

Утверждаю  
Руководитель центра дополнительного  
образования, профессор

\_\_\_\_\_ Н.М. Белецкая

## **ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ по программе повышения квалификации «Современные тенденции развития товароведения, управления качеством и безопасностью товаров»**

Оценка качества освоения программы представлена итоговой аттестацией слушателей.

К итоговой аттестации допускаются лица, завершившие полный курс обучения по программе повышения квалификации.

В процессе итоговой аттестации слушатели сдают зачет в форме устного опроса.

### **Оценочные средства**

*ПК-1 - знанием тенденций развития рынка, современного ассортимента и потребительских свойств новых товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество, системных подходов в управлении и обеспечении качества продукции.*

1. Конъюнктура товарных рынков: рынок производителей и потребителей, обеспеченность населения важнейшими группами непродовольственных товаров.
2. Факторы и тенденции изменения спроса населения.
3. Современное состояние рынка продовольственных товаров и перспективы его развития.
4. Новое в ассортименте продовольственных товаров: функциональные продукты питания, обогащенные и специализированные продукты.
5. Актуальность внедрения систем менеджмента и безопасности.
6. Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» к безопасности процессов производства.
7. Характеристика актуализированной нормативной базы на систему ХАССП.
8. Характеристика актуализированной нормативной базы на систему менеджмента качества по ИСО 9001.
9. Интегрированные СМК в пищевой промышленности.
10. Характеристика этапов внедрения СМК.
11. Управление товарным ассортиментом непродовольственных товаров.
12. Сущность товарной политики. Цели, задачи и принципы управления товарным ассортиментом.
13. Структурирование ассортимента непродовольственных товаров, товарные матрицы.
14. ABC и XYZ анализ ассортимента потребительских товаров.
15. Направления формирования ассортимента потребительских товаров.
16. Управление товарным ассортиментом потребительских товаров.
17. Сущность товарной политики в области потребительских товаров.

*ПК-2 - способностью проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной,*

*фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.*

1. Идентификация продукции: цели, задачи, объекты и субъекты. Правовое регулирование.

2. Виды идентификации товаров. Критерии и методы идентификации товаров.

3. Фальсификация продукции. Виды и способы фальсификации. Методы обнаружения. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией.

4. Крупа и мука. Требования к качеству и безопасности, дефекты, причины возникновения и меры по предупреждению. Критерии идентификации. Методы идентификации и обнаружения фальсификации.

5. Макароны изделия. Требования к качеству и безопасности, дефекты, причины возникновения и меры по предупреждению. Критерии идентификации. Виды и способы фальсификации. Методы идентификации и обнаружения фальсификации.

6. Хлебобулочные изделия. Требования к качеству и безопасности, дефекты, причины возникновения и меры по предупреждению. Критерии идентификации. Виды и способы фальсификации. Методы идентификации и обнаружения фальсификации.

7. Сахаристые кондитерские. Требования к качеству и безопасности, дефекты, причины возникновения и меры по предупреждению. Критерии идентификации. Виды и способы фальсификации. Методы идентификации и обнаружения фальсификации.

8. Мучные кондитерские изделия. Требования к качеству и безопасности, дефекты, причины возникновения и меры по предупреждению. Критерии идентификации. Виды и способы фальсификации. Методы идентификации и обнаружения фальсификации.

9. Свежие плоды и овощи. Требования к качеству и безопасности, дефекты, причины возникновения и меры по предупреждению. Критерии идентификации. Виды и способы фальсификации. Методы идентификации и обнаружения фальсификации.

10. Консервы плодоовощные. Требования к качеству и безопасности, дефекты, причины возникновения и меры по предупреждению. Критерии идентификации. Виды и способы фальсификации. Методы соковой продукции для целей отнесения ее к объектам технического регулирования.

11. Чай и чайные напитки. Требования к качеству и безопасности, дефекты, причины возникновения и меры по предупреждению. Критерии идентификации. Виды и способы фальсификации. Методы идентификации и обнаружения фальсификации.

12. Кофе и кофейные напитки. Требования к качеству и безопасности, дефекты, причины возникновения и меры по предупреждению. Критерии идентификации. Виды и способы фальсификации. Методы идентификации и обнаружения фальсификации.

13. Безалкогольные газированные напитки. Требования к качеству и безопасности, дефекты, причины возникновения и меры по предупреждению. Критерии идентификации. Виды и способы фальсификации. Методы идентификации и обнаружения фальсификации.

14. Алкогольные напитки. Требования к качеству и безопасности, дефекты. Критерии идентификации. Виды и способы фальсификации. Методы идентификации и обнаружение фальсифицированной и контрафактной продукции.

