

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Харківський державний університет харчування та торгівлі

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА

навчальні та контролюючі тести

для студентів напряму підготовки 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво»
освітнього ступеня бакалавр

Харків
ХДУХТ
2016

Навчальні та контролюючі тести для перевірки знань студентів освітнього ступеня бакалавр за напрямом підготовки 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво» з дисципліни «Теоретичні основи товарознавства» [Електронний ресурс] / укладачі : Т. В. Щербакова, Г. В. Дейниченко. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2016. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Укладачі: Т. В. Щербакова, канд. техн. наук, доц. кафедри товарознавства та експертизи товарів,
Г. В. Дейниченко, д-р техн. наук, проф.

Рецензент: канд. техн. наук, доц. кафедри технології м'яса В. М. Онищенко

Кафедра товарознавства та експертизи товарів

Схвалено методичною комісією вищого навчального закладу за напрямом підготовки (спеціальністю) 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво»
(шифр, назва)

Протокол від «8» червня 2016 року № 5

Схвалено вченою радою ХДУХТ

Протокол від «7» липня 2016 року № 12

Схвалено редакційно-видавничою радою ХДУХТ

Протокол від «6» липня 2016 року № 4

© Щербакова Т. В.,
Дейниченко Г. В.,
укладачі, 2016
© Харківський державний
університет харчування
та торгівлі, 2016

ВСТУП

Товарознавство є основною навчальною дисципліною, яка формує профіль товарознавця. На сучасному етапі розвитку українського ринку товарів та послуг об'єктом діяльності фахівців є цілеспрямована діяльність щодо забезпечення ефективності технології торговельних процесів, ідентифікації товарів, управління асортиментом, проведення експертизи товарів та тари, удосконалення організації торгівлі та комерційної діяльності в цілому.

Вивчення нормативної дисципліни «Теоретичні основи товарознавства» (ТОТ) передусє засвоєнню знань спеціальних розділів товарознавства харчових продуктів і товарознавства непродовольчих (промислових) товарів.

Метою дисципліни «Теоретичні основи товарознавства» є узагальнення, систематика накопиченого емпіричного матеріалу, встановлення зв'язку товарознавчих теорій з розвитком практичного пізнання предметів і речей як об'єктів товарного виробництва, що задовольняють численні суспільні потреби. З'ясування сутності цих потреб неможливо без забезпечення єдності практичного пізнання матеріальних об'єктів як предметів споживання та теоретичного узагальнення знань про корисність і цінність цих предметів, продуктів і речей.

Завданням товарознавства є узагальнення наявного досвіду, практики наукової діяльності з вивчення закономірностей походження продуктів харчування і речей широкого вжитку у формі товарів, що сприяють подальшому розвитку їх асортименту та раціональному задоволенню суспільних потреб.

Після вивчення дисципліни студенти мають знати:

- категорії, поняття, терміни;
- визначення і класифікації, що стосуються конкретних груп товарів;
- фактори формування потреб споживачів у конкретних товарах;
- функції товарів;
- вимоги споживачів до властивостей, асортименту і рівня якості товарів;
- фактори формування асортименту, властивостей і якості товарів у сфері

виробництва;

- нормативні документи;
- методи випробувань і контролю якості;
- правила користування товарами і умови їхнього зберігання;
- вимоги до маркування товарів;
- асортимент товарів, їхні види і різновиди, конструктивні особливості;
- ознаки класифікації, класифікаційні групи;
- кодування товарів.

Студенти повинні вміти:

- вивчати, аналізувати і оцінювати умови сфери споживання конкретних груп товарів;
- фактори формування вимог споживачів до асортименту і рівня якості;
- виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості матеріалів та виробів, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів;
- визначати й оцінювати безпеку, надійність і ефективність споживання;
- консультивати покупців з питань вибору товарів, правил користування і догляду, умов досягнення ефективності споживання.

1. ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Навчальна дисципліна «Теоретичні основи товарознавства» викладається на факультеті управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю для студентів освітнього ступеня «бакалавр» за напрямом підготовки 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво».

Мета даних методичних рекомендацій – допомогти студентам самостійно оволодіти програмним матеріалом, засвоїти термінологію, класифікацію та номенклатуру споживних властивостей та показників якості товарів, знати їх характеристику і визначення. Для цього в методичних вказівках представлено навчальні та контролюючі тести.

Тестування виконує три основні взаємопов'язані функції: діагностичну, навчальну і виховну: Діагностична функція полягає у виявленні рівня знань, умінь, навичок студента. Це основна функція тестування. За об'єктивністю, широтою і швидкістю діагностування тестування перевершує всі інші форми педагогічного контролю.

Навчальна функція тестування полягає в мотивуванні студента до активізації роботи із засвоєння навчального матеріалу. Для підсилення навчальної функції тестування можуть бути використані додаткові заходи стимулювання, такі як: роздача викладачем зразкового переліку питань для самостійної підготовки, спільний розбір результатів тесту.

Виховна функція проявляється в періодичності і неминучості тестового контролю. Це дисциплінує, організує і спрямовує діяльність учнів, допомагає виявити і усунути прогалини у знаннях, формує бажання розвинути свої здібності.

Навчальні та контролюючі тести для контролю знань студентів складено з метою визначення рівня справжнього стану знань, вмінь і навичок студентів та можуть бути використані після закінчення вивчення кожної теми дисципліни для проведення заміру знань студентів.

Методичні матеріали з дисципліни «Теоретичні основи товарознавства» містять завдання, які складаються з двох частин: навчальні тести та контролюючі тести.

Навчальні тести використовуються на всіх етапах роботи над матеріалом і покликані відстежити рівень оволодіння матеріалом, закріпити або повторити його. Їх головна мета – виявити прогалини в знаннях, уміннях, навичках школярів, спрямувати їх на усунення недоліків у підготовці. З огляду на це перевіряти такі тести можуть самі учні.

Контролюючі тести проводяться як певний підсумок роботи над вивченням теми, вони мають комплексний характер, тобто перевіряють знання й уміння, здобуті й вироблені студентами в межах одного або кількох тематичних блоків.

2 . ЧАСТИНА І НАВЧАЛЬНІ ТЕСТИ

Тема 1. Товарознавство в системі наук про товари і торгівлю. Об'єкт і предмет товарознавства

1. Об'єктом товарознавства є:

- 1) всі продукти, які розподіляються шляхом купівлі-продажу;
- 2) не всі продукти, а тільки ті, які задовольняють особисті потреби людини і є предметом купівлі-продажу;
- 3) продукти загального вжитку, які набувають форму товару;
- 4) тільки продукти, які задовольняють фізіологічні потреби людини.

2. Предметом товарознавства, як науки, є:

- 1) мінова цінність;
- 2) товар, як продукт праці;
- 3) асортимент товарів;
- 4) споживна вартість товарів.

3. Споживну цінність товару визначає:

- 1) безпечність товару;
- 2) нешкідливість;
- 3) універсальність;
- 4) корисність товару.

4. Споживна вартість, притаманна окремому продукту або набору продуктів, призначених для задоволення якої-небудь конкретної потреби людини – це:

- 1) одинична суспільна споживна вартість;
- 2) сукупно-суспільна;
- 3) суспільна;
- 4) індивідуальна.

5. В історії розвитку товарознавства товарознавчо-описувальний етап (XVI-XVIII ст.) - це:

- 1) другий етап;
- 2) перший етап;
- 3) третій етап;
- 4) четвертий етап.

6. Другий етап історії розвитку товарознавства припадає на:

- 1) XVI-XVIIст.;
- 2) XV-XVIст.;
- 3) XVIII-XX ст.;
- 4) XXст.

7. Товарознавчо-формуючий етап в історії розвитку товарознавства охоплює:

- 1) наш час;
- 2) IX-XXст.;
- 3) XVII-IXXст.;
- 4) XVI-XVIII ст.

8. На якому етапі розвитку товарознавства основним завданням було складання описів призначення, властивостей та методів споживання товарів:

- 1) I етап;
- 2) II етап;
- 3) III етап;
- 4) I і III етап.

9. В чому сутність такої властивості товару як «споживна вартість»:

- 1) в можливості універсального використання;
- 2) в здатності задовольняти будь-яку конкретну потребу людини;
- 3) в можливості заміни одного товару на інший;
- 4) в здатності завжди бути популярним.

10. В чому сутність мінової вартості товару:

- 1) в можливості бути виготовленою без значних затрат виробництва;
- 2) у високій собівартості товару;
- 3) в здатності обмінюватися як річ у відомих пропорціях на іншу річ;
- 4) у високій якості товару.

Тема 2. Методологія товарознавства

1. До емпіричних методів пізнання відносяться:

- 1) спостереження і синтез;
- 2) спостереження і експеримент;
- 3) експеримент і аналіз;
- 4) синтез і аналіз.

2. Назвіть методи визначення показників якості продукції за джерелами отримання інформації:

- 1) лабораторний, експертний, соціологічний;
- 2) вимірювальний, експертний, реєстраційний;
- 3) експертний, органолептичний, реєстраційний;
- 4) лабораторний, вимірювальний, соціологічний.

3. Який метод визначення показників якості продукції ґрунтується на інформації, одержаній з використанням технічних вимірювальних засобів:

- 1) вимірювальний;
- 2) лабораторний;
- 3) фізичний;
- 4) фізико-хімічний.

4. Який метод визначення показників якості продукції ґрунтується на визначенні якості продукції в спеціалізованих підрозділах:

- 1) мікробіологічний;
- 2) лабораторний;
- 3) вимірювальний;
- 4) органолептичний.

