременном пополнении запасов.

Заказ и дозаказ необходимых товаров. Пополнение склада и обеспечение точки необходимым количеством товаров – прямая обязанность товароведа.

Контроль просрочек. Товаровед должен быть в курсе того, когда у продукции истекают сроки годности. Также он обязан при необходимости принять меры для своевременной продажи товаров, у которых близится конечная дата эксплуатации. Для каждого товара существуют свои стандарты

качества. Товаровед знает каждый из них. При введении новой продукции он проверяет соответствие ее состава ГОСТам и другим санитарным нормам.

Принятие товаров. Товаровед не только сверяет по накладной количество, но и проверяет продукцию на брак. Также он просматривает сроки годности у только что поставленных товаров. Товаровед производит сортировку продукции по ценам и выбирает ее расположение на полках магазинов. Товаровед формирует цену, делая соответствующую наценку.

Расположение блоков продукции в магазине – тоже обязанность данного специалиста. Он должен знать, как выставить продукты так, чтобы покупатель точно прошел весь магазин. Желательно, чтобы он при этом совершил еще несколько импульсных покупок.

Контроль соблюдения норм по хранению и упаковке продукции собственного приготовления в магазинах или заведениях общепита, в которых продаются продукты питания «на вынос».

Учетно-отчетная деятельность. Она включает целый спектр бумажных работ. Это и проверка накладных, и формирование заявок. Сюда относят составление договоров с поставщиками. Также частью бумажной работы считается создание претензионных документов по несоответствию качества продукции. Исходя из ответов на них, формируются возвратные ведомости и накладные. Многие компании добавляют товароведам еще массу дополнительных обязанностей, но вышеперечисленные являются основными для данной специальности.

Данная профессия подходит людям с очень хорошо развитой памятью. Ведь она предполагает свободное оперирование огромным количеством цифр и документальных стандартов. При этом человек должен обладать аналитическим складом ума. Это помогает с первого взгляда на новый товар понять, является ли он качественным. Опытному специалисту достаточно увидеть упаковку. Товаровед должен быть коммуникабельным и уметь изъясняться на деловом языке со знанием этикета. Это важно, так как именно данный специалист проводит переговоры с поставщиками продукции.

Устроившись на работу товароведом, вы сразу попадаете в управленческое звено. Ведь именно вы контролируете продавцов, кладовщиков и мерчендайзеров. Карьера строится достаточно быстро. Аналитические навыки и стремление самосовершенствоваться особенно ценятся. Поэтому чаще всего при появлении вакансии управленческого звена (администратор торгового зала и т.д.) в первую очередь эту должность предлагают именно товароведу. Ведь никто не знает специфику работы компании лучше него. А знание – гарантия эффективного управления.

Большинство ошибочно полагает, что товаровед всю жизнь так и проработает. Что это непрестижно и как-то несолидно. Они ошибаются. Ведь работа товароведа предполагает массу знаний и навыков, которые ценит начальство. Товароведы часто получают стремительное продвижение по карьерной лестнице. Все зависит от уровня знаний и желаний достичь

большого. Администраторов торгового зала или же всего здания обычно выбирают именно среди товароведов. А это уже совсем иной уровень зарплат и престижа.

Многие товароведы переходят со временем в отдел менеджмента, начинают работу со специалистами по закупкам, где с легкостью проявляют себя как знающих и отлично ориентирующихся в цифрах сотрудников. Это гарантирует постепенное повышение. Вполне возможен рост до начальника отдела менеджмента или финансового директора. Для получения последней должности им достаточно будет пройти соответствующее дообучение и получить сертификат. Товаровед – динамично развивающаяся профессия. Отдав свое предпочтение ей, путем постоянного самосовершенствования, вы сможете сделать успешную карьеру.

5. Какое другое название можно было бы дать этому тексту?

1.3. Современные задачи, стоящие перед товароведением

Предтекстовые задания

1. Слушайте слова и записывайте их, ставя ударение.

альтернатива	купля-продажа	покупатель
совершенствование	неограниченный	представленный
транспортирование	осознавать	приобретать
продавец	свободный	сговор
складывающийся	сотрудничество	сформировавшийся
указанный	цивилизованный	товароведный

2. Составьте возможные словосочетания с данными существительными и прилагательными.

выгода	рыночный	явление	свободный
принцип	указанный	рынок	неограниченный
цена	взаимный	власть	нравственный
количество	высокий	культура	астрономический
число	негативный	согласие	государственный
условие	цивилизованный	рынок	личный

3. Восстановите в предложениях глаголы-сказуемые в соответствующей видо-временной форме. Соблюдайте согласование сказуемого с подлежащим.

В товароведной науке ... условные обозначения (*использовать*). К таковым ... понятие безопасности (*относиться*). Покупатель вправе ... неограниченное количество товаров (*приобрести*). Государство ... продажу отдельных товаров

(запретить). Многие во имя сиюминутной выгоды ... принципами морали (пренебречь). Цивилизованный рынок ... быстрее, если каждый будет правильно ... свою экономическую деятельность (наступить, осуществить). Негативные явления ... идею цивилизованного рынка (дискредитировать).

4. Укажите 4–6 ключевых слов и словосочетаний, которые относятся к теме: «Основные задачи товароведения».

5. Ознакомьтесь со следующими выражениями. Выучите их.

Складывающиеся цены – появляющиеся, зарождающиеся цены.

«Закон джунглей» – дикий закон, подчиняющийся интересам личной выгоды.

Мирное поле сотрудничества – какая-либо область, сфера для совместной деятельности.

6. Прочитайте текст.

К основным задачам товароведения на современном этапе относятся:

– исследование и разработка общих закономерностей формирования и проявления потребительной стоимости товаров в условиях рыночной экономики;

– исследование и совершенствование научных принципов классификации и кодирования товаров;

– исследование и дальнейшая разработка принципов, методов и средств управления качеством и ассортиментом товаров, находящихся в сфере обращения;

– разработка требований к качеству и закрепление этих требований в нормативных документах;

– разработка требований безопасности и содействие включения этих требований в соответствующие документы (технические регламенты, национальные стандарты и проч.);

– исследование оптимальных условий использования товаров;

– построение системы послепродажного обслуживания товаров;

– изучение влияния режимов хранения и транспортирования на потребительские свойства товаров;

– совершенствование методологии экспертизы товаров;

– прогнозирование появления на рынке принципиально новых товаров;

– совершенствование законодательства о защите прав потребителей;

– дальнейшее совершенствование учебного процесса обучения товароведению, расширение практики использования компьютерных сетей для дистанционного обучения;

– активизация творческих связей и обмена информацией между различными направлениями товароведения, систематическая организация и

участие в конференциях и симпозиумах на региональном, украинском и международном уровнях.

Послетекстовые задания

1. Найдите в тексте и прочитайте вслух характеристики понятий *совершенствование методологии экспертизы товаров, использование товаров*.

2. Задайте друг другу вопросы по тексту.

3. Тема для обсуждения: Что такое современное товароведение? Готовя свое выступление, используйте следующие слова и словосочетания:

Я считаю, что ...

Отстаиваю точку зрения ...

Мне кажется, что ...

Как принято считать ...

С моей точки зрения ...

Не знаю, согласитесь ли вы с ...

Придерживаюсь точки зрения ...

Разделяю точку зрения ...

По словам ...

По мнению ...

Придерживаюсь того же мнения.

2. КЛАССИФИКАЦИЯ И КОДИРОВАНИЕ ТОВАРОВ

2.1. Классификация товаров, её цели и задачи

Предтекстовые задания

1. Слушайте слова и в паузах записывайте их, ставя ударение.

вещание	конкуренция	решающий
действительность	невидимый	рыночный
деятельность	непосредственный	сконструировать
жизнедеятельность	объективный	социально- товароведный
игнорировать	пассажир	социальный
использовать	постоянно	потребительский

2. Как вы понимаете значение следующих слов: *предложение, ассортимент, потребитель, продукт*. Проверьте себя по словарю.

3. Составьте словосочетания со словами: предложение, потребитель, продукт.

4. Пользуясь толковым словарем, объясните разницу в значениях слов *товароведный* и *товарный*. Составьте с ними словосочетания и предложения.

5. Восстановите в предложениях глаголы-сказуемые в соответствующей видовойременной форме. Соблюдайте согласование сказуемого с подлежащим.

Что ... в движение рыночный механизм (*приводить*). Еще древние мыслители ... взаимосвязь между явлениями (*видеть*). Товароведные законы ... не прямо, а как тенденция (*действовать*). Рынок обычно ... со стихией (*сравнивать*). В действительности, рынок ... рядом объективных товароведных законов (*управляться*). Человек ... с законами рынка (*сталкиваться*). Он вынужден их ... , чтобы не ... свой капитал (*соблюдать*), (*терять*).

6. Ознакомьтесь со следующими выражениями. Выучите их.

Продукт деятельности – предмет, вещество и т. п., получающееся в результате человеческого труда.

Классификация товаров – разделение множества товаров на подмножества по их сходству или различию в соответствии с принятыми методами.

7. Прочитайте текст. Объясните, в чем суть классификации товаров.

Классификация представляет собой логический процесс распределения любого множества (понятий, свойств, явлений, предметов) на категории (подмножества) разного уровня в зависимости от определенных признаков и выбранных методов деления.

Целью классификации является систематизация товаров, разработка правил и систем классификации, создание научной базы для управления ассортиментом и качеством.

Задачи классификации – разработка общих принципов классификации и конкретных классификаций отдельных групп товаров, а также гармонизация национальных систем классификаций с международными.

Значение классификации товаров заключается в следующем:

- классификация способствует упорядочиванию терминологии;
- классификация позволяет объединить в родственные группы большое количество товаров, это создает возможности для систематизированного изучения товаров и для автоматизированной обработки информации;
- классификация создает возможность изучить и оценить структуру, полноту и рациональность ассортимента товаров, способствует формированию и совершенствованию ассортимента товаров;

- классификация облегчает изучение потребительских свойств товаров, позволяет устанавливать оптимальный уровень этих свойств, а также определять требования к ним. От того, к какой группе относится то или иное изделие, предъявляемые к нему требования будут различны;
- классификация позволяет разработать групповые методы измерений и оценки потребительских свойств и качества товаров;
- группировка товаров по общности свойств служит основанием для разработки оптимальных методов упаковки, режимов хранения и транспортирования, соблюдения правил эксплуатации; классификация является базой для совершенствования системы стандартизации товаров;
- классификация требуется при подтверждении соответствия;
- классификация облегчает и ускоряет организацию торговооперативных процессов, определяет тип торговых предприятий, способствует повышению качества торгового обслуживания;
- классификация используется при организации товароснабжения;
- размещение товаров на складах и выкладка их в торговых залах магазинов также базируется на определенной классификации товаров;
- классификация способствует изучению покупательского спроса;
- классификация используется при составлении рекламных буклетов, каталогов, проспектов ярмарок и т. п.

Послетекстовые задания

1. Найдите синонимическую замену выделенным словам. При выполнении задания используйте текст.

1. Классификация *способствует* изучению покупательского спроса.
2. В основе жизнедеятельности рынка лежат, *очевидно*, какие-то объективные законы.
3. Законы эти доступны *пониманию* человека.
4. *Функционирование* товароведных законов можно сравнить с кубиком Рубика.

2. Выпишите из текста фразы (в виде плана), которые наилучшим образом передают его смысл.

Это интересно

Кефир – напиток долгожителей

Кефир! Мы его любим и помним ещё из детства. Но в последние годы на первый план вышли йогурты, которые везде рекламируют и рекомендуют. Фактрум категорически не согласен с таким положением вещей! Ведь кефир...

1. Кисленький и нежирный кефир прекрасно справляется с жаждой. Особенно если с пузырьками!
2. Является пробиотиком. Всего 1 стакан кефира содержит более

2 триллионов кисломолочных бактерий и других микроорганизмов, благотворно влияющих на микрофлору кишечника. Благодаря этому кефир помогает избежать возникновения кишечных инфекций и запоров.

3. Является источником витаминов группы В. Кефир выступает источником сразу нескольких витаминов группы В. Например, в нем содержится витамин В12, полезный для крови и нервной системы, витамин В1 или тиамин, помогающий справиться со стрессами, а также биотин, улучшающий состояние кожи, волос и ногтей.

4. Укрепляет иммунитет. Примерно 70% иммунно-компетентных клеток находится именно в кишечнике, поэтому регулярный прием продуктов-пробиотиков, содержащих живые микроорганизмы, это важный шаг навстречу крепкому иммунитету.

5. Понижает холестерин. Кефир — это один из продуктов, которые активно снижают уровень «плохого» холестерина, предотвращая таким образом риск возникновения сердечных приступов и инсультов.

6. Расслабляет и успокаивает. Кефир обладает мягким релаксирующим эффектом, который он унаследовал от аминокислоты молока триптофана. Это соединение принимает участие в синтезе гормонов сна: мелатонина и серотонина.

7. Содержит белок. стакан кефира — отличный способ получить дополнительную порцию белка при соблюдении низкокалорийной или низкоуглеводной диеты. Так, 1 порция простого обезжиренного кефира содержит всего 100 калорий и целых 10 граммов белка с минимальным содержанием жира.

8. Усваивается лучше молока. Лактоза (молочный сахар), с перевариванием которой у некоторых людей могут наблюдаться проблемы, в кефире частично превращается в молочную кислоту, которая усваивается гораздо проще.

9. Содержит много кальция и фосфора. Например, порция из 175 граммов кефира содержит примерно 20% рекомендуемой суточной нормы кальция, отвечающего за строение костной ткани и зубов.

10. Богат антиоксидантами. Одной из причин, послужившей возникновению такой репутации, является высокий уровень антиоксидантов, содержащихся в кефире. Свободные радикалы повреждают клетки, что приводит к преждевременному старению организма. А ежедневное употребление продуктов, богатых антиоксидантами, способно замедлить этот процесс, что помогает сохранить молодость.

5. Прочитайте текст. Объясните, почему текст имеет такое заглавие.

6. Передайте содержание текста, используя вопросный план.

7. Подготовьте письменно небольшую заметку о кефире, используя текст и комментарий к тексту.

2.2. Общие правила и методы классификации

Предтекстовые задания

1. Слушайте слова и в паузах записывайте их, ставя ударение.

беззаконие	однозначный	решение
желательный	отношения	различный
финансовый	приватизация	специалист
легкий	принцип	стабилизация
обеспечивающий	противоположный	успешный

2. Образуйте существительные от глаголов. С существительными составьте предложения.

Желать, обеспечивать, различать, решить, сталкивать.

3. Ознакомьтесь со следующими выражениями. Выучите их.

Стабилизация – приведение в устойчивое состояние чего-либо, поддержание постоянства каких-либо величин, каких-либо процессов; состояние устойчивости, постоянства.

Поставить на службу рынку – использовать в интересах рынка.

4. Прочитайте текст.

Общие правила и методы классификации

Классификация позволяет разделить товары на определенные категории или ступени в соответствии с принятым методом классификации. Деление осуществляется от высшей ступени классификации к низшей.

Высшими ступенями классификации являются «Раздел» и «Класс». Средними ступенями классификации являются «Группа» и «Вид». После «вида» располагаются низшие ступени классификации, к которым относятся: «Разновидность», «Артикул». При классификации применяют также вспомогательные категории: «Подраздел», «Подкласс», «Подгруппа» и др.

Вид является основной классификационной категорией товаров. Он представляет собой конечный продукт производства, имеет конкретное назначение и собственное название, которое отражает его внешнюю особенность или внутреннее содержание. Например, стакан, диван, ситец, яблоко, треска относятся к категории вида. Но посуда, мебель, ткани, плоды и рыба к этой категории не относятся, так как объединяют несколько видов.

Каждая разновидность товара обозначается артикулом. Под одним артикулом могут значиться товары, одинаковые по всем признакам и отличающиеся лишь по некоторым (чаще второстепенным).

Фасетный метод классификации предусматривает параллельное разделение множества объектов по одному признаку на отдельные, не зависящие друг от друга группы – фасеты.

Иерархический метод классификации характеризуется последовательным делением заданного множества объектов на подчиненные подмножества.

