**Б (22/2)**

**Требования к качеству, маркировка радиоэлектронных товаров**

Радиоэлектронные товары должны иметь привлекательный внешний вид. современное оформление, тщательную отделку. Не допускаются дефекты на корпусе. Электроакустические параметры должны отвечать требованиям стандартов. Ручки управления надежно закреплены, плавно вращаются без заеданий. При проверке качества радиоэлектронных. товары включают и прослушивают. Радиоэлектронные товары маркируют с указанием торгового наименования, товарного знака завода-изготовителя, даты выпуска номера ГОСТа, порядкового номера изделия. Товары снабжаются паспортом и руководством по эксплуатации. Номер аппаратуры указывается в паспорте и на корпусе. Упаковывают аппаратуру в коробки с амортизационными прокладками. На картонную упаковку наносят наименование изделия, товарный знак завода-изготовителя. дату изготовления предостерегающие надписи: «Верх», «Не бросать», «Стекло» и условные знаки : рюмка. зонт и т.п.). **Требования к качеству. Упаковка, маркировка и хранение фотоаппаратуры** Фотоаппараты должны соответствовать требованиям стандартов, технических условий на каждую модель. Не допускаются дефекты на корпусе, все надписи должны быть четкими, ясными. На оптических деталях объектива исключается наличие пыли, жировых пятен, потеков масла, царапин. Взвод затвора должен осуществляться плавно, без заеданий. Замки откидных и съемных крышек должны открываться и закрываться легко и надежно.

На каждом объективе фотоаппарата указывают наименование, товарный знак завода-изготовителя, порядковый номер, на оправе объектива - относительное отверстие и фокусное расстояние. К объективу или фотоаппарату прилагается паспорт с техническими характеристиками, перечнем комплектующих изделий, датой изготовления, знаком ОТК завода номером упаковщика.

Фотоаппараты укладывают в футляры из натуральной или искусственной кожи, а затем в картонные коробки и пломбируют. Аппарат хранят в сухих, проветриваемых, отапливаемых помещениях при температуре 12-00С, относительной влажности 60-70%.

**Б (24/2)**

Сырье: драг металлы: (золото, сплав золота с другими металлами, (серебро, медь, палладий), серебро, его сплавы; сплавы платины и палладия; камни бывают драгоценные, полудрагоценные и поделочные (малахит, янтарь); Может использоваться слоновая кость, пластмассы. Содержимое золота, серебра и драг металлов определяется пробой (375, 585, 500, 750; серебро: 750, 800, 830, 875, 925, 960). Классификация ювелирных изделий: - по назначению: 1. украшение для головы, шеи, груди (диадемы, заколки, серьги, цепочки, браслеты, кулоны, бусы, кольца, броши). 2. предметы туалета, гарнитуры из украшений и предметов туалета (пудреницы, зеркала, флаконы, запонки, туалетные приборы). 3. принадлежности к часам (цепочка, браслеты). 4. принадлежности для курения. 5. предметы для сервировки стола и украшения интерьера (ложки, вилки, ножи, салфетки, бокалы, рюмки). Требования к качеству: форма, размер, вес и геометрия огранки вставок сов изделия должны соответствовать образцам утвержденной научно-техн документации и стандарт. сов изделия должны иметь равномерное, без сколов, трещин и волосистости покрытия. Не допускаются видимый не вооруженным глазом, царапины, вмятины, следы работы лист-а, трещины и заусеницы. Новые изделия российского производства должны иметь клеймение (это оттиск пробирного клейма гос инспекции пробирного надзора и оттиск имени ника изготовителя. Различают: раздельные и совмещенные пробирные клейма. На совмещенном клейме проставляется женская головка в кокошнике, смотрящая в право или звезда с серпом и молотом. Совмещенное клеймо нах-ся в рамке, в котором указан цифровой знак пробы, слева от знака удост-я указывается в какой территориальной инспекции было нанесено клеймо ( в виде буквенного обозначения). Раздельное клеймо проставляется на разъемных сов изделиях. На одну разделенную часть наносится знак удостоверения, а на другую оттиск пробы. При разъемном клеймение цифр гос инспекции наносится в виде точек. Оттиск имени ника изготовителя состоит из набора цифр и букв. 1 цифра обозначает год клеймения; буква стоящая за первой цифрой, означает шифр гос инспекции, которая нанесла клеймо, последующие 2 цифры содержат кодированное наименование предприятия – изготовителя. сов изделия должны иметь этикетку ( наим изделия, пробы, масса, количество камней, тов знак, номер стандарта).

**Б (2/1)**

Критерии современного состояния потребительного рынка могут служить: - состоянием источников наполнения рынка товарами. – состояние спроса и предложения которая в свою очередь определяет насыщенность рынка товарами, степень удовлетворения спроса, широту, полноту и структура ассортимента. – качество товара. Источниками наполнения рынка товарами яв-ся отечественное промышленное и сельскохозяйственное производство, а также импорт товаров состояние которых определяет полноту и хор-р предложений. Если отечественное производство не удовлетворяет полностью спрос, то это приводит к дефициту товаров или увеличение удельной доли имп. товаров. Вытеснение с рынка отечественных товаров импортными вызвано 2я основными причинами: 1. резкая конкурентоспособность отдельных российских товаров, в следствие плохого качества упаковки и маркировки, а иногда и качество самих товаров. 2. сказывается былая привлекательность импортных товаров закупаемые через государственные внешнеторговые организации. Несмотря на спад отечественного производства насыщенность рынка постоянно растет за счет падения платежеспособного спроса. Качество товаров постепенно улучшается так как начинает осознавать, что качество первого из важнейших критериев конкурентоспособности товаров. Перспективные развития потребительного рынка связано с мерами гос регулирования, сферы торговли путем поддержки атечественого производителя, а также социально незащищенных слоев населения. На ряду с этим важное значение имеет создание и укрепление инфраструктуры торговли конкурентной среды, проведение всероссийских и меж региональных ярмарок, усиление контроля за качеством товара и соблюдение правил торговли. Объект – предмет, явления, на которое направлена какая либо деятельность. Объектами товароведной и коммерческой деятельности яв-ся товары. Товароведная деятельность как составная часть коммерческой, направлена только на товары и сопутствующие им торговые услуги. При этом в качестве объектов могут выступать товары не только потребительского но и промышленного назначения. Колин-ая деятельность отличается большей широтой обхвата объекта, включает не только товары, но и услуги, цб и тд. Товары как объекты товароведной деятельности имеют 4 основные хор-ки: - ассортиментную – качественную – количественную – стоимостную. Первые 3 хор-ки можно назвать товароведными т.к. удовлетворяют реальные потребности человека, определяя потребительскую стоимость товара. Благодаря этим хор-кам продукция приобретает полезность для определенных сегментов потребителей и становится товаром. Потребности людей со временем изменяются, изменившиеся потребности стимулируют разработку новых товаров и услуг, как сравнив их удовлетворения. Потребительская стеби-ть товаров выступает как мера их полезности и проявляются через основополагающие товаров еденные хор-ки. Хор-ка – совокупность отличительных свой-в признаков, предметов или явлений. 1. Ассортиментная хор-ка товаров – совокупность отличительных видов свой-в и признаков товаров, определяющих их функциональная и/или социальное назначение. Она включает группу, подгруппу, вид, разновидности, наименование, торговая марка и устанавливает принципиальное отличие одного вида или наименование товаров от другого. 2. конечная хор-ка товаров - совокупность внутривидовых потребительских свой-тв обладающих способностью удовлетворять разнообразные потребности. Эта хор-ка товаров тесно связана с амортизационной так как им обеим присуще общее потребительское свой-во – назначение. Качественная хор-ка отличается от ассортиментной большей полнотой потреб свой-ст среди которых важное место занимает безопасность и экономичность. Качественная хор-ка товара имеет решающее значение для потребительских предпочтений. Качественные хор-ки взаимодействуют с колли-ми. Кроме того многие показатели потреб свой-тв выражаются через кол-ные хор-ки. 3. количественная хор-ка товаров – совокупность определенные внутривидовых свой-тв, выраженных с помощью физических величин и единицу измерения. Эти хор-ки удовлетворяют потребности товаров определенных размеров и зачастую при создавание потребительских предпочтений менее значителен, чем ассорт и коллич. Исключения составляют лишь размерные хор-ки, применяемые при оценке качества. Вместе с тем нельзя эти хор-ки полностью сбрасывать со счетов при создание потребительских предпочтений так как многие потребители в условиях насыщенного рынка отказываются от приобретения товаров, если их не устраивают определенные кол-е хор-ки единичного экземпляра товара или (и) упаковки или товарной партии не допустимые уклонения от установленных хор-к товара например по объему или массе упаковок служит основанием для запрета реализации или уценки товара. В ряде случаев допустимые нормы отклонения по массе объему регламентируются нормативными документами. 4. себистоимостная хор-ка – все товарные хор-ки товаров непосредственно связаны со стоимостью, но, хор-р этих связей неодинаков. Наиболее выражена прямая пропорциональная зависимость между кол-ми и стоимостью хор-ки. Это обусловлено тем, что цена как мера стоимости устанавливается чаще всего за 1у измерения товара. Между кол-ом и стоимостью не всегда существует прямая зависимость, что объясняется много фактрностью формирования цены как меры стоимости товара. В зависимости от стратегии ценообразования фирмы основное влияние на формирование цены смогут оказывать: - себ-ть продук-ции - издержки – имидж фирмы – сервисное обслуживание - состояние спроса и предложения – каналы распределения – рекламная поддержка – кол-во самого товара – упаковка. Самая слабая зависимость между ассортиментной и стоим-ой. Товары одних и тех же наименований может быть дешевыми и дорогими. В месте с тем существует ряд традиционно дорогих товаров определенных ассортиментных групп. Высокие цены на эти товары в определенной мере обусловлены повышенными по сравнению с другими более дешевыми товарами качественными хор-ми. Но, дешевые товары не всегда имеют пониженное качество. Ряд товаров повседневного спроса устанавливаются определенное ограничение цен или торговых надбавок.

**Б (4/1)**

Классификация как метод товароведения: иерархический, фасетный методы классификации, правила классификации. Классификация - разделения множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами. Объект – элемент классифицированного множества (товар). Признак классификации – свойства или характеристика объекта по которому характеризуется классификация (назначение, сырьевой признак, технологический, рецептурный, компоненты, структурные признаки). Признаки могут иметь качественные и количественные выражение. Различают 2 разновидности метода классификации:

1. иерархический метод - последовательное разделение множества объектов на подчененые классификационные группировки. Отличительная способность этого метода это тесная связь между отдельными классами методами выделяемые через общность и различия основополагающих признаков. В основу деления множества на подмножества по основополагающему для данного этапа положена ступень классификации. Опр: ступень классификации – этап классификации при иерархическом методе в результате которого получается совокупность классификационных группировок. Каждая ступень и группировка выделены по своему основополагающему признаку. Различия между группировками заключается в разных признаках. По этому выбор основополагающих признаков ответственная операция деления множества от которой во многом зависит конечный результат. В основу этого выбора должно быть положена целевое назначение классификации. Количество признаков и ступеней определяют глубину классификации. Глубина классификации теоретически бесконечна, но на практике такая классификая через чур грамотка и запутана. Многие низкие ступени дублируют друг друга обычно она не превышает 10. 2. фасетный метод – параллельное разделение множество объектов на независимые классификационные группировки. Особенностью этого метода яв-ся то, что разные признаки не связаны между собой. Фасетная система отличается гибкостью, вожмозностью ограничивать число признаков и группировок, что создает определенное удобство при использование ее. Вместе с тем ее информационная емкость может быть увеличена путем выделения общих и частных классификационных группировок. Иерархический метод: преимущества: возможность выделения общностью и сходства признаков объектов на одной и разных ступенях, высокая информационная насыщенность. Недостатки – при большой глубине: чрезмерная громоскость, высокие затраты: иногда не обоснованы, трудность применения при не большой глубине: информационная не достаточность, не полный обхват объектов и признаков. Фасетный метод преимущества – гибкость системы, удобство использования, возможности ограничения кол-ва признаков без утраты достаточности охватов объектов. Недостатки – не возможность выделения общности и различий между объектами в разных классификационных группировках. Правила классификации предназначены для выбора разновидности метода и признаков по которым осуществляется деления множества на подмножества. Важнейшим правилом для иерархического и фасетного метода яв-ся выбор разновидности метода классификации в зависимости от ее цельного назначения. Правила классификации объектов при иерархическом методе: 1. деление множества следует начинать с наиболее общих признаков. 2. на каждой ступени можно использовать только один признак, имеющий принципиальное значение для этого этапа. 3.разделение объектов должно осуществляется последовательно от большего к меньшему, от общего к частному. 4. необходимо установить оптимальное число признаков, ступеней и глубины

