

Приложение № 31.2  
к основной образовательной программе  
подготовки специалистов среднего звена

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«МОСКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ» (МОСКОВСКИЙ ПОЛИТЕХ)

**Ивантеевский филиал  
Московского политехнического университета**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора филиала  
по учебной работе

\_\_\_\_\_ Н.А. Барышникова  
«01» сентября 2022 г.

**КОМПЛЕКТ**

**контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю  
ПМ.03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение  
сохраняемости товаров**

*в рамках основной профессиональной образовательной программы ПССЗ  
по специальности СПО*

**38.02.04**

**Коммерция (по отраслям)**  
базовая подготовка

2022 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю **ПМ.03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 15 мая 2014 г. N 539, зарегистрирован в Минюсте РФ 25.06.2014 рег. № 32855);

- рабочей программы профессионального модуля

- Положения о текущем контроле учебных достижений обучающихся Ивантеевского филиала Московского политехнического университета

- Положения об организации промежуточной аттестации обучающихся Ивантеевского филиала Московского политехнического университета

**Организация-разработчик:**

Ивантеевский филиал Московского политехнического университета

**Разработчик:** Трофимчук Татьяна Евгеньевна, преподаватель

**Эксперт:** О.М. Смирнов, генеральный директор ООО «Адвентика»

**Рассмотрено** на заседании цикловой комиссии Экономики и управления

Протокол №1 от «31» августа 2022 г.

Председатель \_\_\_\_\_ Е.К. Лобашевская

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	<b>4</b>
<b>2. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ВИДУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>	<b>11 19</b>
<b>3. КОНТРОЛЬ ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА</b>	<b>21</b>
<b>4. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И УСВОЕНИЯ ЗНАНИЙ ПО МДК</b>	<b>21</b>

# 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

## 1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.**

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

### 1.1.1 Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (форма (метод) контроля, №№ заданий, кол-во вариантов, место, время, условия их выполнения)
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	<ul style="list-style-type: none"><li>демонстрация умения формировать ассортимент, рассчитывать показатели ассортимента и выбирать дальнейшие действия в области управления ассортиментом</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках;</li><li>экспертная оценка на экзамене (по модулю)</li></ul>
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	<ul style="list-style-type: none"><li>демонстрация умения расчетов товарных потерь и выбора мероприятий по их предупреждению или списанию</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках;</li><li>оценка на дифференцированном зачете</li><li>экспертная оценка на экзамене (по модулю)</li></ul>
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	<ul style="list-style-type: none"><li>демонстрация умения расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках;</li><li>оценка на дифференцированном зачете</li><li>экспертная оценка на экзамене (по модулю)</li></ul>
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	<ul style="list-style-type: none"><li>демонстрация умения классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность; оценивать качество товаров органолептическим методом; диагностировать дефекты; определять градации качества</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>оценка по результатам выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практике;</li><li>оценка на дифференцированном зачете</li><li>экспертная оценка на экзамене (по модулю)</li></ul>

	в соответствии с нормативными документами	
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация умения соблюдать условия хранения товаров; проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка по результатам выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка на дифференцированном зачете</li> <li>- экспертная оценка на экзамене (по модулю)</li> </ul>
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация умения соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка по результатам выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка на дифференцированном зачете</li> <li>- экспертная оценка на экзамене (по модулю)</li> </ul>
ПК 3.7. Производить измерение товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерения в системные	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация умения в измерении товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерения в системные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка по результатам выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка на дифференцированном зачете</li> <li>- экспертная оценка на экзамене (по модулю)</li> </ul>
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация умения работы с документами по подтверждению соответствия</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка по результатам выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка на дифференцированном зачете</li> <li>- экспертная оценка на экзамене (по модулю)</li> </ul>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация интереса к выбранной профессии;</li> <li>• участие в конкурсах профессионального мастерства, профессиональных олимпиадах;</li> <li>• активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>• динамика</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>наблюдение и оценка по результатам выполнения работ на учебных занятиях, учебной и производственной практике</li> </ul>