Согласно торговой классификации различают следующие группы продовольственных товаров: хлебобулочные изделия, плоды и овощи, кондитерские, винно-водочные, безалкогольные напитки, молочно-масляные, мясные и колбасные изделия, рыбные, яичные, пищевые жиры, табачные изделия.

По принципу группировки в торговой сети продовольственные товары подразделяют на бакалейные и гастрономические.

К бакалейным товарам относят крупы, муку, дрожжи, макаронные изделия, сушеные овощи и фрукты, чай, кофе, соль, специи, сахар, крахмал, пищевые концентраты и др., т. е. продукты, требующие перед употреблением дополнительной кулинарной обработки. К гастрономическим относят товары, готовые к употреблению без кулинарной обработки или с повышенными вкусовыми свойствами: молочные продукты (сыры, масло, молоко и др.), алкогольные напитки, копчености и консервы, кондитерские, мясные и рыбные изделия.

Все продовольственные товары по учебной классификации объединяют в 9 основных групп: зерномучные товары; овощи, плоды и грибы; вкусовые товары; кондитерские товары; пищевые жиры; молочные товары; мясные товары; рыбные товары; яйца и яичные товары.

В основе такой классификации лежит общность товаров по происхождению, химическому составу, особенностям технологии производства, назначению и условиям хранения.

Зерномучные товары (зерно, крупа и крупяные изделия, мука, хлебобулочные и макаронные изделия), за исключением сои, отличаются высоким содержанием углеводов, особенно крахмал, и малым содержанием жиров.

Плоды, овощи и грибы в свежем виде требуют специальных условий хранения, обладают низкой энергетической ценностью (за исключением орехоплодных), хорошими вкусовыми свойствами, высоким содержанием витаминов и других биологически активных веществ.

К вкусовым товарам относятся чай, кофе, пряности, вкусовые приправы, алкогольные и безалкогольные напитки, табак и табачные изделия. Эти продукты содержат вещества, сильно действующие на нервную, пищеварительную и другие системы организма человека (кофеин, пиперин, ванилин, эфирные масла, этиловый спирт, никотин и др.).

Кондитерские товары включают фруктово-ягодные изделия, шоколад и какао-порошок, карамель и конфеты, халву и мучные изделия, восточные сладости и изделия специального назначения. В этой группе товаров также изучаются крахмал и продукты его переработки, сахар, мед. Группа кондитерских товаров характеризуется высоким содержанием углеводов, высокой энергетической ценностью, хорошей усвояемостью, низким содержанием витаминов и другими биологически активными соединениями.

Пищевые жиры (растительные масла, животные жиры, кроме коровьего, маргарин и маргариновая продукция) обладают наиболее высокой энергетической ценностью и состоят в основном из жира с большим или меньшим содержанием фосфолипидов, пигментов, жирорастворимых витаминов и других жироподобных веществ.

В группе молочных товаров изучают молоко, творог, сливки, сметану, сухие молочные продукты, мороженое, кисломолочные продукты, масло и сыры. Эта группа характеризуется высокими пищевыми достоинствами, продукты легко усваиваются организмом. Многие из них широко используются для диетического и детского питания.

Мясные товары (мясо крупного рогатого скота, овец, свиней и других животных, домашней птицы, дичи, колбасные изделия, мясные копчености, консервы, полуфабрикаты и кулинарные изделия) характеризуются наличием хорошо усвояемых полноценных белков и минеральных элементов.

Яйца и яичные товары (меланж, сухой яичный порошок и др.) отличаются высокой пищевой ценностью, хорошей усвояемостью и наилучшей сбалансированностью пищевых веществ.

Рыбные товары (рыба живая, охлажденная, мороженая, маринованная, вяленая, сушеная и копченая, консервы и пресервы, икра, кулинарные изделия и полуфабрикаты) являются источником полноценных белков, минеральных элементов, многих витаминов и других пищевых веществ.

Послетекстовые задания

1. Ответьте на вопросы.

– В чём разница между фасетным и иерархическим методами классификации?

– Как вы считаете, что из них лучше? Аргументируйте ваш ответ примерами из жизни, а также периодической печати по этим проблемам.

– Что вам известно о классификации товаров в Украине? А в вашей стране?

2. Тема для обсуждения: «Виды товаров».

Начало рассуждения: вначале, сначала, прежде всего, в первую очередь.

Связь с предыдущей информацией: как было сказано выше, как отмечалось, согласно этому, в соответствии с этим.

Иллюстрация, пояснение: например, другими словами, точнее говоря, иначе говоря, в частности.

Введение обобщающей информации: рассмотрим следующие случаи, выясним отношение.

Вывод, итог, заключение: таким образом, итак, следовательно, в заключение, поэтому.

2.3. Кодирование товаров

Предтекстовые задания

1. Прочитайте данные ниже слова, обращая внимание на произношение слов с удвоенными согласными и гласными.

здоровоохранение	коммерческий	неприкосновенность
несвойственный	производственный	промышленность
поощрение	процесс	связанный
собственник	эффективность	кодирование

2. К существительным подберите прилагательные.

обозначение	задача	товар
объект	код	условие
число	критерий	функция

3. Запомните управление следующих глаголов. Составьте предложения с приведенными словосочетаниями.

управлять (чем?) промышленностью
освободить (от чего?) от задач
содействовать (чему?) повышению
сохранить (что?) имущество
подчиниться (чему?) критериям
поощрить (что?) конкуренцию
являться (чем?) условием
передать (что?) функции

4. Ознакомьтесь со следующими выражениями. Выучите их.

Гарант – поручитель.

Выступать гарантом – быть поручителем. *Жизнеспособность* – способность существовать и развиваться.

Подчиняться коммерческим критериям – выполнять коммерческие требования.

5. Прочитайте текст. Найдите определение понятия «кодирование». Отличается ли определение, данное в тексте, от определения в словаре? Чем?

Кодирование представляет собой присвоение по определенным правилам условного обозначения (кода) объекту или группе объектов. Код позволяет заменить несколькими знаками (символами) наименования и описания этих объектов.

С помощью кодов обеспечивается идентификация объектов максимально коротким способом, т. е. с помощью минимального числа знаков. Это способствует повышению эффективности сбора, учета, хранения и обработки информации.

Алфавит кода представляет собой систему знаков (символов), составленных в определенном порядке. В алфавит кода могут входить цифры, буквы, штрихи и их сочетания. В этой связи коды бывают цифровые, буквенные, буквенноцифровые и штриховые.

Цифровой код – код, знаками которого являются цифры. Цифровой код находит самое широкое применение в отечественной и международной практике кодирования. При этом, как правило, используются десятичные коды, т. е. когда подмножество не превышает 10 объектов, код составляет один знак от 0 до 9 включительно, а когда не превышает 100 объектов, код составляет два знака – от 00 до 99 включительно и т. д. Установлено, что наибольшая эффективность в процессе обработки информации обеспечивается при применении цифровых кодов из пяти и менее цифр.

Буквенный код – это обозначение кода при помощи букв алфавита. Например, в швейных товарах одежда детского ассортимента кодируется буквой Д. Буквенно-цифровой код использует в своем алфавите буквы и цифры. Штриховой код применяет комбинацию штрихов и пробелов между ними.

Послетекстовые задания

1. Прочитайте внимательно каждое утверждение и решите, истинное оно или ложное. Если оно ложное, то докажите почему или объясните, как можно изменить данное утверждение, чтобы оно стало истинным.

- В алфавит кода могут входить цифры, буквы, штрихи и их сочетания.
- Производитель должен выступить гарантом качества.
- Наибольшая эффективность в процессе обработки информации обеспечивается при применении цифровых кодов из десяти и более цифр.

2. Тема для обсуждения: *Зачем кодировать товары?* Готовя свое выступление, используйте следующие конструкции:

- По-моему ...
- по мнению (кого-либо) ...
- считаю, что ...
- я думаю, что ...
- с моей точки зрения ...
- на мой взгляд ...
- мне кажется ...

3. АССОРТИМЕНТ ТОВАРОВ. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ

3.1. Понятие ассортимента, его виды

Предтекстовые задания

1. Слушайте слова и в паузах записывайте их, ставя ударение.

собственность	укрупненный	специализированный
отрасль	эксперт	подразделяться
государственный	механизм	потенциальный
изобретатель	отечественный	предприятие
гарантировать	разновидность	объединяемый

2. Запомните управление следующих глаголов. Составьте предложения с приведенными словосочетаниями.

превратить (кого? в кого?) в собственника
стать (кем?) владельцем
найти (что?) силы
сделать (что?) шаг
владеть (чем?) имуществом
разработать (что?) механизм

3. Прочитайте и озаглавьте текст. Объясните, почему вы выбрали такой заголовок.

Ассортимент – это большая совокупность товаров, объединенных каким-либо общим признаком (сырье, назначение, производитель и проч.), различающихся друг от друга по другим признакам. Таким образом, ассортимент представляет собой систему, в которой можно выделить отдельные элементы, представляющие собой объединяемые одним частным признаком группировки, между которыми существуют определенные связи.

Различают промышленный и торговый; простой и сложный, укрупненный и развернутый; комбинированный и смешанный ассортимент товаров.

Промышленный ассортимент представляет собой набор товаров, выпускаемых отдельной отраслью промышленности, отдельным предприятием или другими изготовителями. Под другими изготовителями подразумевают предприятия общественного питания и частных предпринимателей, ателье индивидуального пошива и проч. Как правило, предприятия выпускают небольшое число наименований товаров, что позволяет им совершенствовать технологию изготовления этих товаров, повышать качество через улучшение потребительских свойств. То есть предприятия выпускают достаточно узкий ассортимент товаров с небольшим разнообразием видов и разновидностей.

Торговый ассортимент представляет собой совокупность товаров, реализуемых в торговой сети. Торговая сеть – это совокупность всех торговых предприятий (оптовых и розничных), занимающихся реализацией товаров.

Торговый ассортимент включает набор товаров, выпускаемых как отечественными, так и зарубежными производителями.

Он отличается большим разнообразием, чем промышленный ассортимент.

Торговый ассортимент может рассматриваться применительно к одному или нескольким торговым предприятиям, ко всей торговой сети. Ассортимент торгового предприятия представлен номенклатурой товаров, которые продает данное предприятие.

Ассортимент определяет тип торгового предприятия (универсам, универсам, магазин «Продукты» и т. д.). Кроме того, в магазинах одного типа, но разной торговой площади, ассортимент будет отличаться по количеству групп и видов товаров. В этом случае торговые предприятия будут подразделяться на универсальные и специализированные, магазины с комбинированным и смешанным ассортиментом.

Послетекстовые задания

1. Найдите в тексте информацию, подтверждающую следующее утверждение: *Торговый ассортимент – самый разнообразный.*

2. Прочитайте последнее предложение и скажите: согласны ли вы с этим утверждением? Почему?

3. Подготовьте сообщения на следующие темы:

- а) Торговый и промышленный ассортимент.
- б) Уникальность ассортимента товаров.

3.2. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

Предтекстовые задания

1. Слушайте слова и в паузах записывайте их, ставя ударение.

оптовый	регулирование	специализирующийся
должностной	эффективность	стандарт
соответствовать	заказанный	узаконенный
оптимальный	формирование	управление
рациональный	классификация	конкурентоспособность

2. Соедините существительные с прилагательными в нужной форме. Раскройте скобки. Запишите словосочетания.

	закупки
	сбыт
ОПТОВЫЙ	ввоз
	торговля
	цена
ОПТОВАЯ	излишки
	бумага
	операция
ОПТОВЫЕ	биржа
	материалы

3. Определите по названию текста, о чем пойдет речь.

4. Напишите 5–6 ключевых слов, которые вы предполагаете встретить в тексте.

5. Ознакомьтесь со следующими словами и выражениями. Выучите их.

Связывать с именем – ассоциировать, вызвать представление о ком-то.

Узаконенное место – 1) место, установленное, определенное каким-либо законом, постановлением; 2) узаконение – легализация.

Осуществлять посредничество – содействовать сделке между сторонами.

6. Прочитайте текст. Укажите, с какими товароведными терминами вы встретились впервые.

Под управлением ассортиментом товаров понимается разработка и применение мер, направленных на формирование оптимальной структуры ассортимента товаров, которая будет наиболее полно соответствовать текущим потребностям населения.

Одной из практических задач успешного формирования ассортимента является установление связей между производством, торговлей и потребителем.

Управление осуществляется систематическим анализом сложившейся структуры ассортимента, формированием предпочтительного ассортимента, его совершенствованием. При анализе структуры ассортимента:

- оценивают относительную долю товаров (по группам, подгруппам, видам и разновидностям);

- сравнивают заказанный и поступивший в продажу ассортимент товаров;

- анализируют условия формирования оптимального ассортимента.

В условиях жесткой конкуренции работа по управлению ассортиментом усложняется. Широта и полнота ассортимента во многом зависят от квалификации и уровня подготовки товароведа, который должен располагать обширной информацией о промышленном и торговом ассортименте товаров, других источниках возможного поступления товаров, о конкурентоспособности товаров и их потребительских свойствах. Товароведы должны активно участвовать в формировании рационального ассортимента и предотвращать поставки товаров, не пользующиеся спросом.

Основные направления этой работы:

- изучение структуры ассортимента товаров (по группам и внутри группы);

- оптимизация и обновление ассортимента с учетом требований потребителей к качеству товаров;

- разработка научных принципов классификации товаров (группировки и систематизации, научной терминологии).

Послетекстовые задания

1. Что означает слово «управление»? Сравните определения понятия «управление товарами», данные в тексте. Какое из них вам кажется более правильным, точным или, может, они дополняют друг друга?

2. Образуйте от слова «управление» прилагательное и составьте с ним словосочетания.

4. КАЧЕСТВО ТОВАРОВ

4.1. Потребности и требования к качеству товаров

Предтекстовые задания

1. Подберите однокоренные слова к существительному *сознание*.

2. Образуйте существительные с суффиксом *-ость* от прилагательных: *организованный, государственный, необходимый, экономичный, практичный, деятельный, значительный, производительный*.

3. Составьте возможные словосочетания с данными существительными и прилагательными.

деятельность	иностранный
центр	государственный
потребность	физический
рост	человеческая
покупатель	торговый
сроки	крупный
обработка	ценный
склад	интеллектуальный
отдел	регулируемый
воздействие	культурное
личность	познавательные
развитие	потенциальный
общество	образцовый
способности	установленные
группа	температурное
техника	химическая

4. Прочитайте текст. Какое название можно было бы дать этому тексту?

Потребность – это нужда (чувство нехватки чего-либо, ощущаемое человеком) в чем-либо объективно необходимом для поддержания жизнедеятельности и развития организма, человеческой личности, социальной группы и общества в целом.

Физические потребности иногда называют биологическими, витальными. Они свойственны и человеку, и животным. От удовлетворения физических потребностей зависит существование человека как биологического существа.

Интеллектуальные потребности определяют развитие познавательных способностей человека, они связаны с интеллектуальным ростом, с культурным развитием личности.

Социальные потребности носят исторический характер, они зависят от уровня развития науки, техники, от уровня развития экономических взаимоотношений.

Потребности могут быть осознанные и неосознанные. По количеству удовлетворяемых потребностей они могут быть единичными и комплексными.

Потребности динамичны и изменчивы, на базе удовлетворенных возникают новые, более высокие потребности, что подтверждает закон возвышающихся потребностей. Возвышение потребностей связано с включением личности в различные сферы и формы деятельности.

Знание общественных потребностей – секрет успеха любого предприятия. Любой новый товар, появившийся на рынке, должен удовлетворять определенные потребности, которые к моменту его появления сформировались или сформируются у потенциальных покупателей.

Требования к товарам – это условия и особенности, которым товары должны соответствовать, чтобы их можно было использовать по назначению при определенных условиях и в течение определенного времени.

В зависимости от степени охвата товаров требования бывают общие, частные и специфические. Общие требования в равной степени предъявляются или к одному, или к преобладающему большинству товаров.

Специфические требования предъявляются к более узкой группе товаров, а частные требования предъявляются к конкретному товару.