**Б (4/2)**

Швейные товары. 1 – по назначению: - бытовые - спортивные – специальные – ведомственные – национальные. 2 – по силуэту: - прилегающие – полуприлегающие – прямые – свободные. 3 – по форме: - строгие – спортивные – “фантази”. 4 – по покрою: - рукав (вточной (вшивной), реглан, цельнопротный, комбинированный) – полочки (однобортная, двубортная) – спинка (цельнокроеная, вшивная, с кокеткой и без) – карманы (накладные, прорезные (в рамку с клапанами)) – застежка (открытая (пуговица, молния), скрытая, однобортная (двубортная липучка)). 5 – фасон одежды определяется формой, силуэтом, конструкцией деталей, сложностью обработки. 6 - по сезону носки – летняя – демисезонная – зимняя – вне сезонная. 7 – половозрастной признак: - женская – мужская – детская – новорожденная – ясельная – дошкольная – младшая, старшая школьная – подростковая. 8 – по условиям использования: - домашняя – повседневная – выходная – парадная – рабочая – для отдыха и спорта. 9 – функциональное назначение: - верхняя – легкое платье – белье – головные уборы. 10 – по ассортименту: - верхняя (пальто, куртка, бушлат, плащ, фрак, брюки) – легкое платье (костюм, халат, сарафан, юбка, блуза, пеньюар) – головные уборы (шляпа, кепи, берет, фуражка, шлем, панама). 11 – по сортам: 1,2 определяется по количествам дефектов. 12 – по размерным признакам: рост (интервал в единицах) – полнота: женское охват бедер, мужское талия – размер: охват груди интервал 4см. Показатели потребительских свойств: 1 показатели назначения 2 эстетическое (соответствия моде) 3 эргономические (гигиенические) 4 эксплуатационные (надежность) – устойчивость к разрывам, износостойкость. Проверка качества изделия по ГОСТУ и ТУ. Объектами контроля яв-ся внешний вид изделия, качество его посадки на фигуре и качество обработки. Определение сортности швейных изделий бытового назначения производится в соответствии с ГОСТ стандартами. Для сохранения товарного вида и качества, важное значение имеют маркировка, упаковка и хранение товаров. Для маркировки используют: контрольную ленту, товарный ярлык. Товарный ярлык может быть в виде листка, книжечки и должен быть художественно оформлен и содержать информацию для потребителей: наименование изделия; наименование страны изготовителя; юр адрес продавца; информация сертификации; товарный знак; сырьевой состав; номер модели, размер, полноту, рост, дата выпуска, штрих код, символ по уходу за товаром. Упаковка предохраняет товары от воздействия внешней среды, механических и других повреждений, т.е. сохраняет их качества при хранение и транспортировки. Швейные изделия упаковывают в полиэтиленовые или бумажные пакеты, коробки с крышкой, в пачки из картона. Хранение имеет большое значение для сохранения качества товаров. Хранить одежные товары следует в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже 10 (15-20) градусов, относительной влажности воздуха от 50 до 70%. Высокая относительность влажность способствует развитию микроаргонизмов. При пониженной относительной влажности изделия пересушиваются, становятся жесткими и ломкими. Складские помещения необходимо периодически проветривать. Хранящиеся на складах швейные изделия должны быть защищены от прямых солнечных лучей, от повреждения молью и грызунами. Размещают изделия либо на стеллажах, либо в подвешенном виде на расстояние от пола не менее 20см. Дорогостоящие изделия хранят в чехлах.

**Б (5/1)**

Кодирование товаров. Кодирование товаров- это образование и присвоение кода классификационной группировки и объекту классификации. Код это знак или совокупность знаков применяемых для обозначения классификационной группировки и объекта классификации. Целью кодирования яв-ся систематизация объектов путем их идентификации, ранжирования (установления определенного порядка, перечисление объектов по степени их значимости) и присвоения условного обозначения кода по которому можно найти и распознать любой объект среди множества других. Присвоение кодов осуществляется на основе определенных правил и методов. Правила кодирования: 1 код должен иметь определенную структуру построения. 2 код может быть выражен с помощью различных заранее обусловленных знаков. 3 код должен способствовать упорядочиванию объектов. Структура кода: это условное обозначения состава и последовательности расположения знаков в нем. Структура кода состоит из следующих элементов: 1 алфавит кода это система знаков принятых для образования кода. Типы: 1.1 цифровой 1.2 буквенный 1.3 буквенно цифровой 1.4. штриховой. 2 число знаков в алфавите это основание. 3 разряд кода это позиция знаков в коде. По сколько каждый знак хор-ет какой то заранее обусловленный признак товаров, то разряд кода несет определенную смысловую нагрузку. 4. длинна кода это число знаков в коде без учета пробелов. Во избежание ошибок при считывание кодов обычно вводится контрольное число, используемое для проверки записей кода. Кодирование – способы: 1 порядковый метод – образование и присвоение кода из числа с натурального кода. 2 серийно – порядковый метод – это образование присвоения кода из числа натурального ряда закрепления определенных серий и диагноза этих чисел за объектами классификации с определенными признаками. 3 последовательный – образование и присвоение кода классификационной группировки объектов классификации с использованием кода последовательно расположенных подчиненных группировок, полученных при иерархическом методе классификации. Главное достоинство этого метода это высокая степень упорядочивания и возможность выявления общих и частных. 4 параллельный – образование и присвоение кода квалик-ой группы и объекта классификации с использованием кодов. С использованием кодов не зависимых группировок полученном при фвсетном методе квалификации. Предостаточно высокой степени упорядочивания независимость группировок не позволяет выявить в полной мере общность и различие признаков. Но для этого метода возможна другая любая заранее обусловленная емкость классификационных объектов и позиций. Порядковый метод: достоинство – простота присвоения кодов. Экономность исполнения 9999 кодов, принятых в классификаторов. Недостатки – отсутствие дополнительной информации об объектах. Не возможность выделения общности и разниц между объектами. Серийно порядковый: достоинства – упорядочения объекта по сериям в результате чего появляется дополнительная информация. недостатки – требуется дополнительное распределения множества по объектам по определенным признакам. Последовательный: достоинства – при малой значимости кода больше информационная емкость. недостатки – жесткость кода из за строгого фиксирования последовательно кодируемых признаков, сложность изменения в коде с целью ведения новых признаков. Параллельный: достоинства – хорошая приспособленность для машинной обработки, гибкость кода облегчает введения необходимых изменений в фасетный. недостатки – недостаточная связь между отдельными группировками.

**Б (5/2)**

Плодоовощные товары. Ценят за содержание крахмала и не большого кол-ва сахара – источник витаминов и минералов. Жира практически нет 0,5% кроме орехов, белок до 1% много воды, энергетическая ценность не высокая за счет воды. Все овощи в зависимости от того которая часть используется в пищу делится на 2 группы: 1 вегетативная а) клубнеплоды (картофель) б) корнеплоды (свекла, репка, морковь) в) луковые овощи г) листовые овощи (сала, щавель) д) вкусовые (петрушка, укроп) 2 генеративная (в пищу используют плоды) а) тыквенные овощи (тыква, арбуз, огурцы, кабачки) б) томатные (перец, помидоры, баклажаны). Картофель – витамин С. По назначению картофель бывает: столовая должна обладать хорошим вкусом, иметь тоненькую кожицу, мало глазков. технический картофель – предназначен для технических целей (крахмал, спирт). Универсальные сорта – как для столовых так и для технических. По срокам созревания: ранняя, средняя, поздняя. Морковь витамин А (для роста, зрения). Потребительская зрелость, когда он самый лучший по вкусовым достоинствам. Степень зрелости – снимают не дозрелые, а в процессе хранения они созревают. Физиологическая степень зрелости на семена. Квалификация плодов. Плоды делят на группы: по строению, по климатическим условиям. 1 семечковые плоды – яблоки, груши, айва. 2 косточковые – персики, абрикосы, слива, вишня. 3 субтропические – лимон, апельсин, гранат, хурма. 4 тропические – бананы, ананасы, кокосы. 5 ягода – малина, земляника. 6 орехоплодные – фундук, лесные, миндаль, кедровые, грецкие. Качество овощей и плодов определяющими показателями качества яв-ся: внешний вид – краска, форма, состояние поверхности, целостность плодов и свежесть плодов. Показатели: 1 по внешнему виду овощи и плоды должны быть – клубни целые, чистые, здоровые, сухие, не проросшие, не увязшие. 2 размер – у капусты он определяется по массе, у картофеля и корнеплода по наибольшему поперечному диаметру. 3 вкус и запах без постороннего запаха и вкуса. Не допускается загнивание, подмораживание, повреждение грызунами. 4 к специфическим показателям относят степень зрелости и хим состав. Эти показатели определяются у плодов и овощей идущих на получение других продуктов. Капуста выращивается белокочанная, краснокочанная, цветная. Белокочанная капуста богата витамином С. По срокам созревания ранняя, средняя и поздняя. Яблоки по срокам созревания бывают: летние, осенние, зимние. По качеству овощи делят на товарные сорта: отборные и обыкновенные. Плоды: высший, 1й, 2й. Хранят овощи во влажном помещение. В сухом месте хранят: лук, орехи. Температура от +1 до +5. хранят в темном помещение, соблюдая размещение товарных партий. Из за большого содержания влаги долго не сохраняется по этому их консервируют, солят, квасят. Сохраняются за счет соли, молочной кислоты. Консервируют в банках сохраняются за счет стерилизации.

**Б (6/1)**

Классификаторы. Это официальный документ представляющий собой систематизированный свод наименований и кодов, классифицированных группировок и объектов классификации. Структура классификатора предусматривает: 1 позицию – это наименование и код классификационной группировки или объекта классификации. 2 емкость классификатора это наибольшее число позиции которая может содержать классификатор. Резервная емкость классификатора это количество свободных позиций в классификаторе. Категория классификатора: это признак указывающий на принадлежность классификатора определенной группы в зависимости от уровня его утверждения и сфер применения. 1 общероссийский классификатор это гос классификатор утвержденный Госстандартом РФ для применения во автоматизированных системах управления (АСУ). 2 отраслевой классификатор это классификатор введенный в установленном порядке для применения в АСУ предприятий. Виды общероссийских классификаторов (ОК): 1 ОК – ОНХ отраслей народного хоз-ва. 2 ОК – ПО – предприятий орг-ий. 3 ОКП. 4 ОК – СТУ – стандартов технических условий. 5 ОК – УН услуг населении. ОК – ОНХ и ОКПО принимают при представлений статистических данных заинтересованные гос органы (ГОСКОМСТАТ). Для учета предприятий и организаций, численности работающих форм собственности. Классификация и кодирование товаров осуществляется с помощью ОКП. ОКП служит основой информационного обеспечения с учета промышленной сел-ой продукции. ВОКП товарная продукция систематизирована в виде классифицированных группировок и конкретных наименований продукции, также свода кода. ОКП состоит из 2х частей: 1 К – ОКП. 2 А – ОКП. КОКП – квалификационная часть – свод кодов и наименований классификационных группировок систематизирующих продукцию по определенным общим признакам в основном потребительского хор-ра. А – ОКП ассортиментная часть – свод кодов и наименований относящихся в определенной группировки и позволяющих идентифицировать продукцию, ее типы, марки идр элементы ассортимента. При построение квалификационной части используется иерархический метод классификации. Вся продукция распределена по наиболее существенным признакам на 5 ступеней классификации – класс – подкласс – группа – подгруппа – вид. Ассортиментная часть ОКП включает: наименование продукции конкретных марок – типа – размеры – сортамента – артикулов – моделей. В А – ОКП применяют все разновидности метода кодирования, но наиболее частой: это порядковый и серийно порядковый. Каждая позиция А – ОКП содержит 10и разрядный код изделий, 2х разрядное контрольное число (КЧ), наименование изделий по нормативному документу (гост, ост)

**Б (6/2)**

Доброкачественность и безопасность пищевых продуктов. Качество – совокупность свойств и хор-к продукции которой предают им способность удовлетворять обусловленные потребности. Доброкачественность сочетает в себе органолептическую ценность и безопасность качества, как совокупность ее свойств определяется по показателям. Показатель качества- количественная характеристика одного или нескольких свойств. Показатели: 1 единичные пр: один размер2комплексные (форма, цвет, состояние поверхности.3 по значимости : определяющими, специфическими. По методам определяются показателями: -органолептические. – физикикохим.