5. Які методи застосовуються при оцінці рівня якості товарів:

- 1) змішаний і вимірювальний;
- 2) диференціальний, комплексний і змішаний;

- 3) механічний, хімічний, комплексний;
- 4) комплексний, експертний.

6. Назвіть методи дослідження якості з використанням евристичних способів оцінки:

- 1) вимірвальний; комплексний,
- 2) реєстраційний; диференціальний,
- 3) розрахунковий; змішаний,
- 4) органолептичний, соціологічний.

7. Назвіть фізичні і фізико-хімічні методи дослідження якості:

- 1) спектрометричні, хроматографічні;
- 2) розрахункові; рефрактометричні,
- 3) біологічні; ферментативні,
- 4) товарознавчо-технологічні

8. Який метод дослідження якості ґрунтується на використанні інформації, що отримують за допомогою органів чуття:

- 1) товарознавчо-технологічний;
- 2) мікроскопіювання;
- 3) сенсорний;
- 4) фізіологічний.

9. Назвіть методи визначення часткової або загальної якості товарів:

- 1) порівняльна оцінка, балова оцінка;
- 2) хроматографія, рефрактометрія;
- 3) спектрометрія; гравіметрія,
- 4) потенціометрія, кондуктометрія.

10. Який метод дослідження застосовується, якщо потрібен висновок або рекомендація третьої незалежної особи:

- 1) експертний;
- 2) метод балової оцінки;
- 3) порівняльний метод;
- 4) метод розведення.

Тема 3. Наукові основи формування потреб у товарах

1. Потреби, які сформувалися в рамках досягнутого рівня розвитку виробничих сил та масштабів виробництва - це:

- 1) дійсні потреби;
- 2) абсолютні потреби;
- 3) платоспроможні потреби;
- 4) дійсні і абсолютні потреби.

2. За походженням потреби поділяють на:

- 1) соціальні і інтелектуальні;
- 2) предметні і функціональні;
- 3) матеріальні і духовні;
- 4) біогенні і соціальні.

3. Інтелектуальні потреби поділяються на два рівні:

- 1) матеріальні і духовні;
- 2) емоційні і пізнавальні;
- 3) пізнавальні і творчі потреби;
- 4) фізіологічні і духовні.

4. За формою життєдіяльності, соціальною спрямованістю потреби поділяють на:

- 1) біологічні, соціальні, інтелектуальні;
- 2) біологічні, соціальні, творчі;
- 3) соціальні, інтелектуальні, моральні;
- 4) біологічні, моральні, творчі.

5. Потреби, які задовольняються безпосередньо процесом діяльності суб'єкта, як виявом вільної гри його фізичних і духовних сил, це:

- 1) духовні потреби;
- 2) матеріальні потреби;
- 3) предметні потреби;
- 4) функціональні потреби.

6. Чинники, похідні від суспільної свідомості, включають:

- 1) звичаї, моду, погляди, наслідування;
- 2) традиції, звичаї, моду;
- 3) традиції, вік, стать;
- 4) етап життєвого циклу, моду.

7. До особистісних чинників відносяться:

- 1) економічне становище, вік, сімейний стан, рід занять;
- 2) рід занять, звичаї, споживання, експлуатація, мода;
- 3) сімейний стан, позиціонування, ментальність, мода;
- 4) економічне становище, функціонування, звичаї.

8. Використання матеріальних і духовних благ для задоволення потреб з метою підтримання, відновлення, вдосконалення життєвих сил людини - це:

- 1) функціонування;
- 2) формування;
- 3) споживання;
- 4) пристосовування.

9. Залежно від типів потреб, їх рівня в ієрархічній структурі виділяють:

- 1) 4 типи споживання;
- 2) 5 типів споживання;
- 3) 3 типи споживання;
- 4) 2 типи споживання.

10. Поділ ринку на чіткі групи споживачів, яким можуть знадобитися окремі товари називається:

- 1) стабілізація;
- 2) формування;
- 3) позиціонування;
- 4) сегментація ринку.

Тема 4. Вимоги до товарів

1. Вимоги, яким повинен відповідати товар, щоб його можливо було використати за призначенням - це:

- 1) специфічні;
- 2) загальні;
- 3) поточні;
- 4) перспективні.

2. Перспективні вимоги до товарів розробляються на основі вимог:

- 1) специфічних;
- 2) загальних;
- 3) загальних і поточних;
- 4) поточних.

3. Вимоги, які пред'являються до товарів серійного виробництва, які знаходяться у продажу - це:

- 1) поточні вимоги;
- 2) перспективні;
- 3) специфічні;
- 4) загальні.

4. До конкретного товару або групи виробів пред'являються вимоги:

- 1) перспективні;
- 2) загальні;
- 3) поточні;
- 4) специфічні.

5. Вимоги не тільки до затрат праці на виробництво продукції, а й до затрат споживача на купівлю, використання, ремонт і т.д. - це:

- 1) економічні вимоги;
- 2) технологічні вимоги;
- 3) екологічні вимоги;
- 4) естетичні вимоги.

6. На які групи поділяють ергономічні властивості:

- 1) гігієнічні, психологічні, естетичні, ергономічні, функціональні;
- 2) антропометричні, психолого-фізіологічні, екологічні, матеріальні, фізичні;
- 3) гігієнічні, антропометричні, психологічні, фізіологічні, психолого-фізіологічні;
- 4) психологічні, психолого-фізіологічні, диференціальні, фізіологічні, екологічні.

7. Якими комплексними показниками характеризуються естетичні властивості:

- 1) інформаційна виразність, раціональність форми, цілісність композиції, досконалість виробничого виконання та товарного вигляду;
- 2) художньо-образна виразність, функціонально-конструктивна зумовленість, фізіологічність, функціональність;
- 3) пластичність, колорит, гармонічність об'ємно-просторової структури, мода, імідж;
- 4) чистота виконання контурів, округлень і з'єднань елементів, ретельність покриття і обробки поверхні.

8. Які існують основні види безпеки товарів:

- 1) хімічна, термічна; естетична, електрична, фізіологічна, пожежна,
- 2) радіаційна, пожежна; безпека від вибухів, екологічна, функціональна,
- 3) електрична, санітарно-гігієнічна, термічна; зоологічна, технологічна;
- 4) хімічна, радіаційна, механічна, термічна, біологічна, електромагнітна.

9. Якими комплексними показниками характеризується надійність товарів:

- 1) гарантійне напруження, термін служби, ресурс;
- 2) ремонтпридатність, імовірність безвідмовної роботи, інтенсивність відмов;
- 3) безвідмовність, довговічність, ремонтпридатність, збереженість;
- 4) трудомісткість ремонту, середній термін відновлення, імовірність відновлення в певний час.

10. Від яких чинників залежить надійність виробів:

- 1) якості технічного обслуговування, морального старіння, функціональності, фізіологічності;
- 2) фізичного зношування, терміну служби;
- 3) якості використаних матеріалів, якості і надійності комплектуючих деталей, якості виготовлення товару, дотримання режимів і умов експлуатації;
- 4) внутрішнього зношування, зовнішнього зношування виробів.

Тема 5.1. Класифікація споживних властивостей товарів

1. На які групи поділяють за природою натуральні властивості товарів:

- 1) хімічні, фізичні; екологічні, технологічні,
- 2) фізико-хімічні, біологічні; естетичні; санітарно-гігієнічні,
- 3) фізичні, фізико-хімічні, хімічні; екологічні,
- 4) фізичні, хімічні, біологічні, фізико-хімічні.

2. На які групи поділяються споживні властивості товарів:

- 1) призначення, надійність, ергономічність, естетичність, екологічність, безпека;
- 2) психологічні, гігієнічні, естетичні; екологічні, фізіологічні, функціональні,
- 3) ергономічні, екологічні, естетичні; санітарно-гігієнічні, безпека;
- 4) антропометричні, психологічні, психофізіологічні, ергономічні.

3. Якими показниками характеризуються властивості функціонального призначення:

- 1) універсальність, надійність; ергономічність, естетичність,
- 2) досконалість виконання основної функції, універсальність, досконалість виконання допоміжних функцій;
- 3) безвідмовність, досконалість виконання основної функції; надійність комплектуючих деталей,
- 4) надійність, ремонтпридатність, довговічність, універсальність.

4. Якими одиничними показниками характеризується раціональність форми:

- 1) функціонально-конструктивна зумовленість, відповідність форми ергономічним вимогам;
- 2) архітектонічність, пластичність;
- 3) колорит, художньо-графічна виразність;
- 4) художньо-образна виразність, оригінальність форми, відповідність моді.

5. Якими одиничними показниками характеризується цілісність композиції:

- 1) гармонічність об'ємно-просторової структури, архітектонічність, пластичність, колорит, художньо-графічна виразність;
- 2) функціонально-конструктивна зумовленість;
- 3) відповідність стилю, моді;
- 4) чистота виконання контурів, округлень і з'єднань елементів, ретельність покриття і обробки поверхні.

6. Показниками безвідмовності є:

- 1) імовірність безвідмовної роботи, середнє напрацювання до відмови, інтенсивність відмов, параметр потоківідмов, напрацювання до відмови, гарантійне напрацювання;
- 2) термін служби, ресурс;
- 3) імовірність відновлення в певний час, трудомісткість ремонту;
- 4) ресурс, гарантійне напрацювання.