По характеру исполнения выделяют обязательные и рекомендуемые требования. Обязательные требования являются безусловными для исполнения. Требования сохранности служат для создания условий, обеспечивающих сохранение потребительной стоимости товаров при хранении, транспортировании в течение установленных сроков.

Особое значение эти требования имеют для товаров, основные свойства которых изменяются под воздействием внешней среды (многие продовольственные товары).

Требования безопасности устанавливают ограничение уровня опасного воздействия на организм человека при использовании изделия, при его хранении и транспортировании.

Технологические требования предъявляются к тем товарам, использование которых требует некоторой обработки (температурной, химической и проч.), изготовления, изменения состояния, формы. Потребление свежего мяса возможно после температурного воздействия (жарки, варки и проч.).

Послетекстовые задания

1. Что нового вы узнали о потребностях и требованиях?
2. Составьте по тексту 5–6 вопросов. Задайте их друг другу.
3. Тема для обсуждения: *Виды требований к товарам.*

Готовя свое выступление, используйте наречия:

во-первых наконец
во-вторых поэтому
в-третьих потому

Известно ли вам?

Для большинства людей пищевые добавки – что-то очень опасное, от чего следует держаться подальше. Но на самом деле такие вещества просто необходимы в современном мире. Сегодня полезные пищевые добавки – это не вымысел, а реальность, пусть о ней и знают в основном специалисты. Пищевая промышленность не в состоянии обойтись без них. И далеко не все из этих веществ такие опасные, как об этом любят говорить.

Краситель кармин (E120) использовался еще в библейские времена. Правда, тогда его применяли для окрашивания в пурпурный цвет не только

пищевых продуктов, но и тканей. Только в XX веке безопасность кармина для организма человека была доказана учеными.

Настоящий бум пищевых добавок начался в XIX веке. Тогда нужно было искать способы сделать продукты менее скоропортящимися для длительных транспортировок. Холодильников ведь тогда не было. Поэтому появились многочисленные консерванты, красители, загустители и т.д. В XX веке их насчитывалось уже около 500.

Буква «Е» в названии добавки на упаковке означает всего лишь «Европа». Стандарт маркировки добавок был принят в Европе в 1953 году. В 1978 году аналогичные маркировки были утверждены и в СССР.

Нитрит натрия (Е250) – вкусовая добавка, широко используемая в колбасах и других мясных изделий. Есть у нее и другая задача – защита продукта от развития ботулизма.

Сернокислый аммоний – одновременно пищевая добавка и удобрение. Он используется для получения пышной и мягкой выпечки.

4. Известны ли вам другие пищевые добавки?

4.2. Факторы, обеспечивающие качество товаров

Предтекстовые задания

1. Прочитайте данные ниже слова, обращая особое внимание на произношение слов с удвоенными согласными.

классифицировать

систематический

репутация

специализированный

предпринимательство

непосредственно

консультировать

сертификат

2. Запомните управление следующих глаголов. К выделенным существительным подберите прилагательные.

предоставлять *(что?)* информацию

выполнять *(что?)* операции

говорить *(о чем?)* о факторах

предъявлять *(что?)* требования

Слова для справок: жесткий, коммерческий, компетентный, конкурирующий, посреднический, постоянный.

3. Напишите 2–3 вопроса, на которые вы хотели бы получить ответ в тексте.

4. Ознакомьтесь со следующими выражениями. Выучите их.

Перепоручать – освободив себя или кого-либо, поручить другому выполнение какой-либо обязанности, поручения и т. п.

Право свободы и выбора – возможность поступать, действовать, принимать решения самостоятельно, без чьего-либо вмешательства.

Взимать плату – насильно, принудительно брать деньги.

5. Прочитайте текст. Скажите, нашли ли вы ответы на ваши вопросы? Какие? Прочитайте их.

К факторам, способствующим сохранению качества товаров, относятся:

- упаковка и маркировка;
- условия транспортирования;
- условия хранения;
- условия реализации и использования товаров
- техническая помощь в обслуживании;
- утилизация после использования.

Качество товаров определяется экономической ситуацией в стране, которая определяет формы и методы управления качеством, характер производственных отношений, а также характер ценообразования и т. п.

Невозможно управлять качеством, не соблюдая обязательные требования. Все обязательные требования отражены в технических регламентах, которые принимаются в форме закона.

Сегодня изготовитель и поставщик продукции, которые стремятся поднять репутацию своих товаров, победить в конкурентной борьбе, выйти на мировой рынок, заинтересованы в выполнении как обязательных, так и рекомендуемых требований стандартов. В этом смысле стандарты становятся важным инструментом коммерческой деятельности.

Однако недостаточно строго следовать требованиям стандартов, надо подкреплять выпуск товаров сертификатом соответствия и качества. Сертификат создает уверенность в стабильности качества, его безопасности, достоверности и точности измеренных показателей качества.

Таким образом, обеспечение качества продукции – это совокупность планируемых и систематически проводимых мероприятий, создающих условия для выпуска товара, удовлетворяющего требования потребителей.

Изучение факторов, влияющих на качество товаров, является важной задачей товароведения.

Послетекстовые задания

1. Скажите, в чем главное условие сохранения качества товаров. Кратко перескажите текст.

2. Раскройте смысл следующих высказываний:

инструмент коммерческой деятельности, обеспечение качества продукции, отражены в технических регламентах.

4.3. Факторы, способствующие сохранению качества товаров

Предтекстовые задания

1. От данных существительных образуйте глаголы. Составьте словосочетания с глаголами.

участник
конкуренция
претендент
сотрудник
упаковка

2. Объясните значение следующих однокоренных слов. С выделенными словами составьте словосочетания.

конкурент
конкурентный
конкурентоспособный
конкуренция
конкурирование
конкурировать

3. Запомните управление следующих глаголов. Продолжите ряд существительных.

Образец: нуждаться в продукции (работа, поддержка, товар, инвестиция).

Предъявить (*что?*) требования.
Бороться (*с чем?*) с конкуренцией.
Удовлетворять (*что?*) интересы.
Организовывать (*что?*) работу.

4. Запишите термины, которыми обозначаются в вашем родном языке продукты питания.

5. Ознакомьтесь со следующими выражениями. Выучите их.

Окупать издержки – возместить расходы, затраты на что-либо.

Три «кита» – от старинного представления, что земля держится на трех китах.

6. Прочитайте текст. Озаглавьте его.

Упаковка представляет собой средство или комплекс средств, предназначенных для защиты продукции от повреждений и потерь в процессе транспортирования, хранения и реализации. Элементом упаковки является тара.

Тара предназначена для размещения продукции.

Упаковка должна защищать товары от неблагоприятных воздействий света, влаги, кислорода воздуха, тепла, холода, от механических повреждений.

Упаковка должна обеспечивать сохранность товаров. Так, упаковка не должна иметь запаха, так как запах может быть легко воспринят продукцией при хранении. Это особенно важно для продовольственных товаров, так как в этом случае ухудшаются их вкусовые качества.

Упаковка не должна быть пористой, гигроскопичной и должна иметь низкую теплопроводность.

Упаковка должна отвечать эргономическим требованиям, т. е. быть легкой и удобной для транспортирования.

Упаковка также должна обеспечивать потребителю дополнительные удобства при использовании. Например, аэрозольная упаковка ядохимикатов и дезинфицирующих средств более удобна для потребителя.

Упаковка должна отвечать требованиям надежности, т. е. быть прочной, способной выдерживать многократные нагрузки.

Упаковка должна соответствовать требованиям безопасности, она не должна оказывать вредного влияния на упакованный в нее товар, на здоровье человека и окружающую среду.

Упаковка должна отвечать эстетическим требованиям, она должна служить средством рекламы и информации о товаре.

Условия хранения должны обеспечивать качественную и количественную сохранность товаров.

С этой целью должны устанавливаться оптимальные режимы хранения. Это достигается при использовании складов, хранилищ, холодильников, элеваторов, траншей и проч.

В холодильниках хранят в основном продовольственные товары. Это могут быть мясо, рыба, жиры, молочные продукты, яйца, плоды, овощи.

Для овощей используют хранилища с пассивной и активной вентиляцией, за счет которой регулируются относительная влажность воздуха и температура.

Температура является одним из факторов хранения. При повышении температуры ускоряются процессы окисления, брожения, деструкции, коррозии, гниения, ведущие к снижению потребительских свойств товаров, потерям и разрушению.

Низкая температура замедляет химические, биохимические и микробиологические процессы. Не выдерживают низких температур при хранении огурцы, соки, бананы. При хранении продовольственных товаров контролируют температуру не только в самом хранилище, но и в массе продукта (зерно, мука, овощи).

Повышение температуры воздуха при хранении вызывает плавление жира, увеличение объема жидких товаров (пиво).

Снижение температуры ниже установленных норм приводит к расслоению майонеза, помутнению вина, пива, загустению растительных масел.

Свет ускоряет многие процессы, происходящие в товарах. На свету быстрее окисляются жиры, уменьшается срок хранения пива и яиц, теряют

насыщенность цвета вина, усиливается пожелтение картофеля, прорастание лука.

Послетекстовые задания

1. Дайте краткую характеристику условиям хранения, пользуясь текстом. Не забудьте подчеркнуть, в чем их отличие.

2. Согласны ли вы с данными утверждениями? Аргументируйте свой ответ.

а) Свет ускоряет многие процессы, происходящие в товарах.

б) Упаковка должна отвечать требованиям надежности.

Известно ли вам?

Какие продукты НЕ должны храниться в холодильнике?

Как правило, пищевые продукты лучше сохраняются при низкой температуре в холодильнике. Но оказалось, что некоторые продукты не выдерживают холода, и в некоторых случаях холодильник становится фактором, который ускоряет их порчу.

Хлеб является одним из тех продуктов, которые ни в коем случае нельзя хранить в холодильнике. Холодный воздух только быстрее высушит хлеб. Самый лучший вариант – хранить хлеб при комнатной температуре, но даже в этих условиях – не более четырех дней. Если хлеб слишком большого размера, часть его можно заморозить, таким образом избегая выбрасывания засохшего или заплесневелого хлеба.

Чеснок также не любит холода. Нет необходимости держать его в холодильнике. Для его хранения годится любое сухое место, например, полка в кладовке, но не более двух месяцев. Единственное требование состоит в том, чтобы в кладовке была хорошая вентиляция – это дольше сохранит чеснок свежим.

Существует стереотип, что все соусы лучше хранить в холодильнике. Но на самом деле большинство из них содержат соль, уксус и сахар, которые являются отличными консервантами. Пряные соусы можно хранить в шкафу до трех лет.

Низкие температуры преобразуют картофельный крахмал в сахар, и это меняет аромат картошки. Лучше всего хранить картофель в бумажном пакете в кладовке. Избегайте пластиковых пакетов, потому что они не позволяют влаге испаряться, и картофель портится. Также обратите внимание, что этому продукту не нравятся низкие температуры, даже семь градусов по Цельсию могут стать причиной его порчи.

Не храните помидоры в холодильнике, потому что холодный воздух превращают их в нечто несъедобное. Помидоры любят тепло, поэтому, чем больше вы будете держать их в холодильнике, тем больше они испортятся.

Несмотря на то, что многие используют замороженные помидоры для приготовления пищи и в салатах, холодный воздух придает им странный вкус. Лучше всего хранить помидоры при комнатной температуре, а также они должны быть защищены от прямых солнечных лучей.

Лук является основой многих блюд, и его уж точно не следует хранить в холодильнике. Наиболее подходящий способ хранения представляет собой сетчатый мешок или ткань, которая позволяет воздуху циркулировать. Лук лучше хранить в темном месте, так как он легко подвергается воздействию света и меняет свой вкус. И, кстати, не забывайте, что лук не должен храниться рядом с картошкой, которая выделяет газы и влагу, способствующие быстрой порче репчатого лука.

Многие считают, что кофе сохраняется лучше в холодильнике. Но, конечно, конденсация в холодильнике влияет на вкус и качество кофе. Кроме того, сам кофе имеет очень сильный запах, так что вполне вероятно, что это изменит вкус и запах других продуктов, хранящихся в холодильнике.

3. Подготовьте письменно краткую информацию об одном из перечисленных продуктов.

5. СВОЙСТВА ТОВАРОВ

5.1. Химические свойства

Предтекстовые задания

1. а) Запишите прилагательные, от которых образованы следующие существительные. б) Составьте словосочетания с полученными прилагательными.

честность	радость	загадочность
подозрительность	формальность	точность
глупость	безопасность	вежливость

2. Запишите прилагательные в превосходной степени. Составьте с ними словосочетания.

трудный	краткий	хороший
глупый	честный	редкий

3. Замените данные словосочетания синонимичными глаголами.

дать информацию
вызвать подозрение
положить начало
проявить интерес
провести контроль

4. Озаглавьте текст. Объясните, почему он так называется.

Химический состав важен абсолютно для всех товаров. Он определяет пищевую ценность продуктов питания. Недостаток некоторых химических элементов в организме человека может вызвать, например, расстройство нервной системы, нарушение обмена веществ, заболевания пищеварительного тракта.

А наличие даже незначительного количества токсичных элементов (олова, свинца, ртути, селена, мышьяка и др.) в продуктах питания может привести к отравлению и тяжелым заболеваниям. Наиболее важными из химических свойств являются: отношение к действию воды (растворимость в воде, водостойкость), кислот, щелочей, отношение к действию окислителей, восстановителей и растворителей, а также отношение к действию высокой или низкой температуры.

Температура существенно влияет на химический состав и структуру материалов и изделий. Материалы могут подвергаться воздействию высоких и низких температур. Так, под действием высоких температур происходит необратимая коагуляция (денатурация) белков в пищевых продуктах. Жиры при нагревании до 250–300°C разрушаются с выделением летучих веществ.

Послетекстовые задания

- 1. Расскажите, что вы узнали о химическом составе и факторах, которые влияют на него.**
- 2. Опираясь на текст, подтвердите, что температура существенно влияет на химический состав и структуру материалов и изделий.**

5.2. Физические свойства

Предтекстовые задания

- 1. Слушайте слова и в паузах записывайте их, ставя ударение.**

безраздельно	утилизация
акустический	продукция
излишек	плотность
насыпной	комплексный

- 2. Образуйте прилагательные от существительных.**

электрика	физика
плотность	необходимость
возможность	оптика
добросовестность	точность
информация	акустика

3. Образуйте существительные от глаголов.

напомнить
предложить
предупредить
присутствовать
уважать
уточнить

4. Озаглавьте текст. Определите, почему он так называется.

К физическим свойствам относятся: масса материалов и изделий, механические, термические, оптические, акустические, электрические свойства и проч. Физические свойства учитываются при оценке качества товаров, при определении сроков службы и при оценке поведения в процессе хранения, эксплуатации (потребления), а также при утилизации.

Масса – одна из основных физических характеристик товаров. Показатели массы материалов и готовых изделий широко используют при характеристике и оценке качества многих товаров.

Свойства материала, учитывающие его плотность, размеры и форму частиц, можно характеризовать показателем насыпной массы. Его можно рассматривать, как комплексный показатель, так как он будет определяться как собственно массой, плотностью, так и размером. Например, одно и то же вещество с уменьшением размера частиц даст увеличение показателя насыпной массы. Этот показатель учитывают при дозировке и отпуске сыпучих веществ, определении загруженности транспорта и заполнении объема хранилища.

Плотность – это физическая величина, определяемая отношением массы материала (изделия) к занимаемому им объему.

Послетекстовые задания

1. Раскройте содержание следующих утверждений.

- Одно и то же вещество с уменьшением размера частиц даст увеличение показателя насыпной массы.
- Физические свойства учитываются при оценке качества товаров.

Это интересно

Знаете, что такое «общество потребления»? Это мы с вами, люди современных рыночных отношений, массово потребляющие материальные блага. Старо как мир? Скучно? Тогда взгляните на это под другим углом, предлагает сайт Finances Online.

Вот 10 удивительных фактов о тех вещах, которые люди по всему миру скупают в огромных количествах. Все познается в сравнении!

1. «Кока-кола».