- микробиологические. По функциональному назначению: - экономические – эстетические – транспортность – надежность – безопасность. Безопасность это состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными или не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений. Ст.3 п2 , не могут находиться в обороте продукты не соответствующие требованиям нормативных документов имеют явные признаки недоброкачественности, не имеют удостоверений качества и безопасности, не соответствуют представленной информации, не имеют установленных сроков годности, не имеют маркировки. Основными источниками загрязнения пищевых продуктов является нарушением правил использования в растениеводстве удобрений, пестицидов, в животноводстве -антибиотиков, кормовых добавок и стимуляторов роста. Поступление в пищевое сырье и продукты токсических веществ из окружающей среды. Использование запрещенных и неразрешенных, пищевых добавок (красителей, кон сервантов – чтоб дольше хранились продукты стабилизаторов , разрыхлителей, усилитель вкуса). Обозначается буквой Е. Несоблюдение санитарных требований, технологии производства и хранению.

**Б-(16/1)**

*Единичные экземпляры* – отдельные товары, которые обладают целостностью и присущи конкретному виду или наименованию потребительскими св-ми.

Стадии технологического цикла: 1 Пред товарная: А) товародвижение, проектирование и\или разработка продукции Б) материально-техническое снабжение В) приемочный контроль сырья Г) производство продукции Д) окончательный контроль готовой продукции. 2 товарная: а) формирование товарной партии б) хранение и транспортирование в) пред реализационная товарная обработка г) реализация товаров д) потребление (эксплуатационная)е) послепродажное обслуживание при эксплуатации или консультирование. 3 стадия утилизации отходов товара: - повторное использование или уничтожение отходов

**на пред** **товарной** **стадии** проектируется, разрабатывается и производится продукция для удовлетворения потреб-лей. Не вся произведенная прод-ия становится товаром, часть, ее м\б отбракована, как дефектная и отправлена на пром.. переработку или на уничтожение. **Товарная стадия** начинается с формирования тов-ых партий из ед. экземпляров, но осущ-ся на складе готовой прод-ии или в эксплуатации предприятия изготовителя. **Последующие этапы** тов-ой стадии до реализации обеспечивают товародвижение партий в целом и предназначены для сохранения ее целостности по кол-ву и кач-ву. - Эксплуатация товара. Вследствие многократного использования тов-ов, при котором он не утрачивает функционального назначения, постепенно снижается его качество. Для замедления процессов ухудшающих качество, а также для предупреждения или устранения дефектов необходим этап после продажного обслуживания товаров при их наладке и эксплуатации. Использованные товары, частично или полностью сохранившиеся, но утратившие потребит-ие св-ва переходят в категорию отходов и подлежат повторному использованию или уничтожению.

**Б-(16/2)**

Стеклоизделия. 1. основные материалы

Кремнезим ; кварцевый песок; борный андигрид улучшает оптические св-ва; оксид алюминия улучшает термические, механические, хим. Св-ва; соединение калия повышает блеск, цвет,и прозрачность; оксид кальция ускоряет процесс варки, улучшает хим. Св-ва; оксид свенца, улучшает оптические св-ва. 2. Вспомогательные материалы А. Осветлители, способствует удалению из стекла мелких пузырей в процессе варки. Б.Обесцвечивают, способствует удалению не желательных оттенков. В. красители Г. глушители , чтобы получить непрозрачность. Признаки, классифицирующие стекло. 1.По видам: обыкновенное, хрустальное, жаростойкое(борсодержащее), сульфид цинковое. 2 по способу изготовления: выдувные, прессованные, прессовыдувные, центробежного литья, гутное. 3 по способу украшения(декорирование) а) украшения наносимые на изделия в горячем состоянии: цветное стекло, «кракле»(подмороз), под малахит, под мрамор, украшения стекло тканью. Б) украшения наносимые на готовое изделие: матовая лента, пескоструйная обработка, шлифовка, гравировка, алмазная грань, роспись, спиралеобразная, цировка. Существует 10 групп сложности по способу украшения. Хрустальные с5 – 10, обычные с 1 – 7. 4 по назначению: художественно-декоративные, подсудно сортовая, хоз-ая, жаростойкая. 5 по комплектности: штучные, комплектные. 6 по сортам: из хрусталя обычная. 7 по размерам: по диаметру, емкости, высота, комбинированная. 8 по форме. 9 по наименованию. Выдувные изделия маркируют бумажной этикеткой , которую наклеивают на изделие, с указанием завода изготовителя, товарного знака, ГОСТа ,номера рисунка, группы обработки. Прессованные и прессовыдувные маркируют в процессе выработки . маркировка включает наименование завода изготовителя или товарный знак. Упаковывают стеклянные изделия в картонную или гофрированную тару с гнездами или в пакеты их упаковочной бумаги или термоусадочной пленки. На упаковку стеклоизделий наносят манипалюционный знак и надпись: «Вверх на кантовать!» «Осторожно хрупкое!»

**Б-(17/1)**

Приемка товаров по качеству осущ-ся в торговых организациях партиями. Независимо от размера партии приемочный контроль по качеству носит выборочный хар –р. важнейшим элементом выборочного контроля яв-ся отбор проб. От правильности отбора проь зависит достоверность определения качества всей тов-ой партии. В любой партии товаров есть ед. экз. с повышенным, средним и низким качеством. Чтобы проба обладала с определенной степенью достоверности аналогичной с товарной партией из которой она отобрана, обладала неоднородностью. Для этого должны быть выполнены требования: Оптимальность размера пробы – предлагает, что она должна быть не ниже минимально допустимого. Представительность пробы – ее способность с достаточной достоверностью отражать действительную не однородность качества товарной партии. **Проба** – min –но допустимая часть товарной партии отобранная из нее по установленным ими заранее оговоренным правилом и предназначенная для оценки качества. Правила отбора проб устанавливается стандартами. Правила отбора проб регламентируемые НД и договорами носят обязательный хор-р, а указанные в руководствах и методиках –рекомендательный характер.

Виды проб : **точечная-** единичная проба определенного размера отбираемая из одного места тов-ой партии. **Объеденная** –совокупность точечных проб отображенных от одной тов-ой партии. **Исходная** – установленная часть объедененой пробы или совокупность выборок предназначенная для оценки кач-ва. **Приемочное число**- max допустимое кол-во забракованных ед выборки или объедененой пробы, или исходного образца позволяющие принять решение о приемке тов-ой партии о кач-ве. **Браковочное число**-min допустимое кол-во забракованных ед выборки или объедененой пробы или исходного образца являющиеся основанием для отказа от приемки тов-ой партии по кол-ву. Идентификация и прослеживаемость товаров необходима для обеспечения надлежащего уровня контроля качества на разных этапах товарной партии. Целью идентификации яв-ся обеспечение прослеживаемости места нахождения тов-ой партии и выходящих в ее состав единичных экземпляров или совокупных упаковок. Это облегчает выявления возможных причин технологических или предреализационных дефектов. Потребность возникает на этапе формирования тов.партии и исчезает после полного использования товара на стадии утилизации. Прослеживаемость –способность проследить предысторию и местонахождение объекта с помощью идентификации. Комплекс работ включает следующие взаимосвязанные направления. Технологическое обеспечение предполагает предварительное обеспечение за счет разработки и внедрения маркирования ед экз тов-ов или упаковочных ед на пред товарной стадии. Информационное обеспечение наносимое при маркировании яв-ся одним из средств из носителей информации. (адресность, информ-ая достаточность, преемственность). Организационная обеспечиваемость предусматривает установление функциональных задач и ответственности изготовителей и продавцов.

**Б-(17/2)**

Парфюмерно-косметические товары. Основные материалы: а)душистые вещества(отдушки) растительного происхождения(эфирные масла , смолы, бальзамы), животного происхождения(железы) и синтетические. б)спирт в)вода,г)красители

**Парфюмерия Духи:** а) по консистенции (жидкие, сухие, твердые) б) по характеру запаха (цветочные, фантазийные) в) по типу запаха(теплые, сладкие, свежие, холодные) г) по цвету д)в зависимости от содержания композиции и стойкости запаха(экстра- фантазийные60ч , цветочные50ч, А-40ч, ВиБ-30ч) **Одеколон:** содержит не менее 60% спирта и не менее2% композиции. Группы экстра содержат от3-5% композиции и не менее 80% спирта. А- композиции 3-5% спирт не менее 70% Б – компаз3-4%, спирт70% В – компаз2-3%, спирт 60%

**Туалетная вода** душистых веществ до 1.1% спирт до 60% **Косметика** По назначению: средство по уходу за кожей **а)** пудра в зависимости от тонкости помола, качества отдушки и ха-ра упаковки (экстра, 1, 2 – качество). По консистенции и виду массы(порошкообразная, компактная, крем-пудра, жидко образная, на листочках). По назначению для жирной , нормальной, сухой кожи. По цвету белая, розовая(4 оттенка), орашель (светла темная) цвет загара, оранжевая(персиковая) **б)** кремы по составу и консистенции: жировые(защитные, специальные), эмульсионные водосодержащие (для сухой и нормальной кожи, для жирной специальные) , желеобразные (гель) содержит глицерин. **в)** лосьон для смягчения и очистки кожи лица и рук; удаление с кожи рук темных пятен от фруктов; для устранения запаха пота; от комаров, дезинфекции и устранения раздражения кожи после бритья. Средства для бритья и ухода за кожей после бритья кремы для и после бритья, пена для бритья, лосьон после бритья. Средства для ухода за полостью рта зубная паста (гигиенические и лечебно - профилактические), зубной порошок(не уничтожает бактерии), эликсиры. Средства по уходу за волосами : для мытья волос(шампунь), для укрепления корней волос, устранение перхоти, улучшение структуры волос(кремы, бальзамы, эмульсии), средства для окраски волос, для укладки, завивки, сохранения прически. Декоративная косметика: губная помада(простая и химическая), карандаш для век, губ, бровей, туш, грим. Прочие косметические изделия дезодорант, для и от загара, средства для ванн. Упаковочный материал всех косметических изделий различный: пластмассовые, стеклянные баночки различных форм, алюминиевые и полимерные тубы и тд. Вся информация о товаре и сроках годности указывается на упаковках или этикетках. Парфюмерно – косметические товары подлежат обязательной сертификации.