	<p>успеваемости по МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие положительных отзывов по итогам производственной практики;</li> </ul>	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>• эффективность и качество выполнения производственной деятельности</li> </ul>	<p><i>наблюдение и оценка по результатам выполнения работ на учебных занятиях, учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• решение стандартных и нестандартных профессиональных задач;</li> <li>• эффективность и качество выполнения работ</li> </ul>	<p><i>наблюдение и оценка по результатам выполнения работ на учебных занятиях, учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• использование различных источников, включая электронные</li> <li>• эффективный поиск необходимой информации</li> </ul>	<p><i>наблюдение и оценка по результатам выполнения работ на учебных занятиях, учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация способности бесконфликтно и эффективно взаимодействовать с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;</li> <li>• терпимость к другим мнениям и позициям;</li> <li>• оказание помощи участникам команды;</li> <li>• нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях;</li> <li>• выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности;</li> <li>• положительные отзывы руководителя</li> </ul>	<p><i>текущий контроль выполнения практических заданий и работы на производственной практике;</i></p> <p><i>наблюдение и оценка использования учащимся коммуникативных методов и приёмов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики;</i></p>

	практики;	
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> <li>самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития;</li> <li>осознанное планирование повышения квалификации</li> </ul>	<i>наблюдение и оценка по результатам выполнения работ на учебных занятиях, учебной и производственной практике</i>
ОК 12. Соблюдать действующие законодательства и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	<ul style="list-style-type: none"> <li>соблюдение действующих законодательств и требований нормативных документов</li> </ul>	<i>наблюдение и оценка по результатам выполнения работ на учебных занятиях, учебной и производственной практике</i>

### 1.1.2 Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

<b>Иметь практический опыт</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- определения показателей ассортимента;</li> <li>- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;</li> <li>- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;</li> <li>- установления градаций качества;</li> <li>- расшифровки маркировки;</li> <li>- контроля режима и сроков хранения товаров;</li> <li>- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;</li> </ul>

### 1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:

<b>Освоенные умения</b>	<b>Усвоенные знания</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Средства проверки</b>
применять методы товароведения	теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;	демонстрация умения классифицировать товары, применяя методы товароведения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль в процессе выполнения практических занятий;</li> <li>- заданий на учебной практике;</li> <li>- заданий на производственной практике;</li> <li>- экзамен по МДК. 03.01;</li> <li>- дифференцированный зачет по МДК. 03.02;</li> <li>- экзамен по модулю</li> </ul>
формировать и анализировать торговый	классификация ассортимента,	демонстрация умения формирования	- контроль в процессе выполнения практических

<p>(или промышленный) ассортимент</p> <p><i>рассчитывать оптимальный объем поставки товаров.</i></p>	<p>товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп</p> <p>особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.</p>	<p>ассортимента; проведения анализа ассортимента методом ABC и XYZ в и выбора дальнейшей стратегии в области управления ассортиментом</p>	<p>занятий;</p> <p>- заданий на учебной практике;</p> <p>- заданий на производственной практике;</p> <p>-экзамен по МДК. 03.01;</p> <p>-дифференцированный зачет по МДК. 03.02;</p> <p>- экзамен по модулю</p>
<p>оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества</p> <p><i>рассчитывать энергетическую ценность продовольственных товаров</i></p>	<p>оценка их качества</p>	<p>демонстрация умения по определению качества товара в соответствии с нормативной документацией</p>	<p>- контроль в процессе выполнения практических занятий;</p> <p>- заданий на учебной практике;</p> <p>- заданий на производственной практике;</p> <p>-экзамен по МДК. 03.01;</p> <p>-дифференцированный зачет по МДК. 03.02;</p> <p>- экзамен по модулю</p>
<p>рассчитывать товарные потери и списывать их</p>	<p>виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания</p>	<p>демонстрация умения по расчету товарных потерь и их списанию</p>	<p>- контроль в процессе выполнения практических занятий;</p> <p>- заданий на учебной практике;</p> <p>- заданий на производственной практике;</p> <p>-экзамен по МДК. 03.01;</p> <p>-дифференцированный зачет по МДК. 03.02;</p> <p>- экзамен по модулю</p>
<p>идентифицировать товары</p>	<p>маркировка</p>	<p>Демонстрация умения в идентификации товаров</p>	<p>- контроль в процессе выполнения практических занятий;</p> <p>- заданий на учебной практике;</p> <p>- заданий на производственной практике;</p> <p>-экзамен по МДК. 03.01;</p> <p>-дифференцированный зачет по МДК. 03.02;</p>

			- экзамен по модулю
соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним	условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	- умение определить правильные условия хранения для определенной группы товаров	- контроль в процессе выполнения практических занятий; - заданий на учебной практике; - заданий на производственной практике; - экзамен по МДК. 03.01; - дифференцированный зачет по МДК. 03.02; - экзамен по модулю

## 1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ

### 1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Элемент модуля, профессиональный модуль	Форма промежуточной аттестации
МДК.03.01. Теоретические основы товароведения	Экзамен
МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	Дифференцированный зачет
УП.03 Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП.03 Производственная практика	Дифференцированный зачет
<b>ПМ.03</b>	<b>Экзамен квалификационный (по модулю)</b>

### 1.2.2 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности: **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров** осуществляется на экзамене (по модулю). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК.03.01., МДК.03.02., учебной и производственной практикам.