Ежедневно в мире продается 1,8 миллиарда бутылок этой газировки.

На Земле 7 миллиардов жителей. Значит, каждые два человека из восьми, или четверть населения планеты пьют ее каждый день.

2. Чипсы Lay's.

Только в США покупают 633 миллиона пачек ежегодно. Правда ведь, когда берешь пачку в руки, кажется, что она наполовину пустая и ничего не весит? На самом деле в таком количестве они тяжелее авианосца.

3. PlayStation.

С 1995 года продано 344 миллиона игровых консолей. По весу это как два моста Золотые Ворота в Сан-Франциско. А ведь это знаменитое сооружение много лет считалось самым большим висячим мостом в мире.

4. ToyotaCorolla.

С 1966 года в мире продано 40,7 миллиона таких автомобилей. Если выстроить их в ряд бампер к бамперу, то получится 48 рядов через всю Америку - от Нью-Йорка до Лос-Анджелеса и обратно.

9. iPhone.

С 2007 года смартфоны Apple разошлись «тиражом» в 516 миллионов экземпляров. Это больше, чем население всего Евросоюза.

10. Кубик Рубика.

С 1980 года продано 350 миллионов. Это в 35 раз больше, чем население Венгрии, откуда родом эта знаменитая головоломка.

4. Как вы считаете, что такое «общество потребления». Аргументируйте свой ответ.

5. Какие характеристики товара вы считаете наиболее важными, существенными для успешных продаж?

5.3. Биологические свойства

Предтекстовые задания

1. Слушайте слова и в паузах записывайте их, ставя ударение.

организация	выдающийся	высокопродуктивный
молекулярно-генетический	доступно	катализатор
жизнедеятельность	принадлежать	природный
производство	рассчитывать	рискованный
способность	организменный	транспортирование

2. Проверьте, знаете ли вы значение следующих слов и словосочетаний. При необходимости обращайтесь к словарям.

биологические системы	популяция
субклеточный уровень	круговорот веществ
совместная функция	биополимер

3. Определите по заголовку, о чем пойдет речь в тексте.

4. Прочитайте текст. Выпишите предложение, содержащее его основную мысль.

Биологические свойства

Биологические свойства характеризуют особенности взаимодействия материалов и изделий с живыми организмами и с окружающей средой. Эти взаимодействия происходят на различных уровнях организации биологических систем (молекулярногенетическом, субклеточном, клеточном, тканевом, организменном, популяционновидовом, биосфернобиогеоценотическом) и отражают закономерности жизненных явлений на каждом уровне.

На молекулярногенетическом уровне в живых организмах протекают биохимические и генетические процессы, которые определяют хранение, изменение и реализацию генетической информации. На субклеточном уровне отражаются закономерности строения и функций компонентов клетки: ядра, мембран, органоидов и включений. На клеточном уровне протекают процессы, влияющие на строение и жизнедеятельность клеток, их специализацию в ходе развития, механизмы деления клеток.

На тканевом уровне отражается строение и функции тканей и образованных ими органов; на организменном уровне – особенности строения и функции отдельных особей. На популяционновидовом уровне отражаются взаимоотношения между популяциями, входящими в состав биогеоценозов, и окружающей их средой. На биосферном уровне отражаются взаимодействие и круговорот веществ и энергии, обусловленные жизнедеятельностью организмов.

По современным представлениям субстратом жизни является комплекс сложных биополимеров – белков и нуклеиновых кислот, а жизнь есть их совместная функция. Жизнь существует в виде открытых систем, которые непрерывно обмениваются с окружающей средой веществом, энергией и информацией.

Использование законов наследственности и изменчивости лежит в основе создания высокопродуктивных пород домашних животных и сортов культурных растений.

Изучение взаимоотношений между организмами и окружающей их средой позволяет успешно развивать земледелие, разумно использовать природные ресурсы.

Влияние живых организмов на продукцию не всегда положительное, в ряде случаев ее свойства ухудшаются. Так, плесневые грибы и гнилостные бактерии разрушают продукты питания, органические материалы и изделия.

Знание биологических свойств товаров необходимо для выбора тары и упаковки, условий транспортирования, хранения и использования, а также для изучения влияния товаров на организм человека.

Послетекстовые задания

1. Выпишите из текста прилагательные, которые характеризуют биологические свойства.

2. Известно ли вам о существовании питательных веществ? Составьте об одном из них небольшую информационную справку. Пользуйтесь энциклопедическим словарем.

3. Запомните значения следующих фразеологизмов. Найдите эквиваленты в родном языке. Составьте с выделенными фразеологизмами предложения, пользуясь текстом.

1. *Без труда* – легко, не напрягаясь.

С трудом – едва, насилу.

Взять (или принять) на себя труд – согласиться исполнить что-либо.

После трудов праведных (шутл.) – потрудившись.

2. *Другое дело* – нечто иное.

Первым делом – в первую очередь, прежде всего.

За дело (наказать, наградить) – по заслугам, не напрасно.

Ближе к делу – призыв, требование не отвлекаться от основной темы, от сути дела.

На деле – опытным путем, практически.

Не у дел – без службы.

Пустить в дело – применить, употребить.

В чем дело? – Что случилось?

Это интересно

Список удивительных фактов

В 1830 году кетчуп продавался как лекарство.

Чтобы вылечить вздутие, человек должен проглотить одну чайную ложку сахара.

В штате Кентукки (США) незаконно перевозить конус мороженого в заднем кармане.

Страх перед кулинарией называется магерофобией.

В 1908 году чайные пакетики были представлены Томасом Салливаном.

Страх перед арахисовым маслом, прилипающим к верхней части рта, называется Archibutyrophobia.

Муравьев и термитов жарят и едят, как попкорн в Южной Африке.

Масло канолы на самом деле называется рапсовым маслом, но название изменено в маркетинговых целях.

Орегано содержит больше антиоксиданта, чем черника.

Химические вещества в зубцах чеснока могут вызывать ожоги на коже человека.

Киви на самом деле родом из Китая, и его называют китайским крыжовником.

Многие из обработанных продуктов содержат каменноугольную смолу, и это вызывает гиперактивность у детей.

У брокколи в два раза больше витамина «С», чем в апельсине и больше кальция, чем в молоке.

Карамель фактически была создана арабами.

Морковь не улучшает зрение.

Лук содержит антиоксидантные, антиаллергические, противовирусные и антигистаминные вещества.

Каждый год человек потребляет в среднем 3 кг винограда.

Клюква подпрыгивает как резиновые шарики, когда она созрела.

Помидоры имеют 10000 различных сортов.

Морковь содержит нулевой процент жира.

Арахис используется при изготовлении динамита.

92% арбуза содержит воду.

Салат-латук относится к семейству подсолнечника.

Цветы тыквы съедобны.

Большее количество шоколада потребляется швейцарцами, а затем идут британцы.

Все сырные пищевые продукты содержат менее 50% сыра.

Картофель фри широко популярен в Америке, но на самом деле он родом из Бельгии.

Одной из причин прыщей является потребление молочных продуктов.

Груши, сливы и яблоки принадлежат к розовой семье.

70% оливковых продуктов не содержат чистое оливковое масло.

100% натуральный апельсиновый сок содержит 100% искусственных ароматизаторов.

Конфеты когда-то использовались в качестве валюты для торговли товарами.

Редька принадлежит к семейству капусты.

Пищевой краситель кармин, используемый в конфетах, изготовлен из вареных жуков.

Вода из кокосовых орехов используется в качестве плазмы крови.

В секунду продается 75 гамбургеров McDonald's.

Один гамбургер в центре быстрого питания содержит мясо 100 различных коров.

Арахис на самом деле бобовые, а не орехи.

Когда мускаты принимаются в больших дозах, они приводят к галлюцинации.

Бананы помогают в борьбе с депрессией.

Яблоки содержат 25% воздуха, поэтому они плавают в воде.

Яблоки насчитывают 7500 сортов во всем мире.

Мед можно хранить более 3000 лет.

Самая гнилая пища в мире – сыр.

Грудное молоко обеспечивает все питательные вещества для человеческого организма.

Индейцы потребляют мяса меньше всего в мире.

Корейцы едят живых осьминогов.

Для потребления пищи люди убивают более 1776 животных в секунду.

На самом деле кешью – это костянки, а не орехи.

Потребители острой пищи намерены жить дольше.

Австралийцы являются самыми высокими потребителями мяса в мире.

В США существует более 300 000 центров быстрого питания.

Земляника, малина и ежевика на самом деле не являются ягодами.

Бананы, помидоры, арбуз и тыква называются ягодами.

Одна чашка воздушной кукурузы содержит больше антиоксидантов, чем любые другие фрукты или овощи.

Кукурузный сироп с высоким содержанием фруктозы, используемый в качестве подсластителя, содержится во всех упакованных пищевых продуктах и изготовлен из токсичных химических веществ.

Страх употребления в пищу овощей называется лаханофобией.

Миндаль принадлежит семье персиков.

Естественным консервантом для мяса является розмариновое масло.

Вишня может предотвратить воспаление и артрит.

5. Какие из указанных фактов вы считаете наиболее важными для себя? Аргументируйте свой ответ.

6. Что бы вы могли добавить к этому списку?

7. Согласны ли вы с данными утверждениями? Аргументируйте свой ответ.

- Не приступай к производству, пока не убедишься, что сможешь продать свою продукцию.
- Переговоры невозможно вести без знания языка. Переговоры через переводчика – не лучший вариант.

6. ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА ТОВАРОВ

6.1. Свойства безопасности и экологии

1. Прочитайте текст, разделите его на части и озаглавьте каждую часть.

Безопасность – это особенность товара, которая обуславливает наименьшее состояние риска, ограниченное допустимыми нормами. При производстве, хранении, транспортировании, эксплуатации или потреблении товары должны быть безопасны, т. е. не должны наносить вред жизни и здоровью потребителя.

Биологическая безопасность характеризует степень защиты человеческого организма от действия микро и макроорганизмов.

К микроорганизмам относятся бактерии, вирусы, риккетсии, спирохеты, грибы, актиномицеты, простейшие и продукты их жизнедеятельности. Макроорганизмы – это животные, растения, насекомые, продукты их жизнедеятельности, а также культуры клеток и тканей.

Биологические воздействия способны вызвать у человека заболевания, состояния носительства заболеваний, интоксикацию, сенсibilизацию организма, а также травмы, вызванные макроорганизмами: растениями, животными и насекомыми.

Биологическая безопасность должна обеспечиваться процессом производства товаров, средствами защиты и системой профилактических мероприятий.

Свойствами биологической безопасности должны обладать все товары, но особенно они важны для продовольственных товаров.

Физиологическая безопасность характеризует отсутствие риска для жизнедеятельности целого организма человека или отдельных органов при потреблении товаров. Например, изучается действие витаминов и витаминных добавок на организм человека. Выявлено, что при недостатке витаминов (авитаминозе) нарушается активность окислительно-восстановительных ферментов (при недостаточности витаминов В₂, РР₁, С и Е), процессы биосинтеза белков и нуклеиновых кислот (при недостаточности витаминов В₆, В₁₂ и др.), возникают глубокие нарушения обмена веществ, ведущие к развитию тяжелых заболеваний.

Экологические свойства характеризуют способность товаров влиять на окружающую среду при их производстве (выращивании, переработке),

хранении, транспортировании, использовании и утилизации. Экологические свойства характеризуют степень защиты окружающей среды от вредных воздействий человека, от последствий научно-технического прогресса. Загрязнение окружающей среды (почвы, водоемов, воздуха) неизбежно сказывается на качестве продуктов питания, а в целом – на качестве жизни.

Послетекстовые задания

1. Найдите в тексте отглагольные существительные. Составьте с ними предложения.

2. Составьте по тексту 4–5 вопросов. Задайте их друг другу.

Известно ли вам?

Сегодня тенденции в потреблении продуктов животноводства украинцами могут говорить о двух вещах: либо все больше из нас становится веганами, либо мы теряем платежеспособность. Но в любом случае, из-за падения внутреннего потребления мы начали больше экспортировать

В год украинец съедает примерно 8 кур. Это на 8 больше, чем житель Эфиопии, но на 11 меньше, чем житель Израиля.

Мясо птицы любят и в Украине, и в Израиле. С той лишь разницей, что украинцы предпочитают курятину, а израильтяне – мясо индейки. Для украинцев курятина – скорее вопрос рациональности, а не привычки. Её стоимость в Украине более, чем в 2 раза ниже по сравнению со стоимостью говядины. Вместе с другими её преимуществами – простотой и скоростью приготовления – выбор здесь становится очевидным.

Чтобы перевезти все произведенное в Украине за первые 5 месяцев 2017-го мясо, понадобится 2 665 400 TeslaModel S.

Совокупное производство мяса, хотя остаётся достаточно высоким, тем не менее не показывает положительной динамики: в сравнении с 2016-м годом за 5 месяцев 2017-го оно выросло всего на 0,5%, однако даже такая стагнация всё равно лучше падения, произошедшего в 2014 году.

Запасов мяса в государстве рядовому украинцу хватит на 27 478 351 лет.

Поголовье крупного рогатого скота сокращается на протяжении последних 12 лет и достигло 3,776 млн голов на 1 января 2016 года, что на 2,8% меньше, чем годом ранее. В сельскохозяйственных предприятиях поголовье за год сократилось на 3,1%, в то время как в домохозяйствах – на 2,6%.

Экспортированного за 4 месяца мяса хватит, чтобы заполнить 57 олимпийских бассейнов (1 бассейн = 2500 м3).

И количество бассейнов, заполненных украинским мясом, будет только расти! Если в 2008-м мы экспортировали 26,53 тыс. т, то уже к этому моменту поставили на внешние рынки 149,36 тыс. т, а ожидаемый прогноз на 2017-й – более 300 тыс. т.

Рынок импортного мяса в 2017 году увеличился в сравнении с 2016-м,

но кажется, так будет не всегда – поголовье сокращается, как и объем потребления мяса украинцами.

Количества баранины, которую украинец съедает за год, жителю Судана хватит на 2 недели.

Судя по потреблению, баранина для украинца хоть и доступна, но остается экзотикой, как и кенгурятина, например – ее мы съедаем столько же. А вот жители Судана жизни без неё не представляют – за год среднестатистический суданец съедает 11 кг баранины. По этому показателю они значительно опережают даже своих ближайших конкурентов из Казахстана, которые довольствуются 8 кг на человека в год.

Калорий от годового количества говядины украинскому спринтеру хватит на 19 забегов (100 м за 11 секунд).

Пускай говядины в год мы съедаем меньше, чем свинины или курятины, но даже этого нам хватит, чтобы подготовиться и пробежать пару десятков забегов.

За год украинец съедает 46 порций свиного шашлыка.

Свинина для украинца на втором месте по важности сразу после курятины – её житель Украины за год в среднем съедает 14 кг.

Украинский животноводческий рынок сокращается с каждым годом и на сегодня ресурс внутреннего рынка уже не может удовлетворить запросы производителей. Поэтому всё больше своей продукции они поставляют на экспорт. Однако здесь препятствием становится нестабильная доступность внешних рынков и падающая рентабельность производства именно в Украине.

5. Расскажите, какие виды мяса популярны в вашей стране.

7. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА

7.1. Объективные методы

Предтекстовые задания

1. Найдите корень в слове «производство». Назовите слова с этим же корнем.

2. Образуйте прилагательные от следующих существительных:

условность
показательность
деликатность
мягкость
современность

3. Озаглавьте текст. Определите по заголовку, о чем пойдет речь.

Измерительный (лабораторный, инструментальный) метод определения численных значений показателей качества основан на информации, получаемой при использовании технических средств измерений (измерительных приборов, реактивов и др.).

Использование технических средств осуществляется в соответствии с методикой проведения измерений и предполагает использование приборов и реактивов. Методика проведения измерений включает:

- методы измерений;
- средства и условия измерений;
- отбор проб;
- алгоритмы выполнения операций по определению показателей качества;
- формы представления данных и оценивания точности, достоверности результатов;
- требования техники безопасности и охраны окружающей среды.