**Б (18/1)**

Факторы, формирующие кач-во – комплекс объектов и операций свойственных определенным этапом технологического цикла и предназначенных для формирования заданных требований кач-ву и кол-ву товаров. 1. **Проектировка и разработка продукции**. При проектировке обработки к ее кол-ву, эти требования устанавливаются на основе мар-ых исследований рынка, конечным результатом которых яв-ся определение запасов потребителей к уровню кач-ва, а также к наиболее приемлемым кол-ым хар-кам (размер изделий, масса упаковочных единиц.) этот фактор яв-ся определяющим для всех остальных. 2.**Сырье**. Оно может быть основным – основная часть сырья, существенно влияющая на формирование кач-ва , кол-ва готовой продукции на стадии формирования. Состав и св-ва могут меняться в зависимости от технологической обработки. Основное сырье на ряду с технологией производства в значительной мере определяет ассортиментную группу готовой продукции. Вспомогательное сырье – составной элемент сырья, предназначенный для улучшения состава свойств основного сырья или готовой продукции. В качестве вспомогательного сырья используют пищевые добавки: красители, консерванты и т.д. , а также пряности, приправы, наполнители в виде не основного сырья. 3 **Конструкция –** совокупность формы, размера, способа соединения и взаимодействия деталей и узлов, а также соотношение м/у отдельными элементами, определяемые при разработке изделий. Этот фактор оказывает решающее воздействие на формирование основных хар-к непродовольственных товаров. Назначение конструкции – обеспечение функциональных, эргономических, эстетических свойств, безопасность и надежность изделий. 4. **Технология производства –** совокупность операций, предназначенных для формирования основополагающих товарных характеристик готовой продукции. В процессе производства компоненты сырья подвергаются большим или меньшим изменениям в рез-те чего кач-во готовой продукции определяется 3-мя группами компонентов: А) Компоненты, перешедшие в готовую продукцию без существенных изменений. Б) Компоненты сырья изменившие исходные св-ва. В)Вновь образовавшие компоненты.

Различают 3 основных этапа технологии производства: 1. Подготовительный – совокупность операций по подготовке основного и вспомогательного сырья и комплектующих изделий к переработке или сборке(раскрой, мойка, резка). 2. Основной- совокупность операций по переработке сырья(материалов, полуфабрикатов) или сборке комплектующих изделий для получения готовой продукции.(смешивание по рецептуре, термическая, механическая, электрическая обработка, сборка). 3. Окончательный – совокупность операций по обработке готовой продукции, с целью придания ей товарного вида, улучшение сохраняем ости и подтверждения соответствия установленным требованиям. Исходные св-ва сырья на этом этапе не изменяются, т.к. новое качество готового продукта уже сформировано.

# Б (18/2)

**Пищевая ценность продукта** – комплекс веществ определяющих их биологическую и энергетическую ценность. Она характеризуется массовой долей питательных и биологически активных веществ, а также соотношением их, доброкачественностью, усвояемостью органической и физ-ой ценностью. **Биологическая ценность** зависит от сбалансированного содержания незаменимых аминокислот, полинасыщенных жирных кислот, витаминов, минералов. **Энергетическая ценность** кол-во энергии которая образуется при окислении белков, жиров и углеводов. **Физиологическая ценность** – влияние веществ содержащих в продуктах на нервную систему, сердечно сосудистую, пищеварительную, на сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям. Органолептическая ценность **– она воздействует на органы чувств человека, возбуждает или подавляет аппетит.** Усвояемость **– выражается коэффициентом усвояемости , т.е. какая часть продукта усваивается организмом. Пища переваренная, всосавшаяся в кровь и использованная для пластических процессов, восстановления энергии называется** усвоенной. **Из аминокислот в организме образуются белки. Из глицерина и жирных кислот- жиры, глюкоза дает энергию. Пища на100% никогда не усваивается. Усвояемость пищи животного происхождения 90%, растительного 90%, смешанная 85%. Пища варенная, протертая усваивается лучше.** Хим**.** Состав.Углеводы **– источник энергии, норма потребления 400гр в сутки (1гр-4 ккал.)** Углеводы содержатся в продуктах растительного происхождения. Их делят на : моносохориды (глюкоза, фруктоза), дисахориды(сахароза, лактоза, мальтоза), полисахориды(крахмал, клетчатка- не переваривается организмом из-за отсутствия ферментов. Энергии она не выделяет, но выводит холестерин и создает условия для микрофлоры организма.) **Белок** – сложное органическое соединение состоит из аминокислот. Яв-ся основным пластическим материалом для организма. Они составляют основу гормонов, ферментов, антител. Белки способствуют нормальному обмену вещ-в и выделяют энергию(1гр – 4ккал). При недостатке белка может быть замедление роста и развития детей изменение в печени, в составе крови, ослабление умственной и сопротивляемости к инфекциям. Известно более 80 аминокислот, из них 22 наиболее распространены в продуктах. Особенно ценны незаменимые аминокислоты лизин, тептофан, метионин. Белки содержащие все незаменимые аминокислоты называются полнацнееыми. В основном содержатся в продуктах животного происхождения. Суточная норма белков и жиров 80 – 100гр. **Жиры** – источник энергии(1гр- 9ккал) он входит в состав клеток и тканей, влияет на вкус и сочность продукта. Излишек жира откладывается как запасное вещ- во. При недостатке жира ослабевают защитные св-ва организма нарушения со стороны нервной системы, замедляется рост и снижается синтез белка. Жир состоит из глицерина и жирных кислот. Жирные кислоты делят на насыщенные и ненасыщенные. *Насыщенные* обладают невысокой биологической ценностью, легко синтезируется в организме, влияют отрицательно на жировой обмен. Способствует развитию артсклероза. *Ненасыщенные* олеиновая, ленолевая и орахидонавая. По биологическим св-вам они яв-ся жизненно важными. Они повышают эластичность кровеносных сосудов, предупреждают закупорку, тромб, принимают участие в жировом обмене.

**Б (7/1)**

Ассортимент товаров – это набор товаров, формируемый по определенным признакам и удовлетворяющий разнообразные, аналогичные и индивидуальные потребности. Товарная номенклатура – это перечень однородных и разнородных товаров общего или аналогичного назначения. Эти понятия близки друг к другу, отличие заключается в назначении: 1).ассортимент товаров предназначен для удовлетворения потребностей потребителей; 2).товарная номенклатура может иметь назначение – для регламентирования определенной профессиональной деятельности или иной сферы применения. Классификация ассортимента товаров. Признаки:1. Местонахождение товаров: а). Промышленный (производственный) ассортимент – это набор товаров, выпускаемых изготовителем, исходя из его производственных возможностей. б). Торговый ассортимент – это набор товаров, формируемый организацией торговли их общественного питания с учетом ее специализации потребительского спроса и материально-технической базы. В отличие от промышленного, торговый ассортимент включает, как правило, товары разных изготовителей, исключение составляют фирменные магазины организации-изготовители, стратегия которых основывается на сбыте товаров только конкретной фирмы.2. Широта охвата товаров: А). Простой ассортимент – это набор товаров, представленный небольшим количеством групп, видов и наименований, которые удовлетворяют ограниченное число потребностей. Он характерен для магазинов, реализующих товары повседневного спроса в районе проживания покупателей с небольшими материальными возможностями. Б). Сложный ассортимент – это набор товаров, представленный значительным количеством групп, видов, разновидностей и наименований товаров, которые удовлетворяют разнообразные потребности товаров. Он присущ оптовым базам и розничным торговым организациям типа универмагов и универсамов, ориентирующихся на покупателе с разным спросом. В). Групповой ассортимент – это набор однородных товаров, объединенных общностью признаков и удовлетворяющих аналогичные потребности. Наиболее часто в качестве общего признака выступает функциональное или социальное назначение. Делится на два подвида: А. видовой ассортимент – это набор товаров различных видов и наименований, удовлетворяющих аналогичные потребности. Он является составной частью группового ассортимента. Б. марочный ассортимент – это набор товаров одного вида марочных наименований или относящихся к группе марочных. Такие товары наряду с удовлетворением идеологических потребностей в значительной мере нацелены на удовлетворение социальных и психологических потребностей. Г) развернутый ассортимент – это набор товаров, который включает подгруппы, виды, наименования, в том числе марочные, относящиеся к группе однородных, но отличающихся индивидуальными признаками. Такой ассортимент включается в специализированных магазинах, причем количество групп однородных товаров может быть сравнительно небольшим. Д). Сопутствующий ассортимент – это набор товаров, которые выполняют вспомогательные функции и не относятся к основным для данной организации. Е). Смешанный ассортимент – это набор товаров разных групп, видов, наименований, отличающихся большим разнообразием функционального назначения. 3. По степени удовлетворения потребностей: А). Рациональный ассортимент – это набор товаров, наиболее полно удовлетворяющий реально обоснованные потребности, которые обеспечивают максимальное качество жизни при определенном уровне развития техники, науки и технологии. Формирование рационального ассортимента требует учета, большого количества факторов и показателей, многие из которых довольно изменчивы. К ним относятся реальные потребности, которые зависят от уровня жизни населения, достижений НТП и др. особенностей внешней среды. Б). Оптимальный ассортимент – это набор товаров, удовлетворяющий реальные потребности с максимально полезным эффектом для потребителя при минимальных затратах на их проектирование, разработку производства и доведение до потребителей. Товары оптимального ассортимента отличаются повышенной конкурентоспособностью. Рациональный и оптимальный ассортимент характеризуют качественную сторону товара.4. По характеру потребностей: А). Реальный ассортимент – это действительный набор товаров, имеющихся в конкретной организации изготовителя или продавца. Б). Прогнозируемый ассортимент – это набор товаров, который должен будет удовлетворять предполагаемые потребности. В). Учебный ассортимент – это набор товаров, систематизированный по определенным научно-обоснованным признакам для достижения обучающих целей.