15. Масло растительное. Требования к качеству и безопасности, дефекты, причины возникновения и меры по предупреждению. Критерии идентификации. Виды и способы фальсификации. Методы идентификации для целей отнесения продукции к объектам технического регулирования.

16. Маргариновая продукция. Требования к качеству и безопасности, дефекты, причины возникновения и меры по предупреждению. Критерии идентификации. Виды и способы фальсификации. Методы идентификации для целей отнесения продукции к объектам технического регулирования.

17. Молоко питьевое. Требования к качеству и безопасности, дефекты, причины возникновения и меры по предупреждению. Критерии идентификации. Виды и способы

фальсификации. Методы идентификации для целей отнесения продукции к объектам технического регулирования.

18. Кисломолочные продукты. Требования к качеству и безопасности, дефекты, причины возникновения и меры по предупреждению. Критерии идентификации. Виды и способы фальсификации. Методы идентификации для целей отнесения продукции к объектам технического регулирования.

19. Масло и паста масляная из коровьего молока. Требования к качеству и безопасности, дефекты, причины возникновения и меры по предупреждению. Критерии идентификации. Виды и способы фальсификации. Методы идентификации для целей отнесения продукции к объектам технического регулирования.

20. Сыры. Требования к качеству и безопасности, дефекты, причины возникновения и меры по предупреждению. Критерии идентификации. Виды и способы фальсификации. Методы идентификации для целей отнесения продукции к объектам технического регулирования.

21. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы. Требования к качеству и безопасности, дефекты. Критерии идентификации. Виды и способы фальсификации. Методы идентификации мяса убойных животных для целей отнесения продукции к объектам технического регулирования.

22. Колбасные изделия. Требования к качеству и безопасности, дефекты, причины возникновения и меры по предупреждению. Критерии идентификации. Виды и способы фальсификации. Методы идентификации для целей отнесения продукции к объектам технического регулирования.

23. Мясные консервы. Требования к качеству и безопасности, дефекты, причины возникновения и меры по предупреждению. Критерии идентификации. Виды и способы фальсификации. Методы идентификации для целей отнесения продукции к объектам технического регулирования.

24. Рыба соленая. Требования к качеству и безопасности, дефекты, причины возникновения и меры по предупреждению. Критерии идентификации. Виды и способы фальсификации. Методы идентификации для целей отнесения продукции к объектам технического регулирования.

25. Рыбные консервы и пресервы. Требования к качеству и безопасности, дефекты, причины возникновения и меры по предупреждению. Критерии идентификации. Виды и способы фальсификации. Методы идентификации для целей отнесения продукции к объектам технического регулирования.

26. Идентификационные и классификационные признаки посудохозяйственных товаров из различных видов стекла. Виды и способы фальсификации. Методы обнаружения.

27. Идентификационные и классификационные признаки посудохозяйственных товаров из различных видов керамики. Виды и способы фальсификации. Методы обнаружения.

28. Идентификационные и классификационные признаки посудохозяйственных товаров из металлических сплавов. Виды и способы фальсификации. Методы обнаружения.

29. Идентификационные и классификационные признаки посудохозяйственных товаров из пластических масс. Виды и способы фальсификации. Методы обнаружения.

30. Методы идентификации посудохозяйственных товаров.

31. Идентификационные и классификационные признаки древесины и изделий из нее. Виды и способы фальсификации. Методы обнаружения.

32. Методы идентификации древесины и изделий из нее

33. Требования к древесине и изделий из нее.

34. Особенности товарной информации, представленной на древесине и изделиях из нее.

35. Идентификационные и классификационные признаки ювелирных изделий. Виды и способы фальсификации. Методы обнаружения.
36. Методы идентификации драгоценных камней и сплавов драгоценных металлов.
37. Требования к качеству ювелирных товаров.
38. Особенности товарной информации на ювелирные изделия.
39. Идентификационные и классификационные признаки текстильных и одежных товаров.
40. Методы идентификации текстильных и одежных товаров. Виды и способы фальсификации. Методы обнаружения.
41. Требования к качеству текстильных товаров.
42. Особенности товарной информации на текстильные и одежные товары.
43. Идентификационные и классификационные признаки обувных товаров. Виды и способы фальсификации. Методы обнаружения.
44. Методы идентификации обувных товаров.
45. Требования к качеству обувных товаров.
46. Особенности товарной информации на обувные товары.

Зав. кафедрой технологии  
общественного питания и товароведения

В.Е. Пономарева