7. Якими одиничними показниками характеризується довговічність:

- 1) середній термін відновлення, ресурс;
- 2) інтенсивність відмов, параметр потоківідмов напрацювання до відмови;
- 3) імовірність безвідмовної роботи, термін служби, ресурс;
- 4) термін служби, ресурс.

8. Показники ремонтпридатності товару такі:

- 1) гарантійне напрацювання, напрацювання до відмови, інтенсивність відмов;
- 2) імовірність відновлення в певний час, середній термін відновлення, трудомісткість ремонту;
- 3) трудомісткість ремонту, ресурс, термін служби;
- 4) імовірність безвідмовної роботи, інтенсивність відмов, термін служби.

9. Якими одиничними показниками характеризується збереженість:

- 1) збитки, вихід товарної продукції, термін зберігання;
- 2) довговічність, термін служби;
- 3) ресурс, збитки;
- 4) термін зберігання,

10. Які товари вважаються ремонтонепридатними:

- 1) холодильники, пральні машини;
- 2) електричні лампи, батарейки, авторучки одноразової дії, деякі штепселі, розетки;
- 3) розетки, магнітофони;
- 4) електричні лампи, пилососи, відеокамери, батарейки.

Тема 5.2. Споживні властивості харчових продуктів

1. Сукупність корисних властивостей продукту та його смакові переваги, які обумовлені вмістом харчових речовин називається:

- 1) біологічною цінністю;
- 2) харчовою цінністю;
- 3) енергетичною цінністю;
- 4) фізіологічною цінністю.

2. Біологічна цінність продукту обумовлена наявністю в ньому:

- 1) вітамінів, ферментів, вуглеводів;
- 2) білків, жирів, вуглеводів;
- 3) мінеральних речовин, вітамінів, незамінних амінокислот;
- 4) води, органічних кислот, барвників.

3. Енергетична цінність товару характеризується наявністю в ньому:

- 1) білків, жирів, вуглеводів;
- 2) жирів, білків, ферментів;
- 3) білків, вуглеводів, органічних кислот;
- 4) вітамінів, ферментів, води.

4. До неорганічних речовин відносяться:

- 1) вода та цукри;
- 2) вода та мінеральні речовини;
- 3) білки та жири;
- 4) вода та білки.

5. Найбільша кількість води міститься:

- 1) в м'язовій тканині;
- 2) в сполучній;
- 3) в жировій;
- 4) в кістковій.

6. Гігроскопічність - це:

- 1) властивість продуктів поглинати з оточуючої атмосфери і утримувати водяну пару;
- 2) властивість продуктів виділяти в оточуючу атмосферу водяні пари;
- 3) здатність продукту утримувати на поверхні молекули води;
- 4) здатність продукту зв'язувати воду.

7. В тілі людини і тварин знайдено мінеральних елементів:

- 1) 80 - 90;
- 2) 50 - 60;
- 3) більше 50,
- 4) більше 70.

8. Найважливішим джерелом кальцію є:

- 1) м'ясні продукти;
- 2) риба;
- 3) яйця;
- 4) молочні продукти.

9. Зольність продукту - це:

- 1) сума мінеральних елементів або їх окислів, які входять до складу харчового продукту;
- 2) сума органічних і неорганічних елементів, які входять до складу харчового продукту;
- 3) макроелементи, які входять до складу харчового продукту;
- 4) мікроелементи, які входять до складу харчового продукту.

10. До полісахаридів першого порядку (олігосахариди) відносяться:

- 1) сахароза, глюкоза;
- 2) сахароза, мальтоза, лактоза;
- 3) крохмаль, глікоген;
- 4) фруктоза, глюкоза, галактоза.

Тема 6. Якість товарів. Методи її оцінювання та дослідження

1. Які показники якості товарів відносяться до органолептичних:

- 1) зовнішній вигляд, смак, колір, аромат;
- 2) прозорість, кислотність;
- 3) вологість, колір;
- 4) аромат, лужність.

2. Як класифікують показники якості залежно від методу визначення:

- 1) проектні, виробничі, експлуатаційні;
- 2) виражені в балах, натуральних одиницях;
- 3) базові і відносні;
- 4) ті, що визначаються органолептично, соціологічно, експертно.

3. Які показники безпосередньо зв'язані з споживними властивостями товарів:

- 1) непрямі;
- 2) прямі;
- 3) відносні;
- 4) інтегральні.

4. Як класифікують показники за областю застосування:

- 1) ті, що застосовуються до одиниці продукції, до сукупності одиниць однорідної продукції, до сукупності одиниць різної продукції;
- 2) базові і відносні;
- 3) визначені органолептично, соціологічно;
- 4) проектні, виробничі, експлуатаційні.

5. З якими властивостями безпосередньо зв'язані непрямі показники якості:

- 1) з споживними властивостями товарів;
- 2) з соціальними властивостями;
- 3) з властивостями, що залежать від ряду факторів;
- 4) з екологічними властивостями.

6. Регламентоване значення показника - це:

- 1) значення, встановлене викладачем;
- 2) значення, встановлене конкретним студентом;
- 3) значення, встановлене групою студентів;
- 4) значення, встановлене діючими нормативними документами.

7. Які показники відносять до одиничних:

- 1) стан м'якуша хліба, стан сирної маси твердого сиру;
- 2) колір, смак, форма, кислотність;
- 3) органолептичні показники якості;
- 4) фізико-хімічні показники якості.

8. Як називається наука про кількісну оцінку якості продукції:

- 1) статистика;
- 2) кваліметрія;
- 3) теологія;
- 4) біологія.

9. Який фактор впливає на отримання борошна різного призначення:

- 1) спосіб збирання сировини.
- 2) територіальна зона вирощування сировини;
- 3) агрокліматична зона;
- 4) вид і якість сировини.

10. Який фактор найбільше впливає на якість зерноборошняних товарів :

- 1) недостатня кількість твердих і сильних сортів пшениці;
- 2) несвоєчасні поставки сировини;
- 3) невдала рекламна діяльність;
- 4) нестача пакувальних матеріалів.

Тема 7. Асортимент товарів

1. Який термін застосовують для птахів, замість терміну «сорт» :

- 1) кросе;
- 2) порода;
- 3) вид;
- 4) тип.

2. Що таке сортамент:

- 1) перелік можливостей використання товару;
- 2) сукупність сортів, що відносять до однойменного товару;
- 3) характеристика універсальності товару;
- 4) якість товару за відповідними показниками.

3. Якій продукції притаманний природний сортамент:

- 1) пиво світле, темне.
- 2) чай букет, екстра;
- 3) яблука Ренет Симиренка, Білий Налив, Джонатан;
- 4) борошно оббивне, обдирне, сіяне;

4. Коефіцієнт вагомості включає такі методи:

- 1) експертний, комплексний, цінних регресивних залежностей;
- 2) змішаний, граничних і номінальних значень;
- 3) вимірвальний та експертний;
- 4) цінних регресивних залежностей, граничних і номінальних значень, еквівалентних відношень, експертний метод.

5. На скільки класів поділяють товари за призначенням:

- 1) на два;
- 2) на п'ять;
- 3) на класи не поділяють.
- 4) на три.

6. Як називається регламентована стандартом кількість тарних одиниць продукції, вибраної з товарної партії:

- 1) крапкова проба;
- 2) виїмка;
- 3) вибірка;
- 4) вихідний зразок.

7. Який показник якості може бути виражено головним показником, який віддзеркалює основне призначення товару:

- 1) узагальнюючий;
- 2) інтегральний;
- 3) комплексний;
- 4) складний.

8. Як у господарчій практиці називають високорентабельні і монопольні товари, на які встановлюється непрямий податок, що включається в їх ціну:

- 1) підакцизні;
- 2) асортимент;
- 3) продовольчі;
- 4) непродовольчі.

9. Як називають набір товарів в різних груп, видів і різновидів, об'єднаних за певною ознакою:

- 1) сортамент;
- 2) номенклатура;
- 3) родина;
- 4) асортимент.

10. Як називають кількісне співвідношення частин асортименту в цілому виражену у візитках:

- 1) повнота асортименту;
- 2) широта асортименту;
- 3) структура асортименту;
- 4) гармонійність асортименту.

Тема 8. Класифікація товарів

1. Який метод класифікації поділяє об'єкти на незалежні угруповання :

- 1) ієрархічний;
- 2) послідовний;
- 3) фасетний;
- 4) паралельний.

2. Стандартний товар – це:

- 1) товар, який відповідає встановленим вимогам тільки за двома показниками;
- 2) товар, який не відповідає встановленим вимогам за всіма показниками;
- 3) товар, який відповідає встановленим вимогам за всіма показниками;
- 4) товар, який не відповідає встановленим вимогам за одним показником.

3. Які товари відносяться до першого класу:

- 1) придатні для використання за призначенням;
- 2) умовно придатні для використання за призначенням;
- 3) непридатні для використання за призначенням;
- 4) нестандартний товар.

4. Як називають товари, що є найкращими із існуючих товарів даного виду:

- 1) оновлені;
- 2) вищого світового рівня;
- 3) модифіковані;
- 4) модернізовані.

5. Основні системи класифікації товарів залежно від мети класифікації:

- 1) навчальні, торговельні, економіко-статистичні;
- 2) ієрархічні, фасетні;
- 3) класи, підкласи, групи, підгрупи, види;
- 4) послідовні, ієрархічні, торговельні.

6. Визначте поняття класифікації товарів:

- 1) розподіл заданої кількості товарів на підкількість згідно зі встановленими методами класифікації;
- 2) розподіл кількості об'єктів за однією або двома ознаками;
- 3) сукупність явищ або предметів, що мають одну спільну ознаку;
- 4) розподіл кількості об'єктів тільки за однією ознакою.