**Б (7/2)**

Исходным материалом для этой группы являются волокна. Волокна бывают: А) **природные:** растительного происхождения (хлопок, лен, джут, кенаф, пенька); животного происхождения (шерсть, шелк – тутовый и дубовый); минерального происхождения (асбест). Б) ***химические:*** **Искусственные** (вискозное, ацетатное, полинозное, медноаммиачное); металлические нити, стеклянные нити; синтетические (полиамидные – капрон, полиэфирные – лавсан, полиакрилонитрийные – нитрон, поливинилхлориновые – хлорин, поливинилспиртовые – винил, полиолефиновые – полиэтилен, полипропилен, плиуретановые - спандекс). **Хлопок и лен**. Высокие прочные свойства, прочность на разрыв в мокром состоянии увеличивается. Высокая термостойкость (можно кипятить). Устойчив к действию щелочей. Но под действием кислоты разрушаются; высокая гигроскопичность. Хлопок быстро впитывает влагу. Упругость волокна не высокая, усадка.**Шерсть**. Высокая гигроскопичность, устойчива к действию кислот, но разрушается под действием щелочи, высокая упругость (мало мнется), невысокая термостойкость (очень большая усадка), свойлачиваемость, очень высокие теплоактивные (защитные) свойства (низкая теплопроводность, тепло проводит плохо). Влагу впитывает медленно и отдает медленно. **Натуральный шелк** аналогичен шерсти, гигроскопичность ниже, чем у шерсти. Неустойчив к свету. Искусственные волокна (искусственный шелк). Прочностные свойства в мокром состоянии уменьшаются в 2 раза. У вискозы высокая сминаемость, гигроскопичность – 4,7%. Ацетатное волокно неустойчиво к действию щелочей. Триацетатное волокно обладает высокой упругостью. Синтетические волокна. Высокая упругость, невысокая термостойкость, низкие гигиенические свойства, высокая электролизуемость, пиллинг (образование катышек), Капрон превосходит другие волокна по прочности. (не пропускает влагу, воздух). Сильная электролизуемость. Лавсан самое упругое волокно. Увеличивает упругость, снижает пластичность. ПАН замените шерсти, образуется пиллинг, быстро загрязняется. ПВХ обладает лечебным действием, способен накапливать электрические заряды. Спандекс растяжимость до 800%. Заменитель резиновых жилок, низкие гигиенические свойства. Признаки классификации: по отделке (рисунок) – суровые, отбеленная ткань, гладкокрашеные, пестро тканные, набивная, ткани имеют рисунок (за счет применения цветных нитей). Рисунок набивается сверху; существует 4 класса переплетений: главные переплетения (полотняное, саржевое, сатиновое); мелкоузорчатые переплетения; сложные переплетения; Крупноузорчатые переплетения (жаккардовые). По ширине (зависит от назначения ткани); по назначению: бельевые (простынное, скатертное, полотенчатый холст); одежные (пальтовая, костюмные, платьевые, сорочные); мебельно–декоративные. По волокнистому составу: 1) хлопчатобумажные (ситцевая, вязевая, бельевая, платьевая, одежная, подкладочная, полотенечная); 2) льняные (полульняная, льняная, полотна и холсты, бортовые, мебельно-декоративные); 3) шерстяные (чистошерстяные и полушерстяные); ткани шерстяные делятся на: камвольные (вырабатывают из гребной, гладкой пряжи). Суконные (тонкосуконные грубосуконные – вырабатывают из сравнительно короткой извитой шерсти, дающую пушистую пряжу аппаратного прядения); по назначению бывают: платьевые, костюмные, пальтовые; 4) шелковые делятся на 8 групп: ткани из шелковой нити, из шелковых нитей с другими волокнами, из искусственных нитей, с другими волокнами, из синтетических нитей, с другими волокнами, ткани из искусственного волокна и в смеси с другими волокнами, из синтетического волокна. Существует 3 сорта. Сорт определяется по бальной системе. Ярлыки для тканей 1 сорта светлых тонов, 2 сорта с синей полоской, 3 сорта красного цвета. Маркировка наносится на хазовый конец ткани. **Маркировка, упаковка и хранение текстильных товаров.** Ткани маркируют клеймом и товарным ярлыком из картона или плотной бумаги. Клеймо наносят контрастной смываемой краской на изнаночную сторону ткани, краска не должна проходить на лицевую сторону ткани. Клеймо наносят на оба конца куска, вдоль среза на расстоянии не более 10 мм от края куска или кромки. На клейме указывают наименование предприятия-изготовителя, номер контролера ОТК, а также длину ткани в куске. На товарном ярлыке указывают наименование предприятия-изготовителя, его товарный знак, местонахождение, наименование ткани, артикул, кол-во отрезов в куске. На каждое грузовое место составляют кипную карту, в которой указывают основные сведения об упаковочных материалах. На оборотной сторонке кипной карты наклеивают образцы рисунков и расцветок материалов с указанием количества кусков каждого рисунка и расцветки. Упаковка сохраняет качество текстильных товаров при хранении и транспонтеровке. Упаковка бывает первичной(внутренней) и внешней (для транспортивония и хранения). Ткани складываются и формируются в куски. В кусок комплектуется отрезы ткани одного артикула, сорта, цвета, рисунка. Способы складывания указываются в стандартах. Куски ткани упаковывают в бумагу или полиэтиленовую пленку. Если ткани сложены во всю ширину оба торца оставляют открытыми. У тканей, сложенных вдвое, оставляют открытым один торец. Для транспортивания ткани упаковывают в кипы, мишки, тюки, рулоны, а ткани ворсовые, креповые, которые не должны бать подвергнуты прессованию – в ящики. Кипы относятся к полужесткой таре. Куски ткани, обернутые бумагой и обтянутые лентой, находятся в кипе в спрессованном состоянии. Кипа обтягивается металлической лентой или проволокой. Текстильные материалы хранят в складских помещениях в упакованном виде. Складские помещения должны бать сухие, чистые, проветриваемые. Температура хранения 15-18 градусов, относительная влажность 60-65%. При повышенной температуре текстильные материалы высыхают, становятся малоэластичными и жесткими. При относительной влажности воздуха более70% текстильные материалы отсыревают и разрушаются в результате развития микроорганизмов. Шерстяные материалы следует предохранять от моли.

**Б (23/2)**

Товары бытовой химии. I. **Клеящие материалы**: 1. по происхождению бывают: 1.1. клеи растительного происхождения: А) растительные клеи (крахмальный, декстриновый, белковый, каучуковый, смоляной). Б) животные клеи (мездровый, казеиновый, костный). В) минеральные клеи (силикатный, битумный). 1.2. Синтетические клеи делятся: на основе термопластичных смол; на основе термореактивных смол; на основе синтетических каучуков. При делении клеев по свойствам учитывают их а) клеящую способность (способность прочно соединять); б) вязкость (текучесть клея); в) жизнеспособность; г) водостойкость (бывают высоко упорные, водоупорные, не водоупорные); д) отношение к нагреванию. 2. По физическому состоянию: жидкости, пасты (твердое состояние, порошок, гранулы), липкие ленты (самоклеящиеся материалы). 3. По назначению бывают: конторский клей, хозяйственные клеи, резиновый клей, герметики (для заделывания пустот), липкие ленты, универсальные клеи. II. **Моющие средства**: 1. Хозяйственное мыло, 2. Синтетические моющие средства. Мыла – это натриевые соли высших жирных сортов, водные растворы которых обладают моющим действием. Сырье для мыла: переработки жиров, масел. Мыло получают путем варки жировой основы в растворе едкого натра с добавлением поваренной соли. Хоз..Мыло классифицируют по содержанию жирных кислот: 60%, 70%, 72%. По весу 250гр, 340гр, 400гр. Жирное мыло 40%, 60%. 2. **Смс** превосходят хоз. мыло по ряду показателей: обладают лучшей моющей способностью, которая проявляется более низкой температуре; не требует умягчение воды; мало влияет на цвет и прочность тканей; для производства их не применяют пищевое сырье. Недостатки: плохая биологическая разлагаемость в сточных водах; сильно обезжиривает кожу рук; Классифицируются по консистенции (жидкости, пасты, порошок); по назначению (для стирки изделий из х/б и льняных тканей, для стирки изделий шелковых, шерстяных и синтетических тканей); универсальные; специальные; 3. Вспомогательные средства для стирки: а) отбеливание, подсушивающие, подкрахмаливающие, для снятия заряда синтетического электричества. III. **Лакокрасочные товары:** Олифа – это маслянистые жидкости, получаемые при обработке растительных масел, жиров, некоторых органических веществ. Исп-ся для загрунтовки поверхности перед окрашиванием, для изготовления разведения красок, для изготовления лаков, замазок. Делятся на: а) натуральные – получают из высыхающих масел, которые нагревают вместе с сиккативами (вещ-ва, ускоряющие процесс высыхания), исп-т для красок, для наружных и внутренних работ). Б) полунатуральные – получают путем длительного нагревания масел высыхающих и полувысыхающих и последующего разбавления растворителем до 50%. Делят на 3 группы: 1. уплотненные исп-т для разведения густотертых красок. 2. Алкифные олифы (глифталевая, пентафталевая). 3. комбинированные получают при варке различных масел или смеси различных олиф, содержащие в них не менее 70%. В) синтетические хар-ся резким запахом, темным цветом, недостаточной атмосферостойкости и длительным высыханием. Лаки – жидкости, которые способны после нанесения на поверхность высыхать и образовывать твердую блестящую пленку. Это раствор пленкообразующего вещества в растворителе. Классифицируют на: а) по назначению (общего применения, мебельные, электроизоляционные); по виду растворителя; по виду пленкообразующего вещества (масляные: жирные, средние, тощие; смоляные на основе естественных и искусственных смол; эфироцеллюлозные; асфальтобитумные); по цвету (бесцветные, светлые, темные, цветные); по характеру пленкообразования: лаки на основе летучих веществ, лаки на основе термореактивных полимеров; краски – суспензии пигментов в растворителе. Делятся на масляные (по назначению для внутренних; густотертые готовые к применению; белые и цветные). Образуют прочную пленку. Долго сохнут порядка 72 часов. Алкифные – ПФ, ГО на основе смол; нитрокраски; водоэмульсионные; клеевые для наружных работ по бетону, кирпичу.

**Б (2/2)**

Зерномучные товары богаты углеводами до 70% (крахмал, немного сахарозы и клетчатка), жир до 1,5%, белки 10-12%, витамины группы B, PP, минералы: кальций, железо. Энергетическая ценность высокая, биологическая не высокая. (Есть белки, но не содержат незаменимые). Мука по виду зерна бывает: пшеничная, ржаная. Пшеничную муку делят по сортам: 1. высший сорт (цвет белый с кремовым оттенком, не содержит отрубистых частиц и очень тонкого помола). 2. первый сорт (цвет белый с желтоватым оттенком, допускаются отруби и более крупный помол). 3. второй сорт (цвет серый с оттенком, более грубый помол и больше отрубистых частиц). 4. обойная мука. (богата витаминами, остаются минералы). Качество муки опр-ся по ГОСТу 26574-85. определяют цвет, запах (не затхлый, неплесневелый), вкус без посторонних привкусов, некислый, не горький. Не допускается содержание минеральной примеси – песок, при разжевывании не должно ощущаться хруста. Не допускается зараженность амбарными вредителями. Изо ржи вырабатывают сеянную, обойную и обдирную муку. Классификация: а) подразделяют на группы: А – из твердой пшеницы; Б – из мягкой стекловидной; В – из хлебопекарной, пшеничной (по качеству клейковины и кол-ву). Б) класс муки зависит от сорта: 1 класс изделия из муки высшего сорта; 2 класс из муки первого сорта; Макаронные изделия подразделяют на следующие типы: трубчатые макаронные изделия – макароны, рожки; нитеобразные – вермишель; лентообразные – лапша; фигурные – любой формы и любого размера; Все макаронные изделия подразделяются по размерам. По качеству опр-ся цвет (однородный, поверхность гладкая, вкус и запах свойственны виду изделия). Сроки хранения макаронных изделий – один год без добавок; с добавками – 5 месяцев (молочных, яичных, творожных). В зависимости от вида муки хлеб бывает пшеничный и ржаной. По рецептуре (от вида зерна) бывает простой и улучшенный. В зависимости от способа выпечки бывает: формовой и подавой. **Хлеб** носит название по сорту выпекаемой муки. Кроме хлеба выпекают булочные изделия. Булочная мелочь – вес 100гр. Вырабатывают диетический и лечебный хлеб. Внешний вид и форма поверхности: соответствует виду хлеба, без загрязнений; Цвет: от светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелости; Состояние мякиша: пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь, с развитой пористостью, без следов непромеса; Вкус и запах: свойственны данному вкусу хлеба, без посторонних привкусов и запахов. Болезни хлеба: картофельная, меловая, плесень. Хранение: хлеб пшеничный 24 часа с момента выработки; хлеб ржаной: 36 часов с момента выработки. Булочная мелочь 16 часов. Из пшеницы вырабатывают манную и пшеничную крупы. Из ячменя ячневая и перловая. Из риса рис шлифованный, полированный и дробленный. Из гречихи гречневая, если целое зерно оно наз-ся ядриза, если дробленое – продел. Из проса пшено. Из овса овсяная крупа, геркулес и толокно. Определяют вкус и запах. Он должен быть свойственен данной крупе; цвет должен соответствовать виду крупы. Хранят в сухих местах, гарантийный срок хранения имеют овсяные крупы (геркулес до 5 месяцев).