Биологические методы применяют для качественной и количественной характеристики биохимических, биологических и микробиологических свойств товаров (продуктов питания, кожаной и валяной обуви, тканей и т. п.) для определения их устойчивости к воздействиям микроорганизмов, плесневелых грибов и насекомых. Например, микробиологическим методом определяют степень обсемененности продуктов питания микроорганизмами, испытывают устойчивость текстильных материалов к микробиологическому разрушению и воздействию плесневелых грибов.

Послетекстовые задания

- 1. Выпишите из текста сложные слова.**
- 2. Используя лексику текста, охарактеризуйте методику проведения измерений продуктов питания.**
- 3. Тема для обсуждения: Современные технические средства и их роль в товароведении.**
- 4. В этих пословицах и поговорках зашифрованы заповеди делового человека. Передайте их своими словами, запомните их, найдите эквиваленты в родном языке.**

Семь раз отмерь, один раз отрежь.

Куй железо, пока горячо.

На Бога надейся, а сам не плошай.

Лучше синица в руке, чем журавль в небе.

Не обманешь – не продашь.

Риск – благородное дело.

Не откладывай на завтра то, что можно сделать сегодня.

7.2. Эвристические методы

Предтекстовые задания

1. Образуйте существительные от прилагательных.

активный	заинтересованный
хрустящий	сенсорный
видимый	точный
липкий	технический

2. Запомните управление следующих глаголов. Составьте с ними предложения.

достичь (чего?) согласия
направить (на что?) на сотрудничество
поддержать (в чем?) в решении
удовлетворять (чему?) спросу
пренебрегать (чем?) правилами

3. Ознакомьтесь со следующими словами и выражениями. Выучите их.

Направлять усилия – обратить свои силы и старания на что-либо.

Пренебрегать – не придавать значения; оставлять без внимания.

Неукоснительно – строго.

Непредвиденный – неожиданный, внезапный.

4. Прочитайте текст. Скажите, что нового вы узнали об эвристических методах.

Органолептический метод основывается на использовании информации, получаемой в результате анализа ощущений и восприятий с помощью органов чувств человека – зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса. При этом методе не исключается использование некоторых технических средств (кроме измерительных и регистрационных), повышающих разрешающие способности органов чувств человека, например лупы, микрофона с усилителем и т. п.

Органолептический метод является простым, всегда используется первым, часто исключает необходимость использования измерительного метода как более дорогого, требует малых затрат времени. Кроме доступности и простоты этот метод незаменим при оценке таких показателей качества, как запах, вкус.

Разновидностями органолептического метода являются сенсорный, дегустационный, визуальный и проч.

Сенсорный (от лат. *sensus* – восприятие, чувство, ощущение) анализ применяется для оценки качества продуктов питания. С помощью сенсорного анализа определяют цвет, вкус, запах, консистенцию пищевых продуктов. Сенсорный метод аккумулирует все ощущения от потребления продукта. Вкус

продукта определяется с помощью вкусового аппарата. Различают четыре вида вкуса: сладкий (сахар, сахарин), соленый (соль), кислый (уксус), горький (гликозиды, алкалоиды). Быстро воспринимаются соленый, затем сладкий, кислый и горький вкусы. Вкусные продукты вызывают приятные, гармоничные ощущения. Запах воспринимается органами обоняния и является важным показателем при определении качества вин, напитков, где аромат проявляется в виде букета ощущений органами осязания определяют температуру, структуру, степень измельчения и консистенцию продукта. Рецепторы осязания находятся не только на слизистой оболочке рта и носа, но и в коже. Осязание усиливают слуховые ощущения, такие как глухой звук спелого арбуза, хруст соленого огурца. Консистенцию определяют комплексным восприятием жесткости, зернистости, липкости. Например, желательна хрустящая консистенция квашеной капусты и нежелательна липкость поверхности карамели. Консистенция продуктов определенным образом связана с понятиями вязкость, упругость, плотность, размер частиц, шероховатость, липкость.

Послетекстовые задания

1. Пользуясь текстом, составьте словосочетания со следующими прилагательными:

органолептический	конкретный
повседневный	принимающий
слуховой	усиленный
взаимный	вкусовой

2. Пользуясь текстом, составьте предложения, отвечая на вопросы, данные в скобках.

Организовать/организовывать обсуждение (чего?)...
Выработать/вырабатывать правила (чего?) ...

8. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

8.1. Информация о продовольственных товарах

1. Слушайте слова и в паузах записывайте их, ставя ударение.

взаимопонимание	напряженность	расположение
гостеприимство	отразить	реализовать
запись	партнер	результат
инициатива	предприниматель	сведения
использовать	проанализировать	успешный
конечный	проблема	расположение

2. Образуйте наречия от данных прилагательных. Составьте с наречиями предложения.

взаимный	напряженный
выгодный	нормальный
гостеприимный	обязательный
истинный	плодотворный
косвенный	полезный

3. Запомните управление следующих глаголов. Составьте с ними предложения.

Изучить/изучать (*кого, что*);
воздействовать (*на кого, на что, чем*);
договориться/договариваться (*с кем, о чем*);
помнить (*кого, что, о ком, о чем*).

4. Прочитайте текст. Озаглавьте его.

Информация о продовольственных товарах должна содержать следующие сведения:

- наименование продукта;
- наименование, местонахождение (адрес) изготовителя, упаковщика, экспортера и импортера продукта, наименование страны и места происхождения;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто, объем и количество продукции;
- состав продукта;
- пищевую ценность;
- назначение и условия применения (для продуктов детского питания, продуктов диетического питания и биологически активных добавок);
- условия и сроки хранения;
- срок годности;
- срок реализации;
- дату изготовления и дата упаковывания;
- обозначение нормативного или технического документа;
- информацию о подтверждении соответствия пищевых продуктов.

Кроме того, информация о продовольственных товарах может быть дополнена следующими сведениями:

- способ и рекомендации по приготовлению (для продуктов детского питания, мясных консервов, консервов из птицы, полуфабрикатов, молочных продуктов, кондитерских изделий);
- ветеринарное клеймо и/или ветеринарные штампы (для мяса в тушах, полутушах и четвертинках);

- товароведческое клеймо (категория упитанности) (для мяса в тушах, полутушах и четвертинках, неупакованное мясо птицы в тушках);
- термическое состояние (фасованное мясо, полуфабрикаты, колбасы, мясо птицы в тушках охлажденные, замороженные);
- категория, сорт (при наличии) (для мясных продуктов, колбасных и кулинарных изделий из мяса птицы, пищевых яиц, молока и молочных продуктов, зерномучных продуктов);
- вид упаковки (мясные и рыбные продукты, чай, кофе, вкусовые вещества упаковано под вакуумом);
- рекомендации по применению (консервы из мяса, птицы, продукты диетического питания);
- способ обработки (мясо птицы в тушках потрошенные, потрошенные с комплектом потрохов и шеей, полупотрошенные);
- консерванты и другие пищевые добавки (мясо птицы в тушках, полуфабрикаты из мяса птицы, яичные продукты, молочные продукты, макаронные изделия);
- указание на особые виды обработки (для свежих плодоовощных продуктов, продуктов переработки плодов и овощей, в том числе консервов);
- специфические сведения. Наименование должно конкретно и достоверно характеризовать продукт, что позволит отличить его от других. Наименование продукта должно соответствовать нормам русского языка, оно может включать название группы, подгруппы, вида продукта, приведенных в любой последовательности. В наименовании возможно указание отличительных особенностей продукта, например концентрированный, восстановленный, сублимированный, пастеризованный, охлажденный и проч.

Пищевые продукты, которые не являются традиционными для Украины (джин, виски, лечо и проч.) и поступают по импорту, должны иметь наименования, соответствующие стандартам и техническим регламентам. Информация об этом должна содержаться в контрактах. Такие товары могут быть отнесены изготовителем к определенной группе пищевых продуктов, и это должно быть отражено в соответствующей информации.

В информации должен быть указан изготовитель. Если изготовитель продукции не является одновременно упаковщиком, экспортером или импортером, то следует дополнительно указать их наименование и местонахождение. Наименование изготовителя и экспортера может быть написано буквами латинского алфавита.

Послетекстовые задания

1. Найдите в словаре или сами сформулируйте и проверьте себя по словарю определения понятий: *масса нетто, категория упитанности, диетическое питание.*

8.3. Маркировка товаров

1. Составьте словосочетания, раскрывая скобки.

покупательный (*способность, сила доллара*)

покупательский (*конференция, спрос*)

покупка (*новый дом, автомобиль*)

покупной (*цена, стоимость, способность*)

платеж (*налог, рассрочка, квартира*)

платежеспособность (*банк, государство, юридическое и физическое лицо*)

платежеспособный (*учреждение, покупатель*)

платежный (*ведомость, способность*)

поставка (*комплексный, на коммерческих условиях, немедленный, с оплатой пошлины, товар, государственный*)

поставить – поставлять (*сено, одежда, товар, техника, продукция*)

поставщик – поставщица (*сырье, товар, продукт, техника, продукция, одежда*)

2. Запомните управление глаголов. Составьте предложения с этими глаголами.

Завершить, -шу, -шишь, сов. (*что? чем?*)

Завершать, -аю, -аешь, несов.

Знать, знаю, знаешь, несов. (*о ком, о чем? кого, что?*)

Владеть, -ею, -еешь, несов. (*кем, чем?*)

Зависеть, -ишу, -исишь, несов. (*от кого, от чего?*)

3. Подберите к каждому выражению соответствующее определение. Опишите ситуации, в которых вы могли бы их употребить.

За что купил, за то и продаю. Приобрести что-либо, не видя и не зная качества покупаемого.

Вооружиться терпением. Решить быть терпеливым.

Платить той же монетой. Отвечать тем же самым, таким же поступком, отношением.

Держать в курсе. Только повторяю то, что слышал, не ручаясь за достоверность.

Кота в мешке купить. Сообщать кому-либо о ходе какого-либо дела, о последних фактах, достижениях в какой-либо области.

4. Прочитайте текст. Озаглавьте его.

Маркировка – это часть информации, которая наносится изготовителем (продавцом) непосредственно на товар, тару, упаковку, этикетки, ярлыки, листки-вкладыши и проч.

Товарный знак – это обозначение (словесное, изобразительное, комбинированное или иное), которое служит для индивидуализации товаров, юридических лиц или индивидуальных предпринимателей. Товарный знак является визитной карточкой товара или производителя.

Знаки соответствия – это обозначения, которые наносятся на товар и (или) упаковку для подтверждения соответствия качества товара требованиям нормативных или технических документов. Знаки соответствия классифицируются на международные, региональные и национальные. Примером регионального знака соответствия может служить знак европейского экономического сообщества «СЕ».

Важным элементом маркировки является штриховой код. Информация, заложенная в штриховом коде, предназначена в первую очередь для продавцов, а уже потом – для потребителей. Наличие штрихового кода является обязательным при проведении внешнеторговых операций, при сертификации импортных товаров. Отсутствие штрихового кода является причиной снижения конкурентоспособности товаров.

Послетекстовые задания

1. Раскройте более подробно смысл каждого приведенного правила. Скажите, должен ли каждый товаровед следовать этим советам? Аргументируйте свою точку зрения.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НАПИСАНИЮ РЕФЕРАТА

Реферат – (от латинского *referro* – сообщаю, докладываю) – краткое изложение в письменном виде содержания исследования по выбранной проблеме (словарь иностранных слов).

Реферат – это своеобразный отчет о самостоятельном изучении материала, анализе теоретических источников и практической деятельности по выбранной теме. В реферате автор раскрывает суть исследуемой проблемы; приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Содержание реферата должно быть логичным; а изложение материала носить проблемно-тематический характер. Реферат должен иметь определенную структуру, которая включает набор обязательных и необязательных элементов.

Общие требования к оформлению реферата: поля – левое – 2,5 см; верхнее, правое, нижнее – 2 см, шрифт – 14, интервал – полуторный; TimesNewRoman. Общее число страниц реферата (без списка использованных источников и приложений) – не менее 25 страниц.

Обязательными элементами реферата являются:

- 1) титульный лист;
- 2) оглавление;
- 3) введение;
- 4) основная часть документа;
- 5) заключение;
- 6) список использованных источников.

Титульный лист служит обложкой документа и должен содержать следующие сведения:

- 1) наименование вышестоящей организации;
- 2) наименование организации, где выполнялась работа;
- 3) наименование работы: (реферат);
- 4) тема;
- 5) сведения об авторе (должность, фамилия, инициалы);
- 6) населенный пункт и год выполнения работы.

Оглавление включает: введение, наименования всех глав разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименования), заключение, список использованных источников, приложения (при наличии).

Строки оглавления заканчиваются указанием номеров страниц, на которых расположено начало соответствующей части реферата.

Введение должно содержать краткую оценку состояния исследуемого вопроса, проблемы и актуальность выбранной темы, цели и задачи исследований, объекта и предмета исследований, используемые методы,

методики и технологии, оценку практической значимости полученных результатов.

Основная часть должна содержать:

- а) обоснование выбранной темы (направления исследования), методы решения задачи, описание выбранной методики проведения эксперимента;
- б) процесс теоретических или экспериментальных исследований, включая принципы действия разработанных программ и их характеристики;
- в) обобщение и оценку результатов исследований, включающих оценку полноты решения поставленной задачи.

Заключение должно содержать краткие выводы по результатам выполненных исследований и оценку полноты решения поставленных задач.

Список использованных источников должен быть составлен в соответствии с положением «Общие требования и правила составления библиографии» и содержать библиографические сведения о литературных источниках.

В приложения могут быть включены

- 1) иллюстрации вспомогательного характера;
- 2) инструкции и методики, разработанные в процессе выполнения работы;
- 3) таблицы вспомогательных цифровых данных.

Работа должна быть логически выдержана, обеспечена орфографическая, синтаксическая, стилистическая грамотность.

Качество реферата оценивается по следующим показателям:

- 1) соответствие содержания работы заявленной теме;
- 2) грамотность изложения и качество оформления работы;
- 3) самостоятельность выполнения работы, глубина проработки материала, использование справочной литературы.

ПАМЯТКА ПО ПОДГОТОВКЕ ДОКЛАДА, СООБЩЕНИЯ

Доклад – это небольшое сообщение по заданной теме.

Главное в докладах, как и в сообщениях, – суметь передать свои знания, донести до слушателей определённую информацию так, чтобы они её усвоили.

При подготовке доклада используется несколько источников (книг, журналов). При подготовке сообщения можно воспользоваться одним.

Как подготовить сообщение:

1. Готовить сообщение можно с помощью родителей.
2. Продумайте тему сообщения и составьте план (о чем хотите рассказать одноклассникам), полностью оформлять сообщение не обязательно.

Как выступить с сообщением?

1. Сообщение нужно рассказывать, а не читать.
2. Перед началом назвать тему сообщения.
 - а) Тема моего
 - б) Я хочу вам рассказать
3. Лучше сказать 5-6 фраз, чем читать 12 предложений.
4. Чтобы сообщение получилось, дома надо потренироваться, выступая перед родителями.
5. После выступления другие ребята задают вопросы.

Как готовить доклад:

1. Продумайте тему, определите основную мысль будущего доклада.
2. Изучите литературу по этой теме, глубоко осмыслите её (можно использовать книги, журналы, учебные пособия, публикации в Интернете).
3. Подберите материал, обратив внимание на то, что будет интересно одноклассникам, сделайте выписки.
4. Составьте план, и в соответствии с ним напиши текст из выбранного материала. Запишите текст доклада полностью.
6. Выделите термины, незнакомые слова, уточните произношение трудных слов, расставьте ударения.
7. Перескажите устно текст доклада дома. Говорите не очень быстро, делайте паузы, соблюдайте правильную интонацию. По объёму доклад предполагает выступление продолжительностью 3–5 минут. Это соответствует примерно 1–2 страницам печатного текста.

Текст доклада можно дополнить иллюстрациями, если они необходимы для пояснения текста, а не просто служат украшением.

Главное требование к оформлению доклада – аккуратность. Текст может быть набран на компьютере и распечатан или написан вручную. Первой страницей доклада является титульный лист с указанием учебного предмета, темы и данных об авторе. В конце желательно указать список использованных при подготовке доклада источников литературы.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРЕЗЕНТАЦИЙ

Оценка «отлично»

Содержание:

Работа полностью завершена.