7. Назвіть основні елементи класифікації:

- 1) призначення, спосіб виробництва, вид, обробка;
- 2) об'єкт класифікації, класифікаційні ознаки, мета класифікації, класифікаційна одиниця;
- 3) враховування можливих змін у асортименті, забезпечення максимальної оглядовості номенклатури товарів;
- 4) класи, групи, види.

8. Визначити категорії класифікації:

- 1) група, підгрупа, вихідний матеріал, сорт;
- 2) модель, фасон, зріст, об'єм, сорт;
- 3) розділ, клас, підклас, група, підгрупа, вид, різновид;
- 4) сортамент; номенклатура; родина; асортимент.

Тема 9. Основи збереження якості і кількості товарів у процесі товароруку

1. Як відрізняють критерії дефектів за ступенем значущості:

- 1) тільки значні;
- 2) критичні, значні, недостатньо значні;
- 3) явні, приховані, значні;
- 4) критичні і значні.

2. Як поділяють дефекти залежно від місця виникнення:

- 1) технологічні, передреалізаційні, післяреалізаційні;
- 2) критичні, технологічні, явні;

- 3) усувні, неусувні;
- 4) явні і приховані.

3. Післяреалізаційні дефекти - це:

- 1) дефекти, які виникають при транспортуванні, зберіганні і підготовці до продажу товарів;
- 2) дефекти, які виникли при недотриманні виробничих процесів;
- 3) дефекти, які виникають при зберіганні, експлуатації і використанні товарів споживачем;
- 4) дефекти, які виникли при недотриманні виробничих процесів і транспортуванні.

4. Дефект товару - це:

- 1) невиконання виробничих вимог;
- 2) невиконання запланованих і очікуваних вимог, які стосуються об'єкту;
- 3) виконання запланованих і очікуваних вимог, які стосуються товару;
- 4) товар з виявленими усуненими або неусуненими невідповідностями за одним показником.

5. За якими ознаками класифікують дефекти:

- 1) за наявністю методів і засобів;
- 2) за місцем виникнення та ступенем значущості;
- 3) за місцем виникнення і усунення;
- 4) ступенем значущості, наявністю методів і засобів, місця виникнення.

6. Брак - це товар:

- 1) з виявленими усувними або неусувними невідповідностями за одним або комплексом показників;
- 2) неліквідні відходи;
- 3) ліквідні відходи;
- 4) з виявленими неусувними невідповідностями за одним або комплексом показників.

7. Як називають фізичний процес у товарах, що призводить до фазових зрушень:

- 1) трансформація фаз;
- 2) розшарування емульсії;
- 3) теплове розширення;
- 4) «льодовий вибух».

8. При яких фізичних процесах зростає маса продукту:

- 1) десорбція;
- 2) сорбція;
- 3) дихання;
- 4) корозія.

9. Який хімічний процес призводить до руйнування металу під впливом їх хімічної і електрохімічної взаємодії з навколишнім середовищем:

- 1) корозія;
- 2) синерезис;
- 3) окислення;
- 4) трансформація фаз.

10. Як називають консервування «пастеризуючими» дозами опромінення порядку 8 кГр:

- 1) радуризація;
- 2) радаппертизація;
- 3) сатурація;
- 4) опромінення.

Тема 10. Кодування товарів. Тема 11. Інформація про товар

1. Який метод кодування полягає в наскрізній послідовній реєстрації об'єкт:

- 1) серійно-порядковий;
- 2) порядковий;
- 3) паралельний;
- 4) послідовний.

2. Для якого методу кодування притаманне незалежне розміщення ознак кожного угруповання:

- 1) послідовний;
- 2) порядковий;
- 3) серійно-порядковий;
- 4) паралельний.

3. Який код розміщується на упаковці товару і складається з послідовних вертикальних штрихів і прогалін між ними різної ширини:

- 1) штриховий;
- 2) порядковий;
- 3) серійно-порядковий;
- 4) послідовний.

4. До якого виду товарної інформації відноситься штрихове кодування:

- 1) споживча товарна інформація;
- 2) комерційна товарна інформація;
- 3) цифрова інформація;
- 4) образотворча інформація.

5. До якого виду товарної інформації відноситься відомість про склад та харчову цінність, способи використання товару:

- 1) комерційна товарна інформація;
- 2) цифрова інформація;
- 3) споживча товарна інформація;
- 4) штрихова інформація.

6. Назвіть носії виробничого маркування :

- 1) етикетки, контрольні стрічки, штампи;
- 2) товарні чеки;
- 3) касові чеки;
- 4) цінники.

7. Як називаються товарні знаки, що призначені для ідентифікації виробника товару :

- 1) фірмові;
- 2) асортиментні;

- 3) індивідуальні;
- 4) колективні.

8. До яких товарних знаків відносять зображення медалей і інших відзнак, отриманих на міжнародних виставках:

- 1) звичайні знаки;
- 2) марочні;
- 3) образотворчі;
- 4) престижні знаки.

9. Як називають знаки, які, застосовуються для інформації про харчові добавки або інші компоненти товару:

- 1) розмірні знаки;
- 2) експлуатаційні знаки;
- 3) компонентні знаки;
- 4) попереджувальні знаки.

10. Як називають знаки, що призначені для інформації про способи поводження з товаром:

- 1) експлуатаційні знаки;
- 2) маніпуляційні знаки;
- 3) попереджувальні знаки;
- 4) розмірні знаки.

3. ЧАСТИНА II КОНТРОЛЮЮЧІ ТЕСТИ

Варіант 1

1. Об'єктом товарознавства являються:
 - 1) всі продукти, які розподіляються шляхом купівлі-продажу;
 - 2) не всі продукти, а тільки ті, які задовольняють особисті потреби людини і являються предметом купівлі-продажу;
 - 3) продукти загального вжитку, які набувають форму товару;
 - 4) тільки продукти, які задовольняють фізіологічні потреби людини.

2. До емпіричних методів пізнання відносяться:
 - 1) спостереження і синтез;
 - 2) спостереження і експеримент;
 - 3) експеримент і аналіз;
 - 4) синтез і аналіз.

3. Потреби, які сформувалися в рамках досягнутого рівня розвитку виробничих сил та масштабів виробництва - це:
 - 1) дійсні потреби;
 - 2) абсолютні потреби;
 - 3) платоспроможні потреби;
 - 4) дійсні і абсолютні потреби.

4. Вимоги, яким повинен відповідати товар, щоб його можливо було використати за призначенням - це:
 - 1) специфічні;
 - 2) загальні;
 - 3) поточні;
 - 4) перспективні.

5. На які групи поділяють за природою натуральні властивості товарів:
 - 1) хімічні, фізичні; екологічні, технологічні,
 - 2) фізико-хімічні, біологічні; естетичні; санітарно-гігієнічні,
 - 3) фізичні, фізико-хімічні, хімічні; екологічні,
 - 4) хімічні, біологічні, фізичні, фізико-хімічні.

6. Сукупність корисних властивостей продукту та його смакові переваги, які обумовлені вмістом харчових речовин, називається:
 - 1) біологічною цінністю;
 - 2) харчовою цінністю;
 - 3) енергетичною цінністю;
 - 4) фізіологічною цінністю.

7. Які показники якості товарів відносяться до органолептичних:
 - 1) зовнішній вигляд, смак, колір, аромат;
 - 2) прозорість, кислотність;
 - 3) вологість, колір;
 - 4) аромат, лужність.

8. Який термін застосовують для птахів, замість терміну «сорт» :

- 1) кросе;
- 2) порода;
- 3) вид;
- 4) тип.

9. Який метод класифікації поділяє об'єкти на незалежні угруповання:

- 1) ієрархічний;
- 2) послідовний;
- 3) фасетний;
- 4) паралельний.

10. Як відрізняють критерії дефектів за ступенем значущості:

- 1) тільки значні;
- 2) критичні, значні, недостатньо значні;
- 3) явні, приховані, значні;
- 4) критичні і значні.

Варіант 2

1. Предметом товарознавства, як науки - є:

- 1) мінова цінність;
- 2) товар, як продукт праці;
- 3) асортимент товарів;
- 4) споживна вартість товарів.

2. Назвіть методи визначення показників якості продукції за джерелами отримання інформації:

- 1) лабораторний, експертний, соціологічний;
- 2) вимірювальний, експертний, реєстраційний;
- 3) експертний, органолептичний, реєстраційний;
- 4) лабораторний, вимірювальний, соціологічний.

3. За походженням потреби бувають:

- 1) соціальні і інтелектуальні;
- 2) предметні і функціональні;
- 3) матеріальні і духовні;
- 4) біогенні і соціальні.

4. Перспективні вимоги до товарів розробляються на основі вимог:

- 1) специфічних;
- 2) загальних;
- 3) загальних і поточних;
- 4) поточних.

5. На які групи поділяється номенклатура споживних властивостей:

- 1) призначення, надійність, ергономічність, естетичність, екологічність, безпека;
- 2) психологічні, гігієнічні, естетичні; екологічні, фізіологічні, функціональні;
- 3) ергономічні, екологічні, естетичні; санітарно-гігієнічні, безпека;
- 4) антропометричні, психологічні, психофізіологічні, ергономічні.

6. Як класифікують показники якості залежно від методу визначення:

- 1) проектні, виробничі, експлуатаційні;
- 2) виражені в балах, натуральних одиницях;
- 3) базові і відносні;
- 4) ті, що визначаються органолептично, соціологічно, експертно.