**Б (7/2)**

Вкусовые товары способствуют лучшему усвоению пищи, возбуждают аппетит, губительны для микроорганизмов, оказывают тонизирующее действие на организм. Ценят за содержание ароматических веществ. По характеру воздействия на организм человека их подразделяют на 2 группы: а) общего действия – возбуждают нервную систему и оказывают влияние на весь организм (чай, кофе, алкогольные напитки). Б) местного назначения – они раздражают только вкусовые и обонятельные нервы. К ним относят пряности и приправы. **В чае содержатся**: а) кофеин, который способствует расширению кровеносных сосудов мозга, являются лучшим средством от утомляемости и головной боли, тонизирует нервную и сердечную мышцу. Б) дубильные – придают терпкий вяжущий вкус. В) эфирные масла придают аромат и вкус. Чай содержит небольшое кол-во витаминов и минералов. Обладает бактерицидными свойствами, способствует удалению радиоактивных веществ. Чай по способу обработки делят на: байховый – по цвету, чай бывает зеленый и черный. Черный байховый чай по видам и размеру чаинок вырабатывают крупный листовой, мелкий и гранулированный. Крупный листовой вырабатывают из молодых свежих листьев. В заварке настой самый вкусный и ароматный прозрачный. Мелкий и гранулированный чай получают из нижних листьев чайного куста. Настой более слабый. Зеленый байховый чай – содержит больше витамина С, дубильных вещ-в и кофеина. Настой светло-желтого цвета и более горьковат, крепкий вкус. Вырабатывают ароматизированный чай. Чай по качеству делят на сорта: “букет”, “экстра”, высший, первый, второй и третий. Учитывается вкус и аромат, цвет настоя и внешняя уборка чая. На международном рынке качество чая определяют по 10-бальной шкале. Буквенная маркировка качества чая (ОР-10б;Р-8б; PS-6б; ВОР-5б; BOS-3б; FANING-2б; DOST-1б). Чай хранят в сухих местах гарантийный срок 8 месяцев со дня упаковки. Кофе вырабатывают из семян кофейных плодов. **Кофе** содержит до 1,4% кофеина, 3,9 % мин. Вещ-в, до 14% жира; присутствуют азотистые вещ-ва, витамины B1,B2, PP. Стимулирует нервную систему. Сырые кофейные зерна не имеют аромата готового кофе, они имеют сильно вяжущий вкус. Поэтому их обжаривают при температуре – 200гр. В рез-те обжаривания они приобретают темно-коричневую окраску, характерный вкус и аромат. Кофе поступает в продажу: жареный, целыми зернами, молотый без добавлений и молотый с добавлениями, быстрорастворимый. В зависимости от вида кофе и качества, его делят на сорта: а) кофе в зернах высшего сорта должен иметь одинаковые по размеру зерна, равномерно обжаренные, цвет коричневый с матовой или блестящей поверхностью. Готовят его из лучших помологических сортов. (Колумбия, Гватемала, Арабика); вкус и аромат приятный с различными оттенками, аромат тонкий и ярко выраженный. Б) У первого сорта зерна коричневы, вкус выражен слабо. Молотый кофе делят на высший, первый и второй сорта. Первый и высший сорт – порошок коричневого цвета с включением оболочки кофейных зерен. Второй сорт – темно коричневого цвета, вкус горьковато-вяжущий, аромат слабо выражен, не допускаются посторонние запахи в любом кофе. Срок хранения кофе один год. **Пряности и приправы** ценят за аромат, улучшают вкус пищи, способствуют лучшему усвоению. Пряности – продукты растительного происхождения. В зависимости от того, какая часть используется в пищу их делят на следующие группы: 1. Плодово-семянные (перец черный, душистый, красный; анис, тмин, кориандр, ваниль, кардамон, мускатный орех). 2. цветочные: гвоздика и шафран; 3. коровые: корица; 4. листовые: лаврушка; 5. корневые: имбирь. К приправам относят поваренную соль. По способу добычи соль бывает: каменная, выборочная, самосадочная. По обработке бывает мелкокристаллическая, молотая. Молотую делят по номерам №№0,1,2,3; немолотая идет для животноводства. По качеству соль делят по сортам: экстра, высший, первый и второй. Вырабатывают йодированную с добавлением фтора. Хранят: упакованные в пачке с внутренним пакетом 2,5года; без внутреннего пакета 1год; в бумажном мешке 1год; в полиэтиленовых пакетах 5 лет. **Напитки, содержащие этиловый спирт не меньше 9%, наз-ся алкогольными**.В зависимости от содержания спирта алкогольные напитки делят на: высоко алкогольные 96% (питьевой спирт); крепкие от 31% до 65% (водка, коньяк, виски, ром); средне алкогольные от 9% до 30% (ликероводочные, вина, настойки); слабоалкогольные от 1,5% до 9%. Спирт в зависимости от способа очистки делят на сорта: ЛЮКС, ЭКСТРА, СПИРТ ВЫСШЕЙ ОЧИСТКИ, Первый сорт. Водка делится на 2 группы: Обыкновенная (вода и спирт); Особая (сахар, соль, обезжиренное молоко). **Ликероводочные изделия** крепость от 12% до 45% (ликеры, наливки, настойки). **Вина виноградные** по цвету бывают: белые, красные и розовые. (Крепость от 9% до 20%). В зависимости от сроков выдержки бывают: ординарные и марочные. Марочные выдерживают не меньше года, некоторые 1,5 года. Коллекционные вина готовят из марочных и выдерживают в бутылках не меньше 3-х лет. В зависимости от технологического процесса вины делят: столовые (крепость от 9% до 11%); крепленные (от 14% до 20%); ароматизированные (они готовятся из виноградных вин и настаиваются на травах); игристые – шампанское. По содержанию сахара вина бывают: сухие, полусухие, сладкие, полусладкие. **Коньяк** – это крепкий алкогольный напиток (40%-57%). Готовят из сухих виноградных вин, сначала из них готовят коньячный спирт, затем выдерживают в дубовых бочках. В зависимости от сроков выдержки бывают: ординарные (3,4,5 звездочек). Марочные коньяки выдерживают свыше 6 лет. К слабоалкогольным напиткам относят пиво (крепость от 1% до 11,5%).

**Б(1/2)**

Молоко – биологическая жидкость вырабатываемая молочными железами млекопитающих. По хим. составу молоко содержит полноценные белки до 4%, жиры легко усвояемые, углеводы – лактоза, все витамины, все минералы, иммунные тела. Молоко биологически ценный продукт, но энергетическая ценность не высокая. В продажу поступает пастерилизованное и стериализованное молоко жирность может быть самой разнообразной. Молоко опр-ся по госту 1. внешний вид и консистенция – однородная жидкость без осадка. 2. вкус и запах без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусу и запаху. Цвет белый, со слегка желтоватым оттенком.

Хранить молоко пастерилизованное 36 ч. с момента выработки при Тем-ре –8С молоко стериализованное хранится 4-6 мес. Зависит от тем-го режима. Сливки – жирная часть молока (10%,20%,35%). Молочно-кислые продукты готовят из заквашенного молочно-кислыми бактериями. Происходит молочно кислое брожение в рез-те образ-ся молочная кислота, под действием которой белок свертывается – набухает – получается плотный сгусток. Молочно-кислые продукты обладают лечебными и диетическими свойтсвами. Они возбуждают аппетит, легко усваиваются, имеют высокую биологическую ценность. Все кисломолочные продукты делят на 2 группы: 1. продукты, получаемые в рез-те молочно – кислого брожения (творог, творожные изделия, сметана простоквашино, йогурты) 2. продукты, получаемые в рез-те смешанного брожения они содержат небольшое количество спирта, (кефир кумыс). Творог - ценят за содержания кальция. Его вырабатывают жирный полужирный и не жирный. Цвет белый с желтым или коричневым оттенком . вкус и запах кислый, кисломолочный. Консистенция – однородные, комочки творога легко разламываются. Срок хранения 34 ч. при Тем-ре +2+6 оС. Сметана – хранение 72 часа по содержанию жира она бывает от 10-40%. (Не должно быть воды)

Кефир – освежающий кисло молочный вкус слегка острый ,есть небольшое кол-во спирта 36 часов хранения. Кумыс – вкус кисло – молочный острый слегка спиртовый, консистенция жидкая пенистая, с мягкими хлопьями белка. Спирт от 0,8 –2,5%. Содержит антибиотики. 48 ч. хранения. Йогурт – это диетические продукты с повышенным содержанием сухих веществ заквашивают особыми микроорганизмами. Некоторые виды йогуртов содержат живые йогуртовые культуры которые улучшают пищеварение, иммунитет. Йогурты на которых на упаковке срок хранения от 72 часов до 30 суток то они содержат живой йогурты. Йогурты со сроком хранения 6 мес. Не содержат микроорганизмов, йогурты классифицируют по наполнителям, бывают натуральные, сладкие, фруктовые., молочные , сливочные, шоколадные. М 1576 М-молоко 15-номер завода, 76 – сгущенка. Сыр – высококалорийный белковый продукт. Обладает высокими вкусовыми достоинствами. Содержит витамины, мин. вещества (Кальций Фосфор). Ассортимент очнь большой все они отличаются по вкусу, аромату, консистенцией и по форме. Классификация: В зависимости от того чем сквашивается молоко они бывают сычужные и кисло-молочные. Сычужные сыры бывают: твердые, мягкие это зависит от технологического процесса. Твердые сыры имеют плотную эластичную консистенцию (воды не больше 48%). Мягкие сыры – воды до 60%, консистенция мягкая , маслиничная, более острый вкус. Ассортимент: Твердые и сычужные сыры в зависимости от вкуса делят на типы: 1. Швейцарский – вкус слегка сладковатый тонкий аромат: к этой группе относят : Советский, Московский, Алтайский. 2. Голландский – вкус и аромат острые, слегка кисловатые к нему относят: Костромской, Эстонский, Потихонский, Эдамский, Ярославский. 3. Сыр Чеддер не имеет рисунка, вкус кисловатый слегка пряный. 4. сыр Российский: кисловатый вкус. Мягкие сыры: 1. сыр Рокфор при созревании добавляют плесень пиницилиум. Вкус острый перечный внутри головки видны зеленые пятна плесени и бела плесень сверху типа Комембер. Рассольные сыры типа Брынза (овечье молоко) вкус соленый т.к. созревает в рассоле. Переработанные сыры (плавленные) качество сыра определяется по стандартам, основные показатели вкус и запах, внешний вид, рисунок. Качество сыров определяется по 100 бальной системе и делятся на сорта. По качеству делят на в\с и 1\с. Хранят в темном помещении с влажностью 80-85% при Тем-ре 0 +8 оС.