Работа демонстрирует глубокое понимание описываемых процессов.

Даны интересные дискуссионные материалы. Грамотно используется научная лексика.

Студент предлагает собственную интерпретацию или развитие темы.

Везде, где возможно выбирается более эффективный процесс.

Дизайн:

Дизайн логичен и очевиден.

Имеются постоянные элементы дизайна.

Дизайн подчёркивает содержание.

Все параметры шрифта хорошо подобраны (текст хорошо читается).

Графика:

Хорошо подобрана, соответствует содержанию, обогащает содержание.

Грамотность:

Нет ошибок: ни грамматических, ни синтаксических.

Оценка «хорошо»

Содержание:

Почти полностью сделаны наиболее важные компоненты работы.

Работа демонстрирует понимание основных моментов, хотя некоторые детали не уточняются.

Имеются некоторые материалы дискуссионного характера. Научная лексика используется, но иногда некорректно.

Студент в большинстве случаев предлагает собственную интерпретацию или развитие темы.

Почти везде выбирается более эффективный процесс.

Дизайн:

Дизайн есть.

Имеются постоянные элементы дизайна. Дизайн соответствует содержанию.

Параметры шрифта подобраны. Шрифт читаем.

Графика:

Графика соответствует содержанию.

Грамотность:

Минимальное количество ошибок.

Оценка «удовлетворительно»

Содержание:

Не все важнейшие компоненты работы выполнены.

Работа демонстрирует понимание, но неполное.

Дискуссионные материалы есть в наличии, но не способствуют пониманию проблемы. Научная терминология или используется мало или используется некорректно.

Студент иногда предлагает свою интерпретацию.

Студенту нужна помощь в выборе эффективного процесса.

Дизайн:

Дизайн случайный.

Нет постоянных элементов дизайна. Дизайн может и не соответствовать содержанию.

Параметры шрифта недостаточно хорошо подобраны, могут мешать восприятию.

Графика:

Графика мало соответствует содержанию.

Грамотность:

Есть ошибки, мешающие восприятию.

Оценка «неудовлетворительно»

Содержание:

Работа сделана фрагментарно и с помощью преподавателя.

Работа демонстрирует минимальное понимание.

Минимум дискуссионных материалов. Минимум научных терминов.

Интерпретация ограничена или беспочвенна.

Дизайн:

Дизайн не ясен.

Элементы дизайна мешают содержанию.

Параметры не подобраны и делают текст трудночитаемым.

Графика:

Графика не соответствует содержанию.

Грамотность:

Много ошибок, делающих материал трудночитаемым.

ТЕСТ ПРОВЕРЬТЕ СВОЮ КОМПЕТЕНТНОСТЬ

1. Научная дисциплина, изучающая потребительские качества товаров:

- а) квалиметрия;
- в) товароведение;
- с) химия;
- д) товарная экспертиза;
- е) научно-техническая экспертиза.

2. Продукты с минимальным содержанием углеводов:

- а) мясо, рыба;
- в) молоко;
- с) овощи;
- д) хлеб;
- е) овощные консервы.

3. Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течение определенного промежутка времени, установленного нормативным документом:

- а) усвояемость;
- в) сохраняемость;
- с) качество;
- д) биологическая ценность;
- е) органолептическая ценность.

4. Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств пищевого продукта и его вкусовых достоинств:

- а) пищевая ценность;
- в) органолептическая ценность;
- с) биологическая ценность;
- д) энергетическая ценность;
- е) физиологическая ценность.

5. Количество энергии, выделяющееся при расщеплении 1 грамма углеводов в организме человека:

- а) 4,1ккал;
- в) 3,75ккал;
- с) 4,7ккал;
- д) 9,7ккал;
- е) 3,5ккал.

6. Свойство пищевых продуктов, показывающее какая часть продукта в целом используется организмом:

- а) усвояемость;
- в) качество;
- с) физиологическая ценность;
- д) сохраняемость;
- е) биологическая ценность.

7. Пищевые продукты, содержащие в большом количестве витамин «С»:

- а) морковь, апельсин, яичный желток;
- в) черная смородина, капуста, цитрусовые плоды;
- с) рыбий жир, печень, грибы;
- д) морковь, капуста, печень;
- е) рыбий жир, апельсин, морковь.

8. Отношение количества новых товаров в общем перечне к общему количеству товаров, имеющих в ассортименте:

- а) коэффициент новизны;
- в) полнота ассортимента;
- с) устойчивость ассортимента;
- д) рациональность ассортимента;
- е) широта ассортимента.

9. Мучнистая часть зерна пшеницы:

- а) эндосперм;
- в) бородка;
- с) зародыш;
- д) алейроновый слой;
- е) оболочка.

10. Хлебный зимостойкий злак, гибрид пшеницы и ржи:

- а) тритикале;
- в) ячмень;
- с) рожь;
- д) ржано-пшеничный гибрид;
- е) пшенично-ржаной гибрид.

11. Зольность муки пшеничной I сорта составляет:

- а) 0,55%;
- в) 1,1%;
- с) 1,25%;
- д) 0,60%;
- е) 0,75%.

12. Крупа, изготовленная из риса, обогащенная витаминами, минеральными элементами:

- а) Геркулес;
- в) Богатырь;
- с) Крепыш;
- д) Питательная;
- е) Здоровье.

13. Вид злака, из которого вырабатывают ячневую крупу:

- а) гречиха;
- в) ячмень;
- с) просо;
- д) пшеница;
- е) овес.

14. По типу пшеницы, поступающей на помол, манную крупу подразделяют на марки:

- а) «М», «Т», «МТ»;
- в) «ТМ», «ТР», «А»;
- с) «МТ», «АР», «В»;
- д) «М», «ТР», «В»;
- е) «М», «МТ», «А».

15. Вид злака, из которого вырабатывают пшено:

- а) гречиха;
- в) просо;
- с) овес;
- д) ячмень;
- е) пшеница.

16. Вид злака, из которого вырабатывают перловую крупу:

- а) гречиха;
- в) просо;
- с) ячмень;
- д) овес;
- е) пшеница.

17. Мука пшеничная, имеющая зольность 1,25%:

- а) первого сорта;
- в) высшего сорта;
- с) второго сорта;
- д) обойная;
- е) крупчатка.

18. Крупы «Полтавская» и «Артек» вырабатываются из:

- а) пшеницы;
- в) кукурузы;
- с) гречихи;
- д) ячменя;
- е) риса.

19. Макароны подразделяют на:

- а) нитевидные, крученые, фигурные;
- в) ленточные, звёздчатые, нитевидные;
- с) фигурные, звёздчатые, трубчатые;
- д) прямые, вытянутые, трубчатые;
- е) трубчатые, нитевидные, ленточные.

20. К ленточным макаронным изделиям относят:

- а) вермишель;
- в) перья;
- с) макароны;
- д) рожки;
- е) лапшу.

21. Макароны, имеющие вид прямой трубки с косым срезом:

- а) перья;
- в) макароны;
- с) вермишель;
- д) фигурные изделия;
- е) косые макароны.

22. Срок хранения мелкоштучных хлебных изделий массой менее 200 г:

- а) 36 ч;
- в) 16 ч;
- с) 24 ч;
- д) 20 ч;
- е) 30 ч.

23. Основное сырьё в производстве хлеба:

- а) мука, вода, дрожжи;
- в) мука, жир, патока;
- с) патока, соль, мука;
- д) соль, жир, мука;
- е) вода, сахар, мука.

24. К булочным относят изделия массой менее:

- a) 800 г;
- в) 350 г;
- с) 420 г;
- d) 850 г;
- е) 500 г.

25. К клубнеплодам относятся:

- a) топинамбур, морковь, свекла;
- в) картофель, батат, топинамбур;
- с) картофель, свекла, редис;
- d) морковь, свекла, редис;
- е) батат, морковь, свекла.

26. Капуста, в виде стебля длиной до 1,5 м, на котором в пазухах листьев развиваются мелкие кочанчики массой до 15 г:

- a) савойская;
- в) брюссельская;
- с) кольраби;
- d) цветная;
- е) белокочанная.

27. Картофель содержит крахмала:

- a) от 15% до 17%;
- в) от 12% до 18%;
- с) от 14% до 25%;
- d) свыше 22%;
- е) от 17% до 30%.

28. Десертный овощ, являющийся многолетним травянистым растением, по внешнему виду напоминающий лопух:

- a) ревень;
- в) сельдерей;
- с) кольраби;
- d) артишок;
- е) спаржа.

29. Капуста, съедобной частью которой является развитый стеблеплод округлой или овальной формы:

- a) брюссельская;
- в) кольраби;
- с) белокочанная;
- d) цветная;
- е) савойская.

30. Овощ, содержащий провитамин А в количестве до 9 мг%:

- а) морковь;
- в) редька;
- с) капуста;
- д) картофель;
- е) перец.

31. По строению ягоды подразделяют на:

- а) сложные, простые, технические;
- в) ложные, сложные, настоящие;
- с) ложные, простые, сложные;
- д) сложные, технические, настоящие;
- е) ненастоящие, настоящие, сложные.

32. Плоды, состоящие из кожицы, плодовой мякоти, внутри которой – пятигнездная камера с семенами:

- а) семечковые;
- в) косточковые;
- с) цитрусовые;
- д) орехоплодные;
- е) тропические.

33. Ягоды, представляющие собой разросшееся плодоложе с мелкими семенами на поверхности:

- а) сложные;
- в) настоящие;
- с) арбузные;
- д) ложные;
- е) гибридные.

34. Вишня, имеющая светлоокрашенные плоды:

- а) Десертная;
- в) Морели;
- с) Аморели;
- д) Гриоты;
- е) Бигаро.

35. Тропический плод, имеющий сочную зеленую мякоть со вкусом клубники, крыжовника:

- а) киви;
- в) ананас;
- с) банан;
- д) финики;
- е) манго.

36. Грибы – сморчки, строчки, трюфели – относят к:

- а) губчатым;
- в) пластинчатым;
- с) трубчатым;
- д) сумчатым;
- е) ядовитым.

37. Съедобные грибы первой категории:

- а) лисички, вешенки, подосиновики;
- в) белые, грузди, рыжики;
- с) трюфели, белые, сыроежки;
- д) подберезовики, шампиньоны, маслята;
- е) лисички, опята, свинушки.

38. Консервы «Кабачковая икра»:

- а) обеденные;
- в) для детского питания;
- с) закусочные;
- д) натуральные;
- е) заправочные.

39. Консервы «Зеленый горошек»:

- а) обеденные;
- в) заправочные;
- с) для детского питания;
- д) натуральные;
- е) закусочные.

40. Сушеные абрикосы с косточкой:

- а) кайса;
- в) сабза;
- с) урюк;
- д) курага;
- е) шигани.

41. Консервы «Овощное рагу»:

- а) закусочные;
- в) обеденные;
- с) натуральные;
- д) для детского питания;
- е) заправочные.

42. Английский алкогольный напиток, получаемый из ячменного спирта с добавлением можжевельной ягоды:

- а) джин;
- в) ром;
- с) пунш;
- д) ликер;
- е) шнапс.

43. Крепкий алкогольный напиток, получаемый из хлебного спирта, выдержанного в обугленных с внутренней стороны бочках:

- а) виски;
- в) ром;
- с) джин;
- д) ликер;
- е) пунш.

44. Вина, ароматизированные настоями полыни, называются:

- а) портвейнами;
- в) вермутами;
- с) плодово-травяными;
- д) бальзамами;
- е) виноградно-травяными.

45. Срок выдержки коньяка выдержанного высшего качества КВВК составляет:

- а) 6–8 лет;
- в) 5–6 лет;
- с) 8–10 лет;
- д) 3–5 лет;
- е) 2–3,5 года.

46. Технологическая операция, во время которой формируется вкус, аромат и цвет настоя черного чая:

- а) скручивание;
- в) сушка;
- с) сортировка;
- д) ферментация;
- е) заваливание.

47. Цветочные пряности:

- а) лавровый лист, гвоздика;
- в) шафран, перец черный;
- с) укроп, гвоздика;
- д) горчица, мускатный орех;
- е) гвоздика, шафран.

48. Семенные пряности:

- а) укроп, горчица, мускатный орех;
- в) укроп, гвоздика, горчица;
- с) черный перец, горчица, корица;
- д) ваниль, кардамон, мускатный орех;
- е) кардамон, мускатный орех, анис.

49. Монофлерный – это мед, полученный из:

- а) нектара подсолнуха, гречихи, липы;
- в) нектара цветов одного медоноса;
- с) сладкой жидкости, выделяемой тлями;
- д) сахаропаточного сиропа с добавлением 10% натурального меда;
- е) смеси цветочного и падевого меда.

50. Мед, собранный с багульника, азалии, обладает:

- а) высокой биологической ценностью;
- в) низкой биологической ценностью;
- с) антибактериальным действием;
- д) высокой энергетической ценностью;
- е) ядовитыми свойствами.

51. Мармелад в виде лимонных и апельсиновых долек относится к:

- а) фруктово-ягодному резному;
- в) пату;
- с) желейному резному;
- д) желейному формовому;
- е) фруктово-ягодному формовому.

52. Несуществующий вид пастилы:

- а) клеевая резная;
- в) заварная, пластовая;
- с) клеевая отсадная;
- д) клеевая гидротированная;
- е) клеевая отливная.

53. Конфеты с помадным корпусом:

- а) Ласточка, Ромашка, Пилот;
- в) Мурзилка, Красная Шапочка, Жар-птица;
- с) Нуга, Суфле, Трюфели;
- д) Красная Шапочка, Белочка;
- е) Тузик, Лира, Красный мак.

54. Карамель с прохладительной начинкой:

- а) Снежок, Свежесть, Мороженая трубочка;

- в) Утро, Пчелка;
- с) Южная, Крабы, Орешек;
- д) Бим-бом, Мечта;
- е) Малина со сливками, Молочная капелька.

55. Покрытие поверхности карамели тонкой мелкокристаллической сахарной корочкой:

- а) глазирование;
- в) глянецвание;
- с) дражирование;
- д) кондирование;
- е) обсыпка.

56. В зависимости от технологии производства пряники подразделяют на:

- а) сахарные и медовые;
- в) шоколадные и слобные;
- с) ореховые и заварные;
- д) затяжные и песочные;
- е) сырцовые и заварные.

57. Какао–порошок, обработанный щелочами:

- а) гидрогенизированный;
- в) препарированный;
- с) гомогенизированный;
- д) сублимированный;
- е) нейтрализованный.

58. К десертному шоколаду относят:

- а) Гвардейский, Золотой ярлык;
- в) Мокко, Дорожный;
- с) Сказки Пушкина, Дорожный;
- д) Золотой ярлык, Аленка;
- е) Цирк, Гвардейский.

59. Молоко, отличающееся пониженным содержанием кальция и магния:

- а) сычужное;
- в) ацидофильное;
- с) ионитное;
- д) можайское;
- е) любительское.

60. Витаминов в молоке содержится около:

- a) 20;
- в) 30;
- с) 15;
- d) 35;
- e) 25.

61. Кисломолочный напиток, изготовленный с применением болгарской палочки:

- a) кефир;
- в) мацони;
- с) варенец;
- d) ацидофилин;
- e) кумыс.

62. Мацони – это:

- a) название кефира;
- в) простокваша, вырабатываемая в Закавказье;
- с) разновидность йогурта;
- d) вид сметаны;
- e) кефир, выработанный по особой технологии.

63. Масло сливочное, имеющее хорошо выраженный ореховый привкус:

- a) Богодуховское;
- в) Детское;
- с) Любительское;
- d) Топленное;
- e) Крестьянское.

64. Содержание жира в голландском сыре составляет:

- a) 50%;
- в) 55%;
- с) 48%;
- d) 45%;
- e) 40%.

65. Брынза относится к сыру:

- a) твердому сычужному;
- в) рассольному;
- с) мягкому сычужному;
- d) переработанному;
- e) твердому сыру с высокой температурой второго нагревания.