7. Сортамент – це:

- 1) перелік можливостей використання товару;
- 2) сукупність сортів, що відносять до однойменного товару;
- 3) характеристика універсальності товару;
- 4) якість товару за відповідними показниками.

8. Стандартний товар – це:

- 1) товар, який відповідає встановленим вимогам тільки за двома показниками;
- 2) товар, який не відповідає встановленим вимогам за всіма показниками;
- 3) товар, який відповідає встановленим вимогам за всіма показниками;
- 4) товар, який не відповідає встановленим вимогам за одним показником.

9. Як поділяють дефекти залежно від місця виникнення:

- 1) технологічні, передреалізаційні, післяреалізаційні;
- 2) критичні, технологічні, явні;
- 3) усувні, неусувні;
- 4) явні і приховані.

10. Для якого методу кодування притаманне незалежне розміщення ознак кожного угруповання:

- 1) послідовний;
- 2) порядковий;
- 3) серійно-порядковий;
- 4) паралельний.

Варіант 3

1. Споживну цінність товару визначає:

- 1) безпечність товару;
- 2) нешкідливість;
- 3) універсальність;
- 4) корисність товару.

2. Який метод визначення показників якості продукції ґрунтується на інформації, одержаній з використанням технічних вимірювальних засобів:

- 1) вимірювальний;
- 2) лабораторний;
- 3) фізичний;
- 4) фізико-хімічний.

3. Інтелектуальні потреби поділяються на два рівні:

- 1) матеріальні і духовні;
- 2) емоційні і пізнавальні;
- 3) пізнавальні і творчі потреби;
- 4) фізіологічні і духовні.

4. Вимоги, які пред'являються до товарів серійного виробництва, які знаходяться у продажу - це:

- 1) поточні ;
- 2) перспективні;
- 3) специфічні;
- 4) загальні.

5. Якими показниками характеризуються властивості функціонального призначення:

- 1) універсальність, надійність; ергономічність, естетичність,
- 2) досконалість виконання основної функції, універсальність, досконалість виконання допоміжних функцій;
- 3) безвідмовність, досконалість виконання основної функції; надійність комплектуючих деталей,
- 4) надійність, ремонтпридатність, довговічність, універсальність.

6. Які показники безпосередньо зв'язані з споживними властивостями товарів:

- 1) непрямі;
- 2) прямі;
- 3) відносні;
- 4) інтегральні.

7. Якій продукції притаманний природний сортамент:

- 1) пиво світле, темне.
- 2) чай букет, екстра;
- 3) яблука Ренет Симиренко, Білий Налив, Джонатан;
- 4) борошно оббивне, обдирне, сіяне.

8. Сукупність корисних властивостей продукту та його смакові переваги, які обумовлені вмістом харчових речовин називається:

- 1) біологічною цінністю;
- 2) харчовою цінністю;
- 3) енергетичною цінністю;
- 4) фізіологічною цінністю.

9. Які товари відносяться до першого класу:

- 1) придатні для використання за призначенням;
- 2) умовно придатні для використання за призначенням;
- 3) непридатні для використання за призначенням;
- 4) нестандартний товар.

10. Який код розміщується на упаковці товару і складається з вертикальних штрихів і прогалів між ними різної ширини:

- 1) штриховий;
- 2) порядковий;
- 3) серійно-порядковий;
- 4) послідовний.

Варіант 4

1. Споживна вартість, притаманна окремому продукту або набору продуктів, призначених для задоволення якої-небудь конкретної потреби людини - це:

- 1) одинична суспільна споживна вартість;
- 2) сукупно-суспільна;
- 3) суспільна;
- 4) індивідуальна.

2. Який метод визначення показників якості продукції ґрунтується на визначенні якості продукції в спеціалізованих підрозділах:

- 1) мікробіологічний;
- 2) лабораторний;
- 3) вимірювальний;
- 4) органолептичний.

3. За формою життєдіяльності, соціальною спрямованістю потреби бувають:

- 1) біологічні, соціальні, інтелектуальні;
- 2) біологічні, соціальні, творчі;
- 3) соціальні, інтелектуальні, моральні;
- 4) біологічні, моральні, творчі.

4. До конкретного товару або групи виробів пред'являються вимоги:

- 1) перспективні;
- 2) загальні;
- 3) поточні;
- 4) специфічні.

5. Якими одиничними показниками характеризується раціональність форми:

1) функціонально-конструктивна зумовленість, відповідність форми ергономічним вимогам;

- 2) архітектонічність, пластичність;
- 3) колорит, художньо-графічна виразність;
- 4) художньо-образна виразність, оригінальність форми, відповідність моді.

6. Як класифікують показники за областю застосування:

1) ті, що застосовуються до одиниці продукції, до сукупності одиниць однорідної продукції, до сукупності одиниць різної продукції;

- 2) базові і відносні;
- 3) визначені органолептично, соціологічно;
- 4) проектні, виробничі, експлуатаційні.

7. Коефіцієнт вагомості включає такі методи:

- 1) експертний, комплексний, цінних регресивних залежностей;
- 2) змішаний, граничних і номінальних значень;
- 3) вимірювальний та експертний.
- 4) цінних регресивних залежностей, граничних і номінальних значень, еквівалентних відношень, експертний метод.

8. Як називають товари, що є найкращими із існуючих товарів даного виду:

- 1) оновлені;
- 2) вищого світового рівня;
- 3) модифіковані;
- 4) модернізовані.

9. Дефект товару – це:

- 1) невиконання виробничих вимог;
- 2) невиконання запланованих і очікуваних вимог, які стосуються об'єкту;
- 3) виконання запланованих і очікуваних вимог, які стосуються товару;
- 4) товар з виявленими усуненими або неусуненими невідповідностями за одним показником.

10. До якого виду товарної інформації відноситься штрихове кодування:

- 1) споживча товарна інформація;
- 2) комерційна товарна інформація;
- 3) цифрова інформація;
- 4) образотворча інформація.

Варіант 5

1. В історії розвитку товарознавства товарознавчо-описувальний етап (XVI – XVIII ст.) - це :

- 1) другий етап;
- 2) перший етап;
- 3) третій етап;
- 4) четвертий етап.

2. Які методи застосовуються при оцінці рівня якості товарів:

- 1) змішаний і вимірювальний;
- 2) диференціальні, комплексний і змішаний;
- 3) механічний, хімічний та комплексний;
- 4) комплексний, експертний.

3. Потреби, які задовольняються безпосередньо процесом діяльності суб'єкта, як виявом вільної гри його фізичних і духовних сил - це:

- 1) духовні;
- 2) матеріальні;
- 3) предметні;
- 4) функціональні потреби.

4. Вимоги не тільки до затрат праці на виробництво продукції, а й до затрат споживача на купівлю, використання, ремонт і т.п. - це:

- 1) економічні ;
- 2) технологічні;
- 3) екологічні;
- 4) естетичні.

5. Якими одиничними показниками характеризується цілісність композиції:
- 1) гармонічність об'ємно-просторової структури, архітектонічність, пластичність, колорит, художньо-графічна виразність;
 - 2) функціонально-конструктивна зумовленість;
 - 3) відповідність стилю, моді;
 - 4) чистота виконання контурів, округлень і з'єднань елементів, ретельність покриття і обробки поверхні.
6. Енергетична цінність товару характеризується наявністю в ньому:
- 1) білків, жирів, вуглеводів;
 - 2) жирів, білків, ферментів;
 - 3) білків, вуглеводів, органічних кислот;
 - 4) вітамінів, ферментів, води.
7. З якими властивостями безпосередньо зв'язані непрямі показники якості:
- 1) з споживними властивостями товарів;
 - 2) з соціальними властивостями;
 - 3) з властивостями, що залежать від ряду факторів;
 - 4) з екологічними властивостями.
8. На скільки класів поділяють товари за призначенням:
- 1) на два;
 - 2) на п'ять;
 - 3) на класи не поділяють;
 - 4) на три.
9. За якими ознаками класифікують дефекти:
- 1) за наявністю методів і засобів;
 - 2) за місцем виникнення та ступенем значущості;
 - 3) за місцем виникнення і усунення;
 - 4) за ступенем значущості, наявністю методів і засобів, місця виникнення.
10. До якого виду товарної інформації відноситься відомість про склад та харчову цінність, способи використання товару:
- 1) комерційна товарна інформація;
 - 2) цифрова інформація;
 - 3) споживча товарна інформація;
 - 4) штрихова інформація.

Варіант 6

1. Другий етап історії розвитку товарознавства припадає на:

- 1) XVI – XVII ст.;
- 2) XV – XVII ст.;
- 3) XVIII – XX ст.;
- 4) XX ст.

2. Назвіть методи дослідження якості з використанням евристичних способів оцінки:

- 1) вимірювальний;
- 2) реєстраційний;

- 3) розрахунковий;
- 4) органолептичний, соціологічний.

3. Чинники, похідні від суспільної свідомості, включають:

- 1) звичаї, моду, погляди, наслідування;
- 2) традиції, звичаї, моду;
- 3) традиції, вік, стать;
- 4) етап життєвого циклу, моду.

4. На які групи поділяють ергономічні властивості:

- 1) гігієнічні, психологічні;
- 2) антропометричні, психолого-фізіологічні;
- 3) гігієнічні, антропометричні, психологічні, психолого-фізіологічні;
- 4) психологічні, психолого-фізіологічні.