**Б(22/1)**

**Товарная обработка —** совокупность операций по под­готовке товаров к реализации. Назначением ее является обеспечение надлежащего качества и необходимого коли­чества или комплектности товаров. В ряде случаев на этом этапе происходит и формиро­вание качества. Так, при одной из операций товарной об­работки — сортировке — в результате отбраковки низко­качественных экземпляров товаров качество товарной партии в целом повышается. Существуют и другие операции, улучшающие качество товаров. Обеспечение надлежащего качества достигается с по­мощью следующих основных операций: сортировки, кали­бровки, мойки, покрытия защитными оболочками или, на­оборот, их удаления. Формирование необходимого количества товаров, пред­назначенного для продажи покупателям, производится пу­тем его фасования и упаковывания либо разупаковывания. Цель основных операций товарной обработки — при­дание привлекательного внешнего вида, а также удобных для потребителей количественных характеристик единич­ным экземплярам товаров для создания потребительских предпочтений. *Сортировка* ***товаров по качеству*** *—* операция по раз­браковке товарной партии на градации качества и удале­нию некачественных экземпляров. При сортировке товаров отбраковывают нестандартные товары и отходы. При де­лении товаров на сорта проверяют соответствие факти­ческого качества стандартной продукции сорту, указанно­му на маркировке или в товарно-сопроводительных доку­ментах. Если товарная партия представляет собой смесь сор­тов, То ее разбраковывают по сортам. Сортировка — одна из важнейших операций товарной обработки. Особое зна­чение она имеет для товаров, качество которых при хране­нии существенно изменяется, но эти изменения неодинако­во происходят у разных единичных экземпляров товаров. Вследствие этого возникает неоднородность товарной пар­тии, что, в свою очередь, требует разбраковки на однород­ные по качеству градации. Организация работ по обеспечению надлежащего каче­ства сортировки входит в должностные обязанности това­роведов. Наряду с сортировкой для отдельных товаров приме­няют калибровку. *Калибровка —* операция по разделению товаров по раз­мерам. Для этих целей применяют простейшие приспособ­ления — калибры или калибровочные машины. Калибро­ванные товары — одинакового размера — имеют более привлекательный товарный вид, лучше размещаются в таре, а в ряде случаев характеризуются одинаковым качеством, в том числе и сохраняемостью. Наиболее часто калибруют товары, которые являются природными объектами и отличаются неравномерными размерами. Товары промышленного производства, как пра­вило, в калибровке не нуждаются, так как однозначность их размеров обеспечивается на стадии производства. ***Мойка*** *—* операция по удалению поверхностного за­грязнения товаров. Загрязнения могут быть почвенными, химическими, радиационными и микробиологическими. Они попадают на поверхность товаров из атмосферного воздуха с пылью, при контакте с загрязняющими объектами (земля, другие загрязненные товары, грязные руки и т. п.), а также вследствие развития микроорганизмов. При мойке удаля­ется от 30 до 100 % поверхностных загрязнителей, в ре­зультате чего улучшаются товарный вид и безопасность товаров. Наиболее часто моют свежие плоды и овощи, яйца, особенно предназначенные для предприятий общественно­го питания. Для некоторых товаров, качество которых снижается при сильном увлажнении, мойку заменяют сухой очисткой или протиранием тряпками, смоченными в воде или масле (например, колбасы и сыры — для удаления налета плесе­ни, непродовольственные товары, бутылки с напитками — для удаления пыли и т. п.). Протирают обувь, кожаные изделия, бытовые приборы; пятна на одежде стирают или выводят. После мойки или взамен ее для придания привлека­тельного внешнего вида некоторым товарам применяют покрытие окрашенными или неокрашенными защитными пленками (цветные воски, парафин, термоусадочные плен­ки). Такие защитные пленки к тому же повышают сохраняемость товаров. Товары, покрытые смазочными материалами, протира­ют для удаления их. При этом товар приобретает свойст­венный ему внешний вид. Кроме того, удаление смазки пред­отвращает ущерб, который может быть нанесен имущест­ву потребителей при контакте со смазочными материала­ми. Реализация товаров, покрытых смазочными материа­лами, не допускается. *Фасовка —* операция по разделению товарной массы на единичные экземпляры товаров или их совокупность заданных размеров. Фасовка осуществляется путем разре­зания или отделения товаров необходимой массы или дли­ны с последующим **их** измерением (взвешивание, отмеривание). Цель фасовки — придание товару определенных количественных характеристик.

Фасованные товары упаковывают в потребительскую тару или упаковочные материалы и чаще всего маркируют путем наклеивания этикетки с указанием наименования товара и продавца, массы (или длины) фасовки, цены. Эти товары предназначены в основном для продажи методом самообслуживания. **Упаковывание** — операция по укладыванию товаров в тару или завертывание их в упаковочные материалы для обеспечения сохраняемости. Перед подготовкой к продаже проводят *разупаковывание* товаров из транспортной тары. Товары освобождают от упаковки в тех случаях, когда необходимо проверить их качество для предупреждения реализации некачественных единичных экземпляров, для фасования или придания го­товым изделиям более привлекательного внешнего вида или для выкладки единичных экземпляров в торговом зале. После разупаковывания и фасования товары могут быть вновь упакованы, если они не имеют производственной упа­ковки. Многие товары, подготовленные для продажи покупа­телю, должны иметь производственную или торговую упа­ковку для обеспечения сохраняемости их количества и ка­чества. Лишь отдельные товары могут реализовываться без упаковки или по желанию потребителя взвешиваться либо отмериваться в его тару. Указанные операции предреализационной товарной об­работки могут рассматриваться и как торговые услуги, если они являются результатом непосредственного взаимодей­ствия продавца с потребителем и осуществляются в про­цессе отпуска товаров.

**Б (10/1)**

Качество- сов-ть хар-к объекта, относящихся к его способности удовл-ть установл. и предполагаемые потр-ти. Треб. к качеству- выражение опр-х потр-ей или их перевод в набор колич. и качест. требований к хар-ке объекта, чтобы дать возможность их реализации и проверки, устан-ся на этапах проектир., и разработки. Св-во- особенность прод. Проявляющиеся при её создании, оценки, хранении и потреблении. Простое св-во- хар-ся одной особеностью. Сложное- комплекс особ. проявляющихся в сов-ти. Пок-ли качества-это колич. и качеств. выражение св-в продукции. Пок-ли кач.по наимен. делятся на группы: 1.от характеризуемых св-в: а). единичный- для выражения простых св-в товара; б). комплексный- сложных св-в товара. 2. По назначению: а). базовая- основа при сравнит. хар-ки пок-ля качества; б). определяющая- пок-ль имеющий решающее значение при оценке кач. товара. Всем пок-лям присущи опр-ые значения: 1).оптимальное значение пок-ля- значение, позволяющее достигнуть полного удовл. потр-ти; 2).действительное значение пок-ля- определяемое однократным или многократным измерение его; 3).регламентированное- установленное действующими нормат. док-ми; 4).предельное- значение пок-ля кач., превышение или снижение кот. регламентируется как несоответствие норм. док-ту; 5).относительное- знач-е определяемое как отношение действительного пок. к базовому . Уровень качества- отн-ая хар-ка, определяемая путём сапоставления действительных значений пок-ей с базовым значением. Техн-ий уровень- сравн-ая хар-ка техн-го совершенства тов-в, основанная на сравнении дейсв. знач. пок-лей. Все св-ва следует разделить на 2 класса: - потреб-ие; технолог-ие; они связаны между собой, а порой совпадают.

**Б(10/2)**

Трикотажные: в зависимости от сырья: -однородные; -неоднородные; исп-ся пряжа х/б, льняная, шерстяная, искус. синтетич. пряжа. по способу пр-ва: -краеные; -вязаные; -регулярные; по отделке: -отбеленные; -гладкокрашенные; -пестровязаные; -меланжевая; по переплетению: -поперечно вязаные- петли в ряду обр-ся последов. из одной нити, кот. переходит из одного ряда в др., растягиваются по горизонтали, высокая распускаемость.-осново-вязаные- петли гор-го ряда обр-ся одновременро из всех нитей основы и каждая петля вяжется своей нитью, петли прямые. Поп. И осново-вяз. делятся на: -главные;-производные;-рисунчатые. по назначению: -верхние-жакеты, джемпер, брюки. –бельё-плавки,фуфайки, детское бельё. –чулочно-носочные- чулки, носки, ритузы, гетеры, подследники. –перчаточные. –платочно-шарфовые. по размерам: -окр. груди, рост, окр. бедер, полнота. по сортам: - 1,2 сорт.

**Б (11/1)**

Номенклатура потр. св-в и пок-лей-сов-ть св-в и пок-лей, обуславливающих удовл-е реалиных потребностей. I. Назначение-способность товара удовл. физиолог-ие и соц. потр-ти. Назначение подр-ся на: 1).св-во функционального наз.-способность тов. выполнять их осн-ые функции. чаще удовл. физиолог. потр. Хар-ся стабильностью в теч. длит времени.2).св-во соц-го назначения- способность тов-в удовл. индивид. или общ-ые соц.(внешний вид, состав и содержание отд. компонентов) потребности.3).св-во классификационного назначени-способность ряда св-в и пок-лей выступать в кач-ве классиф-х признаков (хим. состав, функц. св-ва и тд.). 4). Универсальное назначение-способность св-в и пок. удовл-ть разнообразные потр-ти. II.Надёжность- способность тов. сохранять функц-ое назначение в процессе хранения и потребления в течение заранее оговоренных сроков. Показатели: -долговечность (срок эксплуатации; ресурс). –безотказность-выполненеие функц. назначения без дефектов, сбоев и отказов. –ремонтопригодность-способность восстанавливать исходные св-ва. Товары бывают ремонтопригодные (долговечные);ремонтонепригодные.–сохраняемость-способность поддерживать исходные, кол-ые, кач-ые хар-ки бех потерь. Обусловлен стр-ой, строением, хим. составом, защиты зависит от условий и сроков хранения. Эргономические-спос. тов. создавать ощущения удобства, комфортности, удовл-ния потр. в соотв. с антропометрическими (соотв-ет измеряемым хар-м потреблений), псих-ми (обеспечивает при потреблении комфортность потр. ), психолого-физич. хар-ми потр-ля. Эстетические св-ва- способность тов. выражать в чувственно-воспринимаемых признаках общ-ые ценности и удовл-ть эстетические потр. человека. Экологические св-ва- не оказывает вредного воздействия на окр-ю среду, при их эксплуатации или потреблении. Безопасность- состояние при котором риск вреда или ущерба ограничен уровнем. Виды: хим-ая- содержание токсичных вещ.; радиационная- радиоактивные вещ-ва; механическая; термическая-нагрев. приборы; санитарно-гигиенич; противопожарная.

**Б (11/2)**

Яйца в зав-ти от сроков хранения делят на: диетические-7дней не считая дня снесения; столовые- 25 дней. По качеству яйца делят на: первую; вторую категории. По массе: отборные- не менее 65 гр.; 1кат.- не менее 55 гр.; 2кат.- не менее 45 гр. Дефекты яиц: -пищевые: присушка; выливка-смешен белок с желтком; запашистость; бой- треснута скарлупа; малое пятно- темные непросвеч. пятна; технические- их уничтожают.

**Б (12/1)**

Градация, класс, сорт, категория, разряд присвоенный объектам, имеют функциональное применение, но различные требования к качеству. Оценка качества товара – результат оценки - установление - соответствия или несоответствия - градация качества (стандартный товар, нестандартный товар, отходы).Стандартный товар- сопутствует установл. требованиям по всем пок-лям. Если по одному из пок-лей выявлено несоответствие, товару не может быть присвоена станд. градация, а только пониженная (нестанд. или брак). К нестанд. отн-ся товар, кот. несоотв. устан. треб. по одному или комплексу пок-лей, но оно не яв-ся критическим. Брак- товар с выявленными устранимыми несоотв-ми по одному или комплексу пок-лей. Различают устранимый и неустр. брак.Иногда устранение несоотв. по одному пок-лю вызывает несоотв. по др. пок-лю.Продукция с устран-ми несоотв. может исп-ся по другому назначению. Отходы- разновидность брака с неустранимыми, значительными (ликв.) или крит-ми дефектами (неликвидные). Все тов. в рез-те соотв. несоотв. делятся на 3 класса:- тов. пригодные к исп-ю по назначению; - условно пригодные для исп-я по назн.; -опасные тов., непригодные для исп-я по назн.

**Б (12/2)**

Рыба-источник полноценного белка, минералов, кальция, фосфора. Жир легкоплавкий, витамины, хорошо усваивается. Пищ. ценность зависит от соотношения съедобных частей. По образу жизни бывают: морские; пресноводные. Проходные рыбы живут в морской воде, метают икру в пресной. Полупроходные наоборот. В зав-ти от пищ. цен., от образа жизни и строения делят на семейства: осетровые; лососевые (муксун, омуль, пелец), карповые (карась, елец), окуневые (окунь, ёрш). Морские рыбы: сельдевые, тресковые, камбаловые, минтай. Охлаждают с пом. льда, t в толще мышц –1+5 С Срок хранения 10 дней. По размерам: крупная, мелкая, средняя. По качеству на сорта делят: 1с.-естественная окраска, чистые кожные покровы, нет желтого налета, запах свежей рыбы, плотная консистенция. Морож. рыба имеет t -6 в толще мышц. 2с.- сбитость чешуи, кровоподтеки, потускневшая, ослабевшая консистенция, на не дряблая. Хранят при t-18 С и ниже, до 8 мес. в зависимости от жирности рыбы.

**Б. (19/1)**

Факторы сохраняющие качество товаров: упаковка; хранение; тов. обработка; реализация; послепродажное обслуж.(потребление).