66. Сыр, созревающий при участии особого вида зеленой плесени:

- а) Зеленый;
- в) Российский;
- с) Рокфор;
- д) Голландский;
- Е) Камамбер.

67. Сыр, изготовленный с высокой температурой второго нагревания:

- а) Голландский;
- в) Эстонский;
- с) Сулугуни;
- д) Швейцарский;
- е) Адыгейский.

68. При производстве сыра «Зеленого» вносят высушенные листья:

- а) зверобоя;
- в) донника;
- с) крапивы;
- д) мяты;
- е) подорожника.

69. Голландский сыр по способу производства относят к сырам:

- а) твердым сычужным с высокой температурой второго нагревания;
- в) твердым сычужным с низкой температурой второго нагревания;
- с) мягким сычужным;
- д) рассольным;
- е) переработанным.

70. Растительные масла лишаются природных ароматических веществ, в процессе:

- а) дезодорации;
- в) гидратации;
- с) экстрагирования;
- д) нейтрализации;
- е) отбелки.

71. Способ извлечения растительных масел, при котором в шроте остается менее 1% жира:

- а) форпрессование;
- в) экспеллирование;
- с) шротирование;
- д) дезодорирование;
- е) экстрагирование.

72. Жир, в жировом наборе которого содержится свиной:

- а) Восточный;
- в) Белорусский;
- с) Украинский;
- д) Крестьянский;
- е) Сборный.

73. Мясо с показателями упитанности ниже II категории относят к:

- а) производственному;
- в) костному;
- с) нестандартному;
- д) промышленному;
- е) тощому.

74. Мясо крупного рогатого скота в зависимости от упитанности делят на категории:

- а) беконную, жирную;
- в) беконную, вторую;
- с) беконную мясную;
- д) первую, вторую;
- е) первую, вторую и третью.

75. Мясо крупного рогатого скота в возрасте от 3 месяцев до 3 лет:

- а) молодое;
- в) молодняк;
- с) телятина;
- д) телятинка;
- е) молоднячок.

76. К субпродуктам II категории относятся:

- а) печень, свиные головы;
- в) ноги говяжьи, почки;
- с) сердце, язык;
- д) вымя, мозги;
- е) уши свиные, голова свиная (без языка).

77. Субпродукты: печень, сердце, почки, по пищевой ценности относятся к:

- а) I категории;
- в) II категории;
- с) III категории;
- д) высшей категории;
- е) диетической категории.

78. Мясо птицы, с температурой в толще мышц не выше 25°C:
- а) охлажденное;
 - в) остывшее;
 - с) мороженное;
 - д) парное;
 - е) дефростированное.
79. Мясо птицы, с температурой в толще мышц не выше -6° С:
- а) мороженное;
 - в) охлажденное;
 - с) остывшее;
 - д) парное;
 - е) дефростированное.
80. Яйцо с маркировкой «Д» относится к:
- а) столовому;
 - в) детскому;
 - с) диетическому;
 - д) докторскому;
 - е) отборному.
81. Размер сосисок:
- а) диаметр 10–12 мм, длина 10–15 см;
 - в) диаметр 14–32 мм, длина 12–13 см;
 - с) диаметр 10–20 мм, длина 13–15 см;
 - д) диаметр 8–10 мм, длина 8–12 см;
 - е) диаметр 15–20 мм, длина 7–9 см.
82. Колбасы, которые могут иметь на поверхности батонов белый налет, не являющийся показателем порчи:
- а) полукопченые;
 - в) варено-копченые;
 - с) сырокопченые;
 - д) вареные;
 - е) запеченные.
83. К высшему сорту относятся вареные колбасы:
- а) Украинская, Столовая;
 - в) Докторская, Молочная;
 - с) Столовая, Чайная;
 - д) Чайная, Докторская;
 - е) Молочная, Столовая.

84. Для придания колбасным изделиям розово-красного цвета и усиления вкуса и аромата в фарш вводится:

- а) глютанат натрия;
- в) хлористый натрий;
- с) безонат натрия;
- д) нитрит натрия;
- е) соевый соус.

85. Шницель представляет собой один или два куска мякоти из тазобедренной части туши толщиной:

- а) 5–6 см;
- в) 4–6 см;
- с) 3–5 см;
- д) 2–3 см;
- е) 6–8 см.

86. Мясной полуфабрикат в виде двух кусков мякоти одинаковых по массе овально-продолговатой формы толщиной 1–1,5 см:

- а) антрекот;
- в) лангет;
- с) эскалоп;
- д) шницель;
- е) бифштекс.

87. К семейству осетровых рыб относятся:

- а) горбуша, форель, осетр;
- в) сайда, треска, навага;
- с) севрюга, осетр, горбуша;
- д) вобла, лещ, сазан;
- е) белуга, калуга, севрюга.

88. Охлажденная рыба в толще мышц должна иметь температуру:

- а) от 1°C до 5°C;
- в) от –10°C до 15°C;
- с) от 1°C до 3°C;
- д) от 1°C до 2°C;
- е) от 1°C до 4°C.

89. Навага и путассу относятся к семейству:

- а) карповых;
- в) лососевых;
- с) осетровых;
- д) окуневых;
- е) тресковых.

90. Общие отличительные признаки рыб семейства лососевых:

- а) красное или белое мясо, у хвоста имеется жировой плавничок;
- в) имеются два спинных плавника, один из которых колючий;
- с) веретенообразное тело без чешуи, на коже имеются пять рядов костных пластинок;
- д) тело змеевидной формы, плавники, сросшиеся с хвостом;
- е) брюшные плавники расположены впереди грудных или под ними.

91. Рыбы, имеющие Х-образные пятна на чешуе выше боковой линии, относятся к семейству:

- а) осетровых;
- в) карповых;
- с) лососевых;
- д) окуневых;
- е) сельдевых.

92. Рыбы, которые живут в морях, а на нерест уходят в верховье рек:

- а) проходные;
- в) полупроходные;
- с) морские;
- д) пресноводные;
- е) озерные.

93. По составу посолочной смеси, посол рыбы, может быть:

- а) простым, сладким, пряным;
- в) пряным, маринованным, кислым;
- с) сладким, горьким, кислым;
- д) горьким, пряным, простым;
- е) маринованным, сладким, кислым.

94. Дефект вяленой рыбы, выраженный налетом соли на поверхности:

- а) фуксин;
- в) рапа;
- с) плесень;
- д) ржавчина;
- е) лопанец.

95. Целая или в виде двух половинок брюшная часть рыбы:

- а) пласт;
- в) боковник;
- с) полупласт;
- д) кусок;
- е) теша.

96. Шпроты в массе изготавливают из копченой кильки, салаки при длине их тушки:

- а) до 12 см;
- в) до 13 см;
- с) не менее 8 см;
- д) до 11 см;
- е) не менее 10 см.

97. Травяной запах типичен только для икры:

- а) лососевых рыб;
- в) частиковых рыб;
- с) морских рыб;
- д) речных рыб;
- е) осетровых рыб.

98. Черную икру получают от:

- а) белуги, калуги, осетра;
- в) кеты, горбуши, семги;
- с) кефали, судака, минтая;
- д) чавычи, севрюги, минтая;
- е) трески, нерки, кижуча.

99. Закусочные рыбные консервы:

- а) «Лосось натуральный в собственном соку»;
- в) «Уха Черноморская»;
- с) «Килька черноморская неразделанная в томатном соусе»;
- д) «Щука в желе»;
- е) «Минтай натуральный с добавлением масла».

100. Несуществующий вид поваренной соли:

- а) выварочная;
- в) каменная;
- с) пропаренная;
- д) самосадочная;
- е) садочная.

ОТВЕТЫ

1. в	2. а	3. б	4. а	5. б	6. а	7. б	8. а	9. а	10. а
11. е	12. е	13. б	14. а	15. б	16. с	17. с	18. а	19. е	20. е
21. а	22. б	23. а	24. е	25. б	26. б	27. с	28. а	29. б	30. а
31. б	32. а	33. д	34. с	35. а	36. д	37. б	38. с	39. д	40. с
41. б	42. а	43. а	44. б	45. с	46. д	47. е	48. а	49. б	50. е
51. с	52. д	53. а	54. а	55. д	56. е	57. б	58. а	59. с	60. б
61. с	62. б	63. а	64. д	65. б	66. с	67. д	68. б	69. б	70. а
71. е	72. с	73. е	74. д	75. б	76. е	77. а	78. б	79. а	80. с
81. б	82. с	83. б	84. д	85. д	86. с	87. е	88. а	89. е	90. а
91. с	92. а	93. а	94. б	95. е	96. д	97. е	98. а	99. с	100. с

СЛОВАРЬ ТОВАРОВЕДНОЙ ЛЕКСИКИ

Антропометрические показатели – показатели, которые используются для характеристики соответствия конструкции товара особенностям человеческого тела; форме тела и его отдельных частей, входящих в контакт с товаром; распределению веса человека.

Ассортимент товаров – набор товаров, объединенных по какому-либо одному или совокупности признаков.

Ассортиментная группа – совокупность товаров, объединенных признаками идентичности принципов функционирования (например, ассортимент телевизоров) или общности продажи одним и тем же категориям потребителей (детская одежда), или продажей через одну и ту же группу торговых предприятий (аптечные товары), или торговлей в определенном диапазоне товаров (ассортимент дешевых товаров).

Ассортиментная характеристика товаров – совокупность отличительных видовых свойств и признаков товаров, определяющих их функциональное или социальное назначение.

Базовый показатель качества – показатель качества, принятый за эталон при сравнительных оценках качества.

Безопасность – состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений.

Безопасность пищевых продуктов – состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

Безопасность пищевых продуктов, производимых из сырья, полученного из генно-модифицированных (трансгенных) растений и животных – это состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни и здоровью граждан при обычных условиях использования пищевых продуктов, производимых из сырья, полученного из генно-модифицированных (трансгенных) растений и животных.

Безотказность – способность товара непрерывно сохранять работоспособное состояние в течение некоторого времени или наработки (продолжительности или объема работы в часах, циклах, километрах и др.). Ее оценивают по среднему времени работы, приходящейся на один отказ, вероятности работы без отказа и другими показателями.

Бесконтактное измерение – измерение, при котором воспринимающее устройство средства измерений не имеет механический контакт с поверхностью измеряемого объекта (измерение микроскопом, фотометром).

Биологически активные добавки – природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов.

Брак – это продукция, передача которой потребителю не допускается из-за наличия дефектов. Существуют товары, которые по сортам не делятся.

Вероятность безотказной работы – вероятность того, что в пределах заданной наработки отказ объекта не возникает.

Вид товаров – совокупность товаров, определенной группы, объединенных общим названием или назначением.

Вкус – органолептический показатель качества всех готовых к употреблению продовольственных товаров; ощущение, возникающее при возбуждении рецепторов и определяемое как качественно (сладкий, соленый, кислый, горький), так и количественно (интенсивность вкуса).

Генно-модифицированные (трансгенные) растения и животные – растения и животные, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, полученные с применением методов генной инженерии и содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинацию генов.

Гигиенические показатели – показатели, которые используются для характеристики соответствия товара гигиеническим условиям жизнедеятельности и работоспособности человека при его взаимодействии с товаром.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) – нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в том числе критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Группа товаров – совокупность товаров определенного класса, обладающих сходным составом потребительских свойств и показателей.

Дефект – каждое отдельное несоответствие товара установленным требованиям.

Долговечность – способность товара сохранять работоспособное состояние до наступления предельного состояния при установленной системе технического обслуживания и ремонта.

Иерархический метод классификации – последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки.

Измерения – это совокупность операций по применению технического средства, хранящего единицу физической величины, обеспечивающих нахождение соотношения измеряемой величины с ее единицей и получение значения этой величины.

Измерительный прибор – средство измерений, предназначенное для получения значений измеряемой физической величины в установленном диапазоне.

Измерительный комплекс – совокупность функционально объединенных средств измерения (измерительных установок) вспомогательных устройств, предназначенных для определения физических величин.

Интегральный показатель качества товара – отношение полезного суммарного эффекта от эксплуатации или потребления товара к суммарным затратам на ее эксплуатацию и потребление.

Информация – сведения (сообщения, данные) независимо от формы их представления.

Канцерогенность – свойство канцерогенов при попадании в организм человека или животных приводить к образованию злокачественных новообразований (опухолей).

Качественные потери – потери, обусловленные микробиологическими, биологическими, биохимическими, химическими, физическими и физико-химическими процессами.

Качество пищевых продуктов – совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.

Качество продукции – совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением.

Качество товара – совокупность потребительских свойств товара.

Квалиметрия – теория оценки качества любых объектов (создаваемых, используемых, влияющих на субъект).

Классификация товаров – это разделение множества товаров на подмножества по их сходству или различию в соответствии с принятыми методами.

Клейма и штампы – носители информации, предназначенные для нанесения идентифицирующих условных обозначений на товары, упаковку, этикетки с помощью специальных приспособлений установленной формы.

Код – знак или совокупность знаков, принятых для обозначения классификационной группировки и (или) объекта классификации.

Кодирование товаров – образование и присвоение кода классификационной группировке и (или) объекту классификации.

Малозначительный дефект – дефект, который существенно не влияет на использование продукции по назначению и ее долговечность.

Маркировка – информация в виде надписей, цифровых, цветовых и условных обозначений, наносимая на продукцию, упаковку, этикетку или ярлык для обеспечения идентификации и ускорения обработки при погрузочно-разгрузочных работах, транспортировании и хранении.

Маркировка производственная – текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные изготовителем (исполнителем) на товар и (или) упаковку и (или) другие носители информации.

Метод измерений – прием или совокупность приемов сравнения измеряемой физической величины с ее единицей в соответствии с реализованным принципом измерений.

Мода – нравы или предпочтения в отношении одежды, предметов быта, искусства: преобладающие в определенной среде; сохраняющиеся в течение короткого времени; получающие широкое распространение в обществе.

Моральное старение товара – процесс постепенной относительной потери качества при сохранении абсолютного значения его показателей.

Мутагены – вещества и явления, которые могут вызывать мутации.

Надежность товара – способность товара сохранять во времени и в установленных пределах значения всех параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции в заданных режимах и условиях применения, технического обслуживания, хранения и транспортирования.

Неисправное состояние – состояние объекта, при котором он не соответствует хотя бы одному из требований нормативно-технической и (или) проектно-конструкторской документации.

Непродовольственные товары – продукты производственного процесса, предназначенные для продажи его гражданам или субъектам хозяйственной деятельности, но не с целью употребления его в пищу человеком и (или) представителями животного мира.

Нормы конституционно-правовые – это нормы права регулирующие общественные отношения в области государственного устройства, а также установления и защиты основных прав и свобод личности.

Неустранимый дефект – дефект, устранение которого технически невозможно или экономически нецелесообразно.

Нормативные документы – государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок,

реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий.

Обман потребителей – обмеривание, обвешивание, обсчет, введение в заблуждение относительно потребительских свойств, качества, количества товара или иной обман в организациях или индивидуальными предпринимателями, осуществляющими реализацию товаров.

Обновляемость ассортимента – интенсивность пополнения набора новыми товарами и изъятия из него устаревших товаров.

Образец – единица товара (продукции), соответствующая структуре, составу и свойствам всей партии, серии товара (продукции), либо единичный объект, представляемый в письменной и иных формах отображения, отбор которого в целях дальнейшего исследования фиксируется в установленном порядке.

Опасность – биологический, химический, физический или иной фактор, присутствующий в товарах, способный оказать пагубные действия на здоровье, либо состояние этих товаров, способное иметь аналогичные последствия.

Органолептические методы – методы определения значений показателей качества товара, осуществляемые на основе анализа восприятий органов чувств (зрение, обоняние, вкусовые рецепторы полости рта, слух).

Относительный показатель качества – отношение показателя качества оцениваемого товара к базовому показателю качества, выраженное в относительных единицах.

Отслеживаемость – способность на всех этапах производства, переработки и сбыта проследить историю движения товара или вещества, предназначенного для включения или способного быть включенным в товар.