5. Показниками безвідмовності - є:

- 1) імовірність безвідмовної роботи, середнє напрацювання до відмови, інтенсивність відмов, параметр потоковідмов, напрацювання до відмови, гарантійне напрацювання;
- 2) термін служби, ресурс;
- 3) імовірність відновлення в певний час, трудомісткість ремонту;
- 4) ресурс, гарантійне напрацювання.

6. До неорганічних речовин відносяться:

- 1) вода та цукри;
- 2) вода та мінеральні речовини;
- 3) білки та жири;
- 4) вода та білки.

7. Регламентоване значення показника - це:

- 1) значення, встановлене викладачем;
- 2) значення, встановлене конкретним студентом;
- 3) значення, встановлене групою студентів;
- 4) значення, встановлене діючими нормативними документами.

8. Як називається регламентована стандартом кількість тарних одиниць продукції, вибраної з товарної партії:

- 1) крапкова проба;
- 2) виїмка;
- 3) вибірка;
- 4) вихідний зразок.

9. Брак – це товар:

- 1) з виявленими усувними або неусувними невідповідностями за одним або комплексом показників;
- 2) неліквідні відходи;
- 3) ліквідні відходи;
- 4) з виявленими неусувними невідповідностями за одним або комплексом показників.

10. Назвіть носії виробничого маркування:

- 1) етикетки, контрольні стрічки, штампи;
- 2) товарні чеки;

- 3) касові чеки;
- 4) цінники.

Варіант 7

1. Товарознавчо-формуючий етап в історії розвитку товарознавства захоплює:

- 1) наш час;
- 2) IX – XXст.;
- 3) XVII – XIXст.;
- 4) XVI – XVIII ст.

2. Назвіть фізичні і фізико-хімічні методи дослідження якості:

- 1) спектрометрія, хроматографія;
- 2) розрахунковий;
- 3) біологічні;
- 4) товарознавчо-технологічні

3. До особистісних чинників відносять:

- 1) економічне становище, вік, сімейний стан, рід занять;
- 2) рід занять, звичаї, споживання, моду;
- 3) сімейний стан, позиціонування, моду;
- 4) економічне становище, функціонування, звичаї.

4. Якими комплексними показниками характеризуються естетичні властивості:

- 1) інформаційна виразність, раціональність форми, цілісність композиції, досконалість виробничого виконання та товарного вигляду;
- 2) художньо-образна виразність, функціонально-конструктивна зумовленість;
- 3) пластичність, колорит, гармонічність об'ємно-просторової структури;
- 4) чистота виконання контурів, округлень і з'єднань елементів, ретельність покриття і обробки поверхні.

5. Якими одиничними показниками характеризується довговічність:

- 1) середній термін відновлення, ресурс;
- 2) інтенсивність відмов, параметр потоковідмов напрацювання до відмови;
- 3) імовірність безвідмовної роботи, термін служби, ресурс;
- 4) термін служби, ресурс.

6. Гігроскопічність - це:

- 1) властивість продуктів поглинати з оточуючої атмосфери і утримувати водяну пару;
- 2) властивість продуктів виділяти в оточуючу атмосферу водяні пари;
- 3) здатність продукту утримувати на поверхні молекули води;
- 4) здатність продукту зв'язувати воду.

7. Які показники відносять до одиничних:

- 1) стан м'якуша хліба, стан сирної маси твердого сиру;
- 2) колір, смак, форма, кислотність;
- 3) органолептичні показники якості;
- 4) фізико-хімічні показники якості.

8. Який показник якості може бути виражено головним показником, що віддзеркалює основне призначення товару:

- 1) узагальнюючий;
- 2) інтегральний;
- 3) комплексний;
- 4) складний.

9. Як називають фізичний процес у товарах, що призводить до фазових зрушень:

- 1) трансформація фаз;
- 2) розшарування емульсії;
- 3) теплове розширення;
- 4) «льодовий вибух».

10. Як називаються товарні знаки, що призначені для ідентифікації виробника товару:

- 1) фірмові;
- 2) асортиментні;
- 3) індивідуальні;
- 4) колективні.

Варіант 8

1. На якому етапі розвитку товарознавства основним завданням було складання описів призначення, властивостей та методів споживання товарів:

- 1) I етап;
- 2) II етап;
- 3) III етап;
- 4) I і III етап.

2. Який метод дослідження якості ґрунтується на використанні інформації, що отримують за допомогою органів чуття:

- 1) товарознавчо-технологічний;
- 2) мікроскопіювання;
- 3) сенсорний;
- 4) фізіологічний.

3. Використання матеріальних і духовних благ для задоволення потреб з метою підтримання, відновлення, вдосконалення життєвих сил людини - це:

- 1) функціонування;
- 2) формування;
- 3) споживання;
- 4) пристосовування.

4. Які існують основні види безпеки товарів:

- 1) хімічна, термічна; естетична, електрична, фізіологічна, пожежна,
- 2) радіаційна, пожежна; безпека від вибухів, екологічна, функціональна,
- 3) електрична, санітарно-гігієнічна, термічна; зоологічна, технологічна;
- 4) хімічна, радіаційна, механічна, термічна, біологічна, електромагнітна.

5. Показники ремонтпридатності товару такі:

- 1) гарантійне напрацювання, напрацювання до відмови, інтенсивність відмов;
- 2) імовірність відновлення в певний час, середній термін відновлення, трудомісткість ремонту;
- 3) трудомісткість ремонту, ресурс, термін служби;
- 4) імовірність безвідмовної роботи, інтенсивність відмов, термін служби.

6. В тілі людини і тварин знайдено мінеральних елементів:

- 1) 80 – 90;
- 2) 50 – 60;
- 3) більше 50,
- 4) більше 70.

7. Як називається наука про кількісну оцінку якості продукції:

- 1) статистика;
- 2) кваліметрія;
- 3) геологія;
- 4) біологія.

8. Як у господарчій практиці називають високорентабельні і монопольні товари, на які встановлюється непрямий податок, що включається в їх ціну:

- 1) підакцизні;
- 2) асортимент;
- 3) продовольчі;
- 4) непродовольчі.

9. При яких фізичних процесах зростає маса продукту:

- 1) десорбція;
- 2) сорбція;
- 3) дихання;
- 4) корозія.

10. До яких товарних знаків відносять зображення медалей і інших відзнак, отриманих на міжнародних виставках:

- 1) звичайні знаки;
- 2) марочні;
- 3) образотворчі;
- 4) престижні знаки.

Варіант 9

1. В чому сутність такої властивості товару як «споживна вартість»:

- 1) в можливості універсального використання;
- 2) в здатності задовольняти будь-яку конкретну потребу людини;
- 3) в можливості заміни одного товару на інший;
- 4) в здатності завжди бути популярним.

2. Назвіть методи визначення часткової або загальної якості товарів:

- 1) порівняльна оцінка, балова оцінка;
- 2) хроматографія, рефрактометрія;

- 3) спектрометрія;
- 4) потенціометрія, кондуктометрія.

3. Залежно від типів потреб, їх рівня в ієрархічній структурі виділяють:

- 1) 4 типи споживання;
- 2) 5 типів споживання;
- 3) 3 типи споживання;
- 4) 2 типи споживання.

4. Якими комплексними показниками характеризується надійність товарів:

- 1) гарантійне напруцювання, термін служби, ресурс;
- 2) ремонтпридатність, імовірність безвідмовної роботи, інтенсивність відмов;
- 3) безвідмовність, довговічність, ремонтпридатність, збереженість;
- 4) трудомісткість ремонту, середній термін відновлення, імовірність відновлення в певний час.

5. Якими одиничними показниками характеризується збереженість:

- 1) збитки, вихід товарної продукції, термін зберігання;
- 2) довговічність, термін служби;
- 3) ресурс, збитки;
- 4) термін зберігання,

6. Найважливішим джерелом кальцію є:

- 1) м'ясні продукти;
- 2) риба;
- 3) яйця;
- 4) молочні продукти.

7. Який фактор впливає на отримання борошна різного призначення:

- 1) спосіб збирання сировини.
- 2) територіальна зона вирощування сировини;
- 3) агрокліматична зона;
- 4) вид і якість сировини.

8. Як називають набір товарів в різних груп, видів і різновидів, об'єднаних за певною ознакою:

- 1) сортамент;
- 2) номенклатура;
- 3) родина;
- 4) асортимент.

9. Який хімічний процес призводить до руйнування металу під впливом їх хімічної і електрохімічної взаємодії з навколишнім середовищем:

- 1) корозія;
- 2) синерезис;
- 3) окислення;
- 4) трансформація фаз.

10. Як називають знаки, які, застосовуються для інформації про харчові добавки або інші компоненти товару:

- 1) розмірні знаки;
- 2) експлуатаційні знаки;
- 3) компонентні знаки;
- 4) попереджувальні знаки.

Варіант 10

1. В чому сутність мінової вартості товару:

- 1) в можливості бути виготовленою без значних затрат виробництва;
- 2) у високій собівартості товару;
- 3) в здатності обмінюватися як річ у відомих пропорціях на іншу річ;
- 4) у високій якості товару.

2. Який метод дослідження застосовується, якщо потрібен висновок або рекомендація третьої незалежної особи:

- 1) експертний;
- 2) метод балової оцінки;
- 3) порівняльний метод;
- 4) метод розведення.

3. Поділ ринку на чіткі групи споживачів, яким можуть знадобитися окремі товари називається:

- 1) стабілізація;
- 2) формування;
- 3) позиціонування;
- 4) сегментація ринку.