*Упаковка-*ср-во или комплекс ср-в, обеспечивающих защиту товаров от повреждения и потерь, а окруж. среду от загрязнения. *Элементы упаковки*: -тара; -упаковоч. материалы; -перевязочные материалы. *Классификация упак.*: 1).по месту упакования: а). производственная; б).торговая. 2).по назначению: а). потребит-кая- предназначена для сравнительно небольших расфасовок и сохранения тов. у потребителя; б). транспортная-товар попав в торг. зал освобождается от этой тары (грузовые цистерны, бочки, контейнеры и тд.). 3).В зав-ти от применяемых материалов, их механической устойчивости и прочности: а). жёсткая-металлическая, перев. лента, стекл., деревяные (ящики, бочки). б).полужесткая- картоная, комбинированая (тетропакет). в).мягкая- полимерная (полиэтилен), бумажная, тканевая. 4).по форме (цистерны, коробки, пакеты) и тд. 5).по грузоподъёмности: большегрузная. 6).по габаритам: а).крупные; б).средние; в).малогабаритные. 7).по кратности использования: а).одноразовая; б).многократная. *Требования к упаковке:* 1.безопасность (самая безопасная стекл. и тканевая) 2.экологичность; 3.Надёжность; 4.Совместимость;

5.Взаимозаменяемость; 6. Эстетические св-ва (внешний вид); 7.эконом. эф-ть (стоимость).

**Б (19/2)**

Сырьё (осн-ые компоненты): 1.глина (каолин-белая глина)-пластичные материалы; 2.отощающие вещ-ва (песок); 3.плавни; 4.глазурь (прозрачная, цветная)-для улучшения гигиен. и эстетич. св-ва; 5.краски (надглазурные, под глазурные). Классификация: 1.по видам керамики:(по стр-ре и физико-техническим св-м обоженного черепка): -фарфор; -фаянс; -майолика-имеет цв. глазурь; -гончарные изд.- получают из красной глины. Отличительные признаки: *фарфор:* 1.с голубым оттенком; 2.ножка заострена, непокрыта глазурью; 3.плотный, спёкшийся черепок; 4.тяжелее; 5.в тонких слоях пропускает лучи света; 6.сложные виды декорирования. *Фоянс:* 1.с желтоватым оттенком; 2.ножка сглаженная, покрыта глазурью; 3.пористый черепок; 4.легче; 5.не пропускает лучи света; 6.простые виды декорирования. 2.по способу украшения: усик, отводка, лента, деколькомания, живопись, трафарет, крытьё (сплошное, полукрытьё, с прочисткой), фотофильм печать, печать, штамп, иризация, дорисовка золотом. 3.по отделке: 15 групп сложности. 4.по комплектности:штучные, парные, наборы, сервизы, гарнитуры.5.по назначению: -декоративно-художественные изд.; -посуда (столовая, чайная, кофейная). 6.по размеру: по диаметру, по ёмкости, по высоте. 7.по сортам: 1,2,3. 8.по фасонам. 9. по видам: - ваза для супа; -пельменица; -соусница; -ёмкость для специй; -тарелки: глубокие-1 блюда, плоские: подставная, закусочная, десертная, пирожковая. – чайная: блюда, чашки, кружки, стаканы, блюдца для варенья, чайник, сливочник, молочник.

**Б (20/1)**

На различных этапах техн. цикла товародв. различаются потери сырья, п/ф и тд. Эти потери могут быть измерены в натур. и денеж. выражении. Отсюда выделяют 2 группы: I Товарные - потери вызванные частичной или полной утратой колич. или качеств. хар-тик товара в нат. выражении II Материальные- потери вызваные частичной или полной утратой стоимост. характеристик в ден. выражении. Виды тов. потерь: 1. Колич-ые – уменьшение массы объема и др. кол-ных хар-рик товара. Они бывают в зав-ти от причин возникновения: а).Есте- ственная убыль- вызванная процессами, кот. свойствены товарам и происходят при их транспортировке и хранении. Причины возникновения убыли: - усушка- чем больше воды в продукте, меньше его водоудерживающая способность и менее надежна упаковка, тем выше естеств. убыль за счет усушки; –распыл-свойственен мелко измельченным продуктам, происходит за счет удаления частиц продукта в виде легких пылевидных частиц при перетирании, фасовке, взвешивании, прилипании частиц к стенкам тары; -разлив- жидкие, вязкие, мазеобразные продукты за счет прилипания к стенкам тары и вспомог. ср-вом для перемещения тов. из одной тары в другую; -улетучивание; - дыхание- биолог. Процесс распада энерг. вещ-в и выделении энергии, используемый для обеспечения жизнидеят. живых объектов(плоды,мука); -бой стеклотары. б).Предреализационные тов. потери- вызывают процессы, связ. с подготовкой тов. к продаже. Они бывают: ликвидные; не ликвидные. 2.Качественные- потери обусловленые микробиол. биол. биохим. хим. физ. физико-хим. процессами.

Меры по пред. и снижению потерь: 1. Организационные- выявляют причины возн-ния потерь с целью их предупреждения или снижения. Они могут носить: профилакт. хар-р- контроль качества, прогнозирует; текущий хар-р- обеспечение доставки товара, отв-ть за сохранность товара и тд. 2. Технолог.- меры по учету факторов внутр. среды и регулир. факторов внеш. Среды, предупр. потери. 3. Информационные- меры по обеспечению персонала необ. инфор. Кот. позволяют предупредить или снизить тов. потери.

**Б (20/2)**

I.Исходные материалы: металлы: чёрные: 1.чугун-железо+углерод более 2%. 2.сталь (менее 2%): углеродистая; легированная (нержавеющая). цветные: 1.аллюминий. 2.медь: латунь, бронза, мельхиор (медь+никель), нейзильбер (медь+никель+цинк). 3.никель. 4.хром. 5. Цинк 6.свинец 7.благородные металлы

II.Способы защиты от кароззии: 1.металлические покрытия 2. хим-ие покрытия 3.неметал. покрытия (лак, краска, смазка). III.По способу пр-ва: штамповка, прокатка, литьё. IV.По назначению: I.метал-ая посуда: 1.по материалу 2.по отделке 3. по форме 4.по способу изготовления: а). для приготовления пищи: кухонная: кастрюли; сковороды; противень. б).для приготовления напитков: чайники, кофейники. в).для переноса, хранения пищ. прод. г).для сервировки стола. II.Ножевые изделия и столовые приборы. Нож изд.: ножи(столовые, хоз-ые, кухонные, складные); ножницы. Столовые приборы: 1.вилки:-большие(столовые) –средние (десертные) –малые (детские) –спец. назначения 2.ложки: -столовые,-десертные, -чайные, -кофейные, -спецназначения 3. Лопатки 4. щипцы III. Товары облегчающие дом. труд: - для приготовления пищи (овощерезки, миксеры); -для стирки; -для уборки помещений. IV. Нагревательные и осветительные приборы: Нагрев.: керосинки, керогазы, газ. нагр. приборы. Освет.: керосиновые лампы. V. Приборы для окон и дверей и крепёжные изделия. Для окон и дв.: -замки: сувальные, цилендрические. По способу установки: стационарные (накладные, врезные), висячие; - защёлки; -ручки; -петли; -шпингалеты. Крепёжные: -гвозди; -шурупы; -винты.VI. Инструменты: *деревообрабатывающие:* -для рубки древесины; -для распиливания; -для строгания; -для долбления (стамеска, долото); -для сверления. *Металлообрабатывающие:* -для опиливания (напильник); -для пилки и резки металла; -для рубки и пробивания отверстий; -для сверления; -для ручного нарезания резьбы; -для ударных воздействий по металлу. *Монтажные:* отвёртки; ключи гаичные; плоскогупцы; овалогубцы; круглогубцы; острогубцы; клещи. *Измерительно разметочные изд.:* рулетка; метр; микрометр; циркуль; уголиник;штангельциркули.*Садово-огородные изд.*:грабли;лопаты; вилы; лейки.

**Б№ (21/1)**

Маркировка- текст, усл. обозначение или рисунок, нанесенные на товар, упаковку, предназн. для идентификации тов. или отд. его св-в , доведения до потреб. инф-ции об изготовителе и хар-х товара. Функции: 1.Информационная 2. Идентифицирующая- дублирует данные тсд, она очень важна, т.к. обеспечивает прослеживаемость тов. партий на всех этапах товародвижения. 3. Эмоциональная и мотивирующая- красочная, общепринятые символы, вызывают у потр. пол. эмоции, служит мотивацией для принятия решения о покупке. В зав-ти от места нанесения бывает: Производственная- текст, усл. обозначение или рисунок, нанесенные изготов. (этикетки, кольередки, вкладыши, бирки, ярлыки, контр. ленты). Торговая - ---- на тов., кассовые чеки, упак. Идентиф-ая функ-я торг. марк. связана с указанием данных о продавце и мало инф. о товаре, служит основанием для предъявления претензий продавцу. Касс. чеки и ценники; торг. чеки (для продажи непрод. товаров). Стр-ра м: текст; рисунок; усл. обозначение; инф. марки. *Информац. знаки-* усл. обозначение, предназначенное для идентиф. отдельных или сов-х хар-к товара. И.о свойственны: кратность, выразительность, быстрая узнаваемость. Клас-ция: 1. Тов. знак- фирм. имя, тов. образ, защ. юрид. 2.Знаки наименов. мест происх. товара- название страны (межд., нац.) 3. Знаки соответствия или качества- знак защищенный в устан. порядке, применяемый с правилами сертификации. 4. Штриховое кодирование 5.Компонентны–о пищевых добавках 6. Размерные- для конкретных физ.величин, определяющих кол-ую хар-ку товара. 7. Эксплуатац. знаки 8. Манипуляционные- для инф. о ср-х обращения тов. 9. Предупредительные- для без-ти потр. и окр среды при эксп. опасных тов.\*

**Б (21/2).**

Классификация: I По степени эл/безопасности: 0класс: э/без. обеспечивается с помощью электроизоляции, в них нет устройства для заземления. 01кл: обесп. с помощью осн. изоляции с заземляющим устройством, кот. располагается с внешней стороны.1кл: заземляющее устройство распол-ся внутри. 2кл: усиленная изоляция. 3кл.: приборы работающие при напряжении ниже 42 вольт. II В зав-ти от климатич. условий эксплуатации: умеренный климат-У; холодный климат –ХЛ; тропически влажный –ТВ; троп. сырой- ТС; троп-ий –Т; для любого климата –0. Ш. В зав-ти от компактности удобства транспортировки и исп-ния: ручные; переносные; стационарные. IV.По назначению:1. Проводы и шнуры: *Провод*: В зав-ти кол-ва жил: одножилые; двужилые; однопроволочные; многопров. По гибкости: нормал.; гибкие; очень гибкие. В зав-ти от конструкции: состоят из изолированных и неизол-х жил. В зав-ти от изоляции: обмотка; оболочка; оплетка. По назначению: установочные; арматурные; обмоточные; звонковые. *Шнур*: две или более гибкие изолированные жилы (из меди), используемые для соединения прибора с эл. сетью. Бывают: удлиненные; соединительные. 2. Электроустановочные изд.: для монтажа, эл/проводки, приборов, эл. защиты при перегрузке и кор. замыканиях. – патроны (пласстм. керамич. фарфоровые). – выключатели, переключатели. – штепсели (вилки, разетки). – предохранители. 3. Эл/лампы: по принципу действия: -лампы накаливания; галагеновые и тд. 4. Светильники: (потолочные, настенные, настольные, декоративные). 5. Эл/ приборы и эл/ машины:- Холодильники: по конструкции (по способу получения холода); по типам; по кол-ву камер; по степени автоматизации; по ёмкости (лт. воды); по степени комфортности; по темпер. режиму (\*). Стиральные машинки: по форме бака; по кол-ву бака; по выполняемым функциям: см (без отжима); смр (ручной отжим); смп (полуавтомат); сма (автомат). по ёмкости; по способу активации моющего раствора: активаторные; барабаные. по наличию подогрева; по степени механизации и степени комфортности. 6. Приборы для уборки и создания микроклимата: Пылесос: по конструкции; по форме; по способу эксплуатации; по степени комфортности. 7. Для приготовления и нагрева пищи: зл/плита; гриль; шашлычница.