Пищевая ценность продукта – совокупность свойств пищевого продукта, при которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.

Пищевые добавки – природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов.

Пищевые продукты – продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу (в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания), бутилированная питьевая вода, алкогольная продукция (в том числе пиво), безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также продовольственное сырье, пищевые добавки и биологически активные добавки.

Пластичность – способность материала приобретать необратимые деформации под действием нагрузки и сохранять их после снятия этой нагрузки.

Пожарная безопасность – степень защиты потребителя и его имущества от опасности возгорания товаров при их эксплуатации, хранении или транспортирования.

Пожарная опасность (пожароопасность) – возможность возникновения и/или развития пожара, заключенная в каком-либо веществе, состоянии или процессе.

Показатели конструкции – показатели, которые используются для характеристики проектно-конструкторских решений, удобства монтажа и установки товара, возможности ее агрегирования и взаимозаменяемости.

Показатели назначения – показатели, которые характеризуют полезный эффект от потребления или эксплуатации товаров по назначению и область их использования.

Показатели состава и структуры – показатели, которые используются для характеристики содержания в товаре химических элементов или структурных групп.

Показатели экономичности – группа показателей, характеризующая затраты на эксплуатацию или потребление товара.

Показатель качества товара – количественная характеристика одного или нескольких свойств товара, составляющих его качество, рассматриваемая применительно к определенным условиям его создания и эксплуатации или потребления.

Показатель токсичности вычисляется как величина обратная средней смертельной дозе или средней смертельной концентрации токсичного вещества.

Полнота ассортимента – это общая численность набора товаров.

Потребитель – человек, который потребляет (продовольственный товар) или эксплуатирует (непродовольственный), приобретенный или переданный ему безвозмездно товар.

Потребительская тара – тара, предназначенная для упаковывания и доставки товара потребителю.

Потребительский показатель качества – количественная характеристика одного или нескольких потребительских свойств товара, рассматриваемая применительно к условиям его потребления.

Предоставление информации – действия, направленные на получение информации определенным кругом лиц или передачу информации определенному кругу лиц.

Проба – товар или часть товара, оптимально необходимая, установленная документацией по стандартизации, характеризующая состав и свойства всего объема представляемого и исследуемого товара. Исходная проба – установленная часть объединенной пробы или совокупность выборок, предназначенная для определения качества товарной партии. Средний образец – часть исходного образца, отобранного для проведения лабораторных испытаний.

Предмет товарной экспертизы – характеристики и обстоятельства, выявляемые экспертом в процессе исследования и формулируемые в выводе, предмет которой меняется в зависимости от цели и научно-исследовательской сферы экспертизы.

Продовольственное сырье – сырье растительного, животного, микробиологического, минерального и искусственного происхождения и вода, используемые для изготовления пищевых продуктов.

Продовольственные товары – товары, представляющие собой пищевые продукты в натуральном или переработанном виде, предназначенные для употребления человеком в пищу, бутилированная питьевая вода, алкогольная продукция (в том числе пиво), безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также биологически активные добавки.

Продукты детского питания – предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма пищевые продукты.

Продукты диетического питания – предназначенные для лечебного и профилактического питания пищевые продукты.

Продукция – результат деятельности, представленный в материальной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных и других целях.

Производственная тара – тара, предназначенная для хранения, перемещения и складирования продукции на производстве.

Производственный процесс – совокупность всех действий работников и орудий производства, необходимых для изготовления или ремонта выпускаемых изделий.

Промышленный ассортимент товаров – ассортимент товаров, вырабатываемый отдельной отраслью или отдельным промышленным предприятием.

Прочность – способность материала сопротивляться приложенным нагрузкам без разрушения.

Разновидность товаров – совокупность товаров определенного вида, выделенных по ряду частных признаков.

Рациональность товара – отношение полезного эффекта, полученного в течение ресурса или срока службы товара к затратам денег и времени потребителя.

Результат измерений – полученная физическая величина, выражается в конкретных единицах измерений.

Реклама товаров – источник информации, который предоставляет покупателям сведения об ассортименте и потребительских свойствах товаров.

Ремонт – это комплекс операций по восстановлению работоспособности товара, его свойств.

Ремонтопригодность – свойство товара, заключающееся в приспособленности к поддержанию и восстановлению работоспособного состояния путем технического обслуживания и ремонта.

Ресурс – суммарная наработка объекта от начала его эксплуатации или ее возобновления после ремонта до перехода в предельное состояние.

Риск – функция вероятности и серьезности пагубных последствий какого-либо явления ввиду наличия опасности.

Свойство товара – объективная особенность товара, проявляющаяся при разработке, производстве, испытаниях, хранении, транспортировании, техническом обслуживании, ремонте и эксплуатации или потреблении.

Сенсибилизация – повышение чувствительности организма к воздействию раздражителей, вызывающее аллергическую реакцию.

Система классификации – совокупность правил и методов классификации.

Скрытый дефект – дефект, не обнаруживаемый обычными методами.

Смешанный метод оценки качества товара – метод основан на одновременном использовании единичных и комплексных показателей его качества.

Сорт товара – градация товара определенного вида по одному или нескольким показателям качества, установленная нормативной документацией.

Сортность продукции – соответствие выпускаемых изделий по своим технико-экономическим параметрам и потребительским свойствам, определенным качественным группам (сортом), предусмотренным действующими стандартами и техническими условиями.

Социологический метод определения качества товара основан на сборе и анализе мнений потребителей о качестве товара.

Срок годности – период, по истечении которого продукт считается непригодным для использования по назначению.

Срок службы – календарная продолжительность эксплуатации от начала эксплуатации объекта или ее возобновления после ремонта до перехода в предельное состояние.

Срок сохраняемости – календарная продолжительность хранения и (или) транспортирования объекта, в течение которой сохраняются в заданных пределах значения параметров, характеризующих способность товара выполнять заданную функцию.

Структура ассортимента – соотношение выделенных по определенному признаку совокупностей товаров в наборе.

Товарная экспертиза – это вид народнохозяйственной деятельности, который можно назвать информационно-аналитической услугой, результатом оказания которой является письменное заключение

эксперта, за достоверность которого эксперт несет ответственность в порядке, установленном законодательством.

Товароведная экспертиза – это исследование потребительских свойств товаров, осуществляемое товароведными экспертами путем проведения испытаний (измерений) или опроса либо на основании информации на маркировке и/или в товарно-сопроводительных документах.

Таможенный эксперт – должностное лицо таможенного органа, уполномоченное на проведение таможенной экспертизы.

Таможенная экспертиза – организация и проведение исследований, осуществляемых таможенными экспертами и (или) иными экспертами с использованием специальных и (или) научных познаний для решения задач в области таможенного регулирования, проводимая только при проведении таможенного контроля.

Таможенная экспертиза (виды):

– **единоличная** – проводимая таможенным экспертом (экспертом) единолично;

– **комиссионная** – проводимая комиссией таможенных экспертов (экспертов) одной специальности. При разногласиях между таможенными экспертами (экспертами) каждый из них или часть экспертов вправе представить отдельное заключение таможенного эксперта (эксперта);

– **комплексная** – проводимая комиссией таможенных экспертов (экспертов) в случаях, когда для установления обстоятельств, имеющих значение для дела, необходимы исследования на основе использования знаний различных специальностей, в пределах компетенции таможенных экспертов (экспертов);

– **первичная** – проводимая по обращению таможенного органа для изучения объектов, проб и образцов;

– **дополнительная** – назначаемая по вновь открывшимся обстоятельствам. Производство дополнительной таможенной экспертизы поручается тому же или другому таможенному эксперту (эксперту);

– **повторная** – проводимая в случаях несогласия декларанта, а также таможенного органа, назначившего таможенную экспертизу, с заключением таможенного эксперта (эксперта) по результатам первичной и (или) дополнительной таможенных экспертиз.

Тара – основной элемент упаковки, предназначенный для размещения продукции.

Твердость – способность материала сопротивляться внедрению в него инородного тела при статическом вдавливании.

Технические документы – документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозки и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и другие).

Технологический жизненный цикл товаров – совокупность стадий и этапов, применяемых на них средств методов для последовательного выполнения определенных операций, начиная от выявления запросов, их удовлетворения и завершая определением степени удовлетворенности потребителей.

Товар – любая вещь, не ограниченная в обороте, свободно отчуждаемая и переходящая от одного лица другому по договору «купли-продажи».

Товароведная экспертиза – это исследование основополагающих характеристик товара и процессов, при которых они формируются и сохраняются, проводимое товароведом-экспертом (группой экспертов) в условиях неопределенности или конфликтов с составлением экспертного заключения.

Товарные знаки – обозначения, с помощью которых можно отличить товары и услуги одних юридических или физических лиц от однородных товаров и услуг других юридических или физических лиц.

Товарные потери – потери, вызванные частичной или полной утратой количественных и качественных характеристик товара в натуральном выражении.

Товароведение – комплексная социально-экономическая и естественно-техническая дисциплина, изучающая закономерности проявления, формирования, оптимизации, развития ассортимента и качества, раскрывающая возможности практического использования познанных законов в системе общественного воспроизводства с целью удовлетворения неуклонно развивающихся материальных и культурных потребностей.

Товары народного потребления – товары, предназначенные для продажи населению с целью личного, семейного, домашнего использования, не связанного с предпринимательской деятельностью.

Товары производственного назначения – товары, предназначенные для продажи юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям с целью их использования в хозяйственной деятельности.

Токсин – яд биологического происхождения, например, вырабатываемый опухолевыми клетками, инфекционными агентами – бактериями, вирусами, грибами (микотоксин), или паразитами.

Токсичность – способность вызывать нарушение тех или иных процессов жизнедеятельности организма, отравления (интоксикации) или какие-либо заболевания, патологическое состояние.

Торговый ассортимент товаров – ассортимент товаров, представленный в оптовых и розничных торговых предприятиях.

Транспортная тара – тара, предназначенная для упаковывания, хранения и транспортирования продукции, образующая самостоятельную транспортную единицу.

Удельный коэффициент поглощения – уровень излучения определяет энергию электромагнитного поля, выделяющуюся в тканях тела человека за одну секунду.

Удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий – документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов.

Упаковка – средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту продукции от повреждения и потерь, окружающей среды от загрязнений, а также обеспечивающих процесс обращения продукции.

Упаковывание – технологический процесс, заключающийся в подготовке продукции к транспортированию, хранению, реализации и потреблению, с применением упаковочных средств.

Управление ассортиментом товаров – деятельность, направленная на приведение ассортимента в соответствие с требованиями рациональности ассортимента.

Упругость – способность материала изменять форму и размеры под действием нагрузки и возвращаться в исходное состояние после снятия этой нагрузки.

Уровень качества товара – относительная характеристика качества товара, основанная на сравнении значений показателей качества оцениваемого товара с базовыми значениями соответствующих показателей.

Условия хранения – совокупность внешних воздействий окружающей среды, обусловленных режимом хранения и размещение товаров в хранилище. Условия хранения выбирают в зависимости от свойств товаров.

Устранимый дефект – дефект, устранение которого технически возможно.

Утилизация пищевых продуктов, материалов и изделий – использование некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий в целях, отличных от целей, для которых пищевые продукты, материалы и изделия предназначены и в которых обычно используются.

Фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия – пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной.

Фасование – помещение продукции в тару или упаковочный материал с предварительным или одновременным дозированием продукции.

Физическая величина – свойство физического объекта (процесса, явления), общее в качественном отношении для многих физических объектов, но в количественном отношении индивидуальное для каждого из них.

Флейвор (вкусоность) – комплексное ощущение вкуса, запаха и осязания при распределении продукта в полости рта, определяемое как качественно, так и количественно.

Функциональные показатели – это показатели, которые используются для характеристики соответствия товара как предмета потребления назначению.

Хранение – этап технологического цикла товародвижения от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации, целью которого является обеспечение стабильности исходных свойств или их изменение с минимальными потерями.

Широта ассортимента – численность набора товаров, выделенных по определенному группировочному признаку и представленных в виде классификационной группировки.

Штриховое кодирование – технология автоматической идентификации и сбора данных, основанная на предоставлении информации по определенным правилам в виде напечатанных формализованных комбинаций элементов установленной формы, размера, цвета, отражающей способности и ориентации для последующего оптического считывания и преобразования в форму, необходимую для ее автоматического ввода в вычислительную машину.

Экономическая рациональность потребления товаров – свойство товара обеспечивать потребительскую стоимость, пропорциональную затратам потребителя на покупку и использование товара.

Эксперт – это независимый высококвалифицированный специалист, обладающий специальными знаниями, /привлекаемый заинтересованным или назначаемый должностным лицом для выработки на основе теоретических знаний и практического опыта суждений по поставленным вопросам в форме экспертного заключения.

Экспертные методы – методы, которые применяют в случае, когда невозможно или затруднительно использовать более объективные методы (измерительный или расчетный) для определения эстетических и эргономических показателей непродовольственных товаров и показателей качества продовольственных товаров, установленных органолептическим методом.

Экспертиза качества товара – это исследование показателей качества товара товароведными экспертами для установления соответствия их требованиям, востребованная в случаях приема-передачи товаров высокой ценности (ювелирные, меховые товары и т.д.), приеме товаров после ответственного хранения, при обнаружении скрытых технологических дефектов в процессе хранения, при появлении неисправностей и дефектов

товаров, когда установленные законодательством сроки возврата или обмена товара истекли.

Экспертиза товароведная – это исследование потребительских свойств товаров, осуществляемое товароведом-экспертом путем проведения испытаний (измерений) или опроса либо на основании информации на маркировке и/или в товарно-сопроводительных документах.

Эксплуатационные издержки включают издержки на капитальные и средние ремонты, запасные части, смазочные или другие эксплуатационные материалы и т.д.

Энергетическая ценность – количество энергии, которая образуется при биологическом окислении жиров, белков и углеводов, содержащихся в продуктах.

Эргономические свойства – свойства, которые обуславливают способность товара создавать ощущение удобства, комфорта при использовании его потребителем.

Эстетические свойства – свойства, которые обеспечивают способность товара выражать в чувственно-воспринимаемых признаках красоту, художественную ценность.

Эталон – средство измерений (или комплекс средств измерений), обеспечивающее воспроизведение и (или) хранение единицы, а также передачу ее размера нижестоящим по поверочной схеме средствам измерений и утвержденное в качестве эталона в установленном порядке.

Явный дефект – дефект для выявления которого в нормативной документации, обязательной для данного вида контроля, предусмотрены соответствующие правила, методы и средства.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Вычугжанин М. И. Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары) / М. И. Вычугжанин. – Новосибирск : НГАУ, 2016. – 32 с.
2. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения : учебник для высших учебных заведений по специальностям «Товароведение и экспертиза товаров» и «Коммерция» / М. А. Николаева. – Минск : Норма, 2013. – 437 с.
3. Райкова Е. Ю. Теоретические основы товароведения : учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. – М. : Дашков и К, 2012. – 412 с.
4. Шевченко В. В. Товароведение и экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для вузов / В. В. Шевченко, О. С. Жалсынбаев. – Караганда : Инфра-М, 2017. – 750 с.

Навчальне видання

РОСІЙСЬКА МОВА В ГАЛУЗІ ТОВАРОЗНАВСТВА

Методичні рекомендації
з мовної підготовки
для іноземних студентів 4 курсу
товарознавчих спеціальностей
(російською мовою)

Укладачі:
МУРАВЬОВА Олена Миколаївна,
КОЛЕСНИК Аліна Олексіївна,
КРУПЕЙ Михайло Іванович

Відповідальна за випуск зав. кафедри іноземних мов, канд. психол. наук,
проф. А.О. Борисова

Техн. редактор Н.А. Кобилко

План 2018 р., поз. 102/

Підп. до друку 20.12.2018 р. Формат 60x84 1/16. Папір офсет.
Ум. друк. арк. 5,8 Тираж 20 прим.

Видавець і виготівник
Харківський державний університет харчування та торгівлі
вул. Клочківська, 333, Харків, 61051.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4417 від 10.10.2012 р.