4. Від яких чинників залежить надійність виробів:

- 1) якості технічного обслуговування, морального старіння;
- 2) фізичного зношування, терміну служби;
- 3) якості використаних матеріалів, якості і надійності комплектуючих деталей, якості виготовлення товару, дотримання режимів і умов експлуатації;
- 4) внутрішнього зношування, зовнішнього зношування виробів.

5. Які товари вважаються ремонтнепридатними:

- 1) холодильники, пральні машини;
- 2) електричні лампи, батарейки, розетки;
- 3) розетки, магнітофони;
- 4) електричні лампи, пилососи, відеокамери, батарейки.

6. Зольність продукту – це:

- 1) сума мінеральних елементів або їх окислів, які входять до складу харчового продукту;
- 2) сума органічних і неорганічних елементів, які входять до складу харчового продукту;
- 3) макроелементи, які входять до складу харчового продукту;
- 4) мікроелементи, які входять до складу харчового продукту.

7. Який фактор найбільше впливає на якість зерноборошневих товарів:

- 1) недостатня кількість твердих і сильних сортів пшениці;
- 2) несвоєчасні поставки сировини;
- 3) невдала рекламна діяльність;
- 4) нестача пакувальних матеріалів.

8. Як називають кількісне співвідношення частин асортименту в цілому, виражене у відсотках:

- 1) повнота асортименту;
- 2) широта асортименту;
- 3) структура асортименту;
- 4) гармонійність асортименту.

9. Як називають консервування «пастеризуючими» дозами опромінення порядку 5-8 кГр:

- 1) радуризація;
- 2) радаптертизація;
- 3) сатурація;
- 4) опромінення.

10. Як називають знаки, що призначені для інформації про способи поводження з товаром:

- 1) експлуатаційні знаки;
- 2) маніпуляційні знаки;
- 3) попереджувальні знаки;
- 4) розмірні знаки.

Варіант 11

1. Які продукти мають індивідуальну споживну вартість:

- 1) це ті продукти, які створюються для власного споживання їх виробниками;
- 2) продукти, які створюються для інших;
- 3) продукти, які існують в уяві творчої людини;
- 4) продукти, що створені і для себе і для інших.

2. Коли предмети споживання сприймаються як засоби підтримки і збереження життя – це:

- 1) утилітарний тип споживання;
- 2) пасивний;
- 3) престижний;
- 4) творчий.

3. Група властивостей виробу, які виявляються в процесі споживання, називається:

- 1) споживними;
- 2) хімічними;
- 3) фізичними;
- 4) органолептичними.

4. До фізичних властивостей води належать:

- 1) зменшення об'єму при нагріванні, збільшення об'єму при замерзанні, велика питома теплоємність;
- 2) дисоціація, велика питома теплоємність, високий ступінь змочування;
- 3) зменшення об'єму при нагріванні, гідроліз, дисоціація;
- 4) велика питома теплоємність, дисоціація, збільшення об'єму при замерзанні.

5. За допомогою зорових відчуттів оцінюють:

- 1) смак, аромат, форму;
- 2) зовнішній вигляд, форму, прозорість, колір;
- 3) кислотність, зовнішній вигляд;
- 4) консистенцію, аромат.

6. Які хімічні процеси відбуваються в товарах під дією повітря та активуються теплом і світлом:

- 1) хемосорбція;
- 2) меланоїдиноутворення;
- 3) бродіння;
- 4) окислення.

7. Яка енергетична цінність вуглеводів:

- 1) 5 ккал/г;
- 2) 6 ккал/г;
- 3) 4 ккал/г;
- 4) 7 ккал/г.

8. Який метод визначення рівня якості виробу застосовується при зіставленні рівня якості досліджуваної продукції і базового зразка за окремими показниками:

- 1) комплексний;
- 2) диференціальний;
- 3) змішаний;
- 4) експертний.

9. Як називають консервування для повного знищення мікроорганізмів:

- 1) радаптертизація;
- 2) сатурація;
- 3) редуризація;
- 4) сульфитація.

10. Назвіть основні види захисної обробки товарів:

- 1) парафінування, льодова глазур;
- 2) дегазація, денатурація;
- 3) дератизація, деіонізація;
- 4) дезактивація, детінізація.

Варіант 12

1. На скільки груп класифікується працездатне населення залежно від видів професійної діяльності:

- 1) 5;
- 2) 4;

- 3) 3;
- 4) 6.

2. Показниками властивостей соціального призначення - є:

- 1) універсальність використання та типаж товарів;
- 2) досконалість виконання основної функції;
- 3) відповідність товарів оптимальному асортименту, універсальність використання;
- 4) відповідність товарів оптимальному асортименту, суспільна необхідність випуску товарів.

3. Гігієнічні властивості товарів відносяться до групи:

- 1) надійності товарів;
- 2) ергономічних властивостей;
- 3) естетичних властивостей;
- 4) безпеки споживання.

4. Добова потреба дорослої людини у воді:

- 1) 1,5 - 2л;
- 2) 3 - 5 л;
- 3) 2,5 - 3 л;
- 4) 5-6 л.

5. В чому полягає суть порівняльного методу:

- 1) оцінюваний товар, зразок, проба порівнюється з еталоном;
- 2) товар (продукт) піддають розведенню дистильованою водою;
- 3) подані проби оцінювачі повинні безладно розставити, а зразки товарів відповідно до порядку зростання інтенсивності вияву певного показника якості або зменшення;
- 4) кожному показнику якості присвоюється відповідна кількість балів.

6. Назвіть біохімічні процеси, що відбуваються в товарах при товаропросуванні:

- 1) бродіння;
- 2) меланоїдиноутворення;
- 3) дихання, гідроліз;
- 4) старіння колоїдів.

7. Ергономічні властивості включають:

- 1) раціональність форми, стабільність товарного вигляду, інформаційну виразність;
- 2) довговічність, термін служби, ресурс;
- 3) гігієнічні, антропометричні, психофізіологічні показники;
- 4) гігієнічність, універсальність, досконалість.

8. До макроелементів, які містяться в харчових продуктах відносяться:

- 1) К, Со, Mg, P, Cr, Cu, Cl та ін.;
- 2) К, Na, Са, Mg, Fe, P, Cl та ін.;
- 3) Al, Cr, Cl, Со, К, Na, P та ін.;
- 4) S, H, Со, Cr, F, Cu, Fe, Na та ін.

9. Яка наука розробляє конкретні методики і математичне забезпечення кількісної оцінки якості конкретних груп і окремих товарів :

- 1) теоретична кваліметрія;
- 2) прикладна кваліметрія;

- 3) сенсорний аналіз;
- 4) товарознавство.

10. Які методи консервування відносяться до комбінованих:

- 1) соління;
- 2) сушіння;
- 3) копчення;
- 4) пастеризація.

Варіант 13

1. Яким продуктам праці людини властива суспільна споживна вартість:

- 1) створеним лише для власного споживання;
- 2) створеним не для особистого споживання, а для інших;
- 3) створеним в конкретному суспільстві;
- 4) створеним у відповідному робочому колективі.

2. Величина енергетичних затрат організму людини у стані спокою залежить від:

- 1) віку, маси тіла, умов проживання;
- 2) віку, статі, харчування, зросту;
- 3) віку, статі, маси тіла, фізіологічного стану;
- 4) статі, фізіологічного стану, зросту.

3. Гранична можливість експлуатації товарів, що зафіксовано в нормативних документах на них, - це:

- 1) ресурс;
- 2) термін служби;
- 3) довговічність;
- 4) ремонтпридатність.

4. Найбільша кількість води міститься:

- 1) в яловичині;
- 2) в рибі;
- 3) в цукрі;
- 4) в сирі.

5. Які з цих показників якості відносяться до комплексних:

- 1) колір, форма, зовнішній вигляд;
- 2) стан м'якушки хліба, стан сирної маси твердого сиру;
- 3) кислотність, вологість;
- 4) вміст жиру, масова частка солі.

6. Як називається процес розпаду безазотистих органічних речовин під впливом ферментів, які виділяються мікроорганізмами:

- 1) дихання;
- 2) гниття;
- 3) пліснявіння;
- 4) бродіння.

7. Які методи консервування відносяться до хімічних:

- 1) копчення;
- 2) заморожування;
- 3) охолодження;
- 4) маринування, консервування етиловим спиртом, антисептиками.

8. Який контроль якості застосовується при визначенні смаку, внутрішньої структури і виду харчових і непродовольчих товарів:

- 1) виробничий;
- 2) суцільний;
- 3) неруйнівний.
- 4) руйнівний.

9. Які речовини відносяться до азотмістких:

- 1) воски, амінокислоти;
- 2) стерини, нітрати;
- 3) білки, амінокислоти, нітрати, нітрити, амідни кислот;
- 4) білки, воски.

10. Які параметри застосовуються при аналізі конкурентоспроможності:

- 1) екологічні; фізіологічні, доброякісності,
- 2) безпеки споживання; надійності, естетичні,
- 3) соціального призначення; довговічності, безпечності;
- 4) призначення (функціональні), ергономічні, естетичні.

Варіант 14

1. Що визначає споживну вартість товару:

- 1) яскравість товару;
- 2) рекламна діяльність;
- 3) корисність товару;
- 4) торговельне підприємство.

2. У якій категорії людей енерговитрати у стані спокою найбільші:

- 1) у молоді;
- 2) у дітей;
- 3) у жінок;
- 4) у чоловіків.

3. Основними показниками надійності товарів - є:

- 1) довговічність і гігієнічність;
- 2) збереженість, довговічність;
- 3) ремонтпридатність і ресурс;
- 4) термін служби і збереженість.

4. В організмі людини залізо входить до складу:

- 1) гемоглобіну, міоглобіну, каталази, пероксидази;
- 2) гемоглобіну, міозину, актину, пероксидази;
- 3) гемоглобіну, актину, міогену, каталази;
- 4) гемоглобіну, міозину, еластину, колагену.

5. Які показники якості харчових продуктів умовно об'єднують в групу показників призначення:

- 1) зовнішній вигляд, смак, консистенція;
- 2) температура, відносна вологість повітря, термін зберігання;
- 3) чіткість виконання інформаційних знаків, інформаційна виразність;
- 4) граничний вміст нітратів і нітритів.

6. Які антисептики застосовують для підтримання санітарного стану приміщення, де зберігаються товари:

- 1) сірчистий ангідрид;
- 2) спирт;
- 3) сорбінова кислота;
- 4) бензойна кислота.

7. Які методи консервування відносяться до біохімічних:

- 1) квашення;
- 2) маринування;
- 3) копчення;
- 4) сушіння.

8. Який метод оцінки якості ґрунтується на вимірюванні показника переломлення променя при проходженні його через рідкий продукт:

- 1) спектрометрія;
- 2) рефрактометрія;
- 3) люмінесцентний;
- 4) кондуктометричний.

9. До нерозчинних органічних речовин відносяться:

- 1) цукри, пектин;
- 2) вітаміни, кислоти;
- 3) азотні речовини, багатоатомні спирти,
- 4) целюлоза, крохмаль, протопектин, жири.

10. Які основні критерії новизни товарів:

- 1) функціональні властивості, підвищені показники ергономічних, естетичних властивостей, економічна ефективність їх використання;
- 2) естетичні властивості;
- 3) платоспроможність населення;
- 4) ергономічні властивості.

Варіант 15

1. До якої групи відносяться працівники, зайняті легкою фізичною працею:

- 1) до другої;
- 2) до третьої;
- 3) до четвертої;
- 4) до першої.

2. Здатність товару відновлювати свої властивості - це:

- 1) ресурс;
- 2) термін служби;

- 3) довговічність;
- 4) ремонтпридатність.

3. В процесах кровотворення поряд з залізом важливу роль відіграє:

- 1) Cu;
- 2) Mg;
- 3) Mn;
- 4) Zn.

4. Яка наука розробляє конкретні методики і математичне забезпечення кількісної оцінки якості конкретних груп і окремих товарів:

- 1) теоретична кваліметрія;
- 2) прикладна кваліметрія;
- 3) сенсорний аналіз;
- 4) товарознавство.

5. В яких випадках при зберіганні товару використовується його пористість:

- 1) для розрахунків необхідної кількості тари;
- 2) для кількості товару, який може поміститися в склад;
- 3) для розрахунків провітрювання товару;
- 4) для розрахунку щільності насипки.

6. Який спосіб сушіння використовують для рідких продуктів:

- 1) вакуумне;
- 2) сублімаційне;
- 3) розсіювання;
- 4) радіаційне.

7. Які показники якості можна дослідити за допомогою комплексних методів:

- 1) одиничні показники якості товару;
- 2) органолептичні показники;
- 3) фізико-хімічні показники.
- 4) комплексні показники якості товару.

8. До полісахаридів другого порядку відносяться:

- 1) крохмаль, інουλін, глікоген, целюлоза;
- 2) лактоза, мальтоза;
- 3) целюлоза, сахароза;
- 4) глюкоза, фруктоза.

9. Показниками властивостей соціального призначення є:

- 1) зовнішній вигляд товарів, склад, місткість окремих компонентів, стиль, мода, імідж товару;
- 2) стиль, мода;
- 3) художньо-образна виразність;
- 4) цілісність композиції.

10. Оптичні та акустичні властивості товарів відносять до групи:

- 1) хімічних;
- 2) біологічних;
- 3) фізико-хімічних;
- 4) фізичних.

4. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ

Кожне завдання має тільки одну правильну відповідь, що є найпоширенішим в практиці тестування. Це пояснюється зручністю їх форми для автоматизації контролю навчальних досягнень.

При проведенні тестування мінімальна кількість вірних відповідей студента на тестове запитання, що дозволяє оцінити результат тестування позитивно – «задовільно» має бути:

60–63 бали - «ДОСТАТНЬО» – виконання задовольняє мінімальні критерії;

64–73 бали – «задовільно» – непогано, але зі значною кількістю недоліків.

Для отримання оцінки «добре»:

- 74–81 бали – «добре» – в загальному правильна робота з певною кількістю помилок;
- 82–89 бали – «дуже добре» – вище середнього рівня з кількома помилками.

Для отримання оцінки «ВІДМІННО» – 90–100 балів – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок.

Шкала для підсумкового оцінювання знань студентів з дисципліни «Теоретичні основи товарознавства» та відповідність оцінок за національною та європейськими шкалами:

Оцінка ECTS	Визначення	Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою	Залікове оцінювання за дисципліною
A	ВІДМІННО – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	90-100	Відмінно	Зараховано
B	ДУЖЕ ДОБРЕ – вище середнього рівня з кількома помилками	82-89	Добре	
C	ДОБРЕ – в загальному правильна робота з певною кількістю помилок	74-81	Добре	
D	ЗАДОВІЛЬНО – непогано, але зі значною кількістю недоліків	64-73	Задовільно	
E	ДОСТАТНЬО – виконання задовольняє мінімальні критерії	60-63	Задовільно	
FX	НЕЗАДОВІЛЬНО – з можливістю складання іспиту	35- 9	Незадовільно	Не зараховано
F	НЕЗАДОВІЛЬНО – з обов'язковим повторним курсом	1-34	Незадовільно	

5. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. Жук Ю. Т. Теоретичні основи товарознавства : посібник / Ю. Т. Жук, В. А. Жук, Н. К. Кисляк. – К. : Компакт-ЛВ, 2009. – 480 с.
2. Теоретичні основи товарознавства : навч. посіб. у структурно-логічних схемах / А. А. Дубініна, Г. В. Дейниченко, Т. В. Щербакова та ін. – Харків : ХДУХТ, 2014. – 180 с.
3. Орлова Н. Я. Теоретичні основи товарознавства. Продовольчі товари : практикум / Н. Я. Орлова. - К. : КНТЕУ, 2008. – 295 с.

Допоміжна

1. Титаренко Л. Д. Теоретичні основи товарознавства / Л. Д. Титаренко. – Київ : ВЦУ, 2003. – 182 с.
2. Пугачевський Г. Ф. Товарознавчі аспекти штрихового кодування продукції / Г. Ф. Пугачевський, Е. М. Стефаник. – К. : НМЦ, «Укоопосвіта», 2000. – 154 с.
3. Сирохман І. В. Товарознавство пакувальних товарів і тари : підручник / І. В. Сирохман. – Київ : ЦНЛ, 2005. – 317 с.
4. Ємченко І. В. Сенсорний аналіз : навч. посіб. / І. В. Ємченко, Л. О. Троякова, А. В. Батуріна. – Львів : Афіша, 2009. – 367 с.
5. Николаева М. А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы : учебник / М. А. Николаева. – М. : Норма, 2006. – 284 с.
6. Мицык В.Е. Товароведение продовольственных товаров: лабораторный практикум / В. Е. Мицык. – К. : Вища школа, 1988. – 257 с.
7. Базарова В. И. Исследование продовольственных товаров : учебник / В. И. Базарова. – М. : Экономика, 1986. – 188 с.
8. Лифиц И. М. Теория и практика оценки конкурентоспособности товаров и услуг / И. М. Лифиц. – М. : Юрайт-М, 2001. – 224 с.

ЗМІСТ

ВСТУП	3
1 . ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ	4
2 . ЧАСТИНА I. НАВЧАЛЬНІ ТЕСТИ	
Тема 1 . Товарознавство в системі наук про товари і торгівлю.	
Об'єкт і предмет товарознавства	5
Тема 2 . Методологія товарознавства	6
Тема 3 . Наукові основи формування потреб у товарах	7
Тема 4 . Вимоги до товарів	9
Тема 5.1 . Класифікація споживних властивостей товарів	10
Тема 5.2 . Споживні властивості харчових продуктів	11
Тема 6 . Якість товарів. Методи її оцінювання та дослідження	13
Тема 7 . Асортимент товарів	14
Тема 8 . Класифікація товарів	15
Тема 9 . Основи збереження якості і кількості товарів у процесі товароруку	16
Тема 10 . Кодування товарів. Тема 11 . Інформація про товар	18
3 . ЧАСТИНА II. КОНТРОЛЮЮЧІ ТЕСТИ	20
4 . КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ	40
5 . РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	41

Навчальне електронне видання
комбінованого використання
Можна використовувати в локальному та мережному режимах

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА

навчальні та контролюючі тести

для студентів напрямку підготовки 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво»
освітнього ступеня бакалавр

Укладачі:

ЩЕРБАКОВА Тетяна Віталіївна
ДЕЙНИЧЕНКО Григорій Вікторович

Відповідальна за випуск зав. кафедри товарознавства та експертизи товарів д-р техн. наук,
проф. А. А. Дубініна

Техн. редактор В. П. Вавіліна

План 2016 р., поз. 93/___

Підп. до друку 28.10.16 р. Один електронний оптичний диск (CD-ROM);
супровідна документація. Об'єм даних 0,1 Мб. Тираж 100 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.