Экзамен (по модулю) проводится в виде выполнения комплексного задания.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене (квалификационном) является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Результаты освоения профессионального модуля заносятся в протокол экзамена (по модулю). Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении экзамена по МДК.03.01, дифференцированного зачета по МДК.03.02 и дифференцированного зачёта по учебной и производственной практикам.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Оценка за дифференцированный зачёт по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике).

Оценка за производственную практику выставляется на основании предоставления данных аттестационного листа и выполненных заданий по практике (с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с учётом всего этого выводится среднеарифметическая оценка.

### 1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия предполагают наличие учебного кабинета междисциплинарных курсов; лаборатории товароведения.

Оборудование учебного кабинета междисциплинарных курсов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методическое обеспечение;

Технические средства обучения:

- экран;
- мультимедийный проектор;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории товароведения:

- автоматизированное рабочее место преподавателя, оснащенное лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения;
- презентационное оборудование;
- образцы товаров различных групп.
- принтер.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:<sup>1</sup>

- автоматизированное рабочие места, оснащенные лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения;
- принтер.

---

<sup>1</sup> Приводится перечень средств обучения, включая тренажеры, модели, макеты, оборудование, технические средства, в т.ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т.п. Количество не указывается.

## **2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности: Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**

### **2.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий в рамках экзамена по модулю**

#### **ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ**

для проведения экзамена (по модулю)

##### **Тексты заданий:**

1. Решите задачу.

На хлебозавод "Колос" для выпечки батонов была поставлена партия муки пшеничной хлебопекарной в холщовых мешках по 50 кг, общий вес 15 т. По условиям договора данная мука соответствует высшему сорту. Была отобрана средняя проба для физико-химического анализа, который показал следующие результаты:

- цвет белый с желтоватым оттенком;
- массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,58%;
- массовая доля сырой клейковины – 35%;
- остаток на сите по ГОСТ 4403 из шёлковой ткани № 43 – 3,2%;
- число падения – 190

После пробной выпечки поверхность батонов потрескалась.

1 Определите соответствие данной партии муки высшему сорту.

2 Как необходимо поступить с данной партией муки?

**П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52189–2003 "Мука пшеничная. Общие технические условия".

2. Решите задачу.

На плодоовощной склад г. Москвы доставили партию картофеля, по сопроводительным документам соответствующего первому классу в количестве 2 т, в мешках по 50 кг. Клубни целые, чистые, без излишней внешней влажности, с плотной кожурой. Запах и вкус соответствуют данному сорту. Разница между наименьшим и наибольшим поперечными диаметрами клубней 35 мм, подмороженные клубни 2%, содержание клубней с механическими повреждениями 5%.

1 Дайте заключение о качестве партии картофеля, как вы поступите в данной ситуации.

2 Определите объём выборки для данной партии.

3 Как должна проводиться транспортировка картофеля свежего?

**П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51808–2001. "Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия".

3. Решите задачу.

На плодоовощную базу "ПомидорКа" 15.09.18 г. поступила партия моркови для последующей её реализации населению в количестве 500 кг, в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам

данная партия соответствует высшему сорту. В ходе проведения экспертизы было установлено следующее:

- морковь чистая, корнеплоды целые, без повреждения вредителями;
- имеются природные трещины в корковой части 2,7 мм;
- имеются корнеплоды длиной 12 ... 15 см с зеленоватой частью головки толщиной 0,7 см.
- размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 3,5 см;
- размер корнеплодов по длине составляет 12 ... 17 см.

1 Соответствует данная партия моркови высшему сорту, заявленному в сопроводительных документах?

2 Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии моркови.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51782–2001 "Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия".

4. Решите задачу.

В гипермаркет "Восточный" 10.10.09 г. поступила партия капусты среднеспелой белокочанной массой 1,5 т в мешках по 20 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует первому классу. Кочаны свежие, непроросшие, без повреждений вредителями, без постороннего запаха и привкуса, плотные, длина кочерыжки 3,2 см, у 10% масса зачищенного кочана 0,9 кг.

1 Соответствует данная партия капусты классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах?

2 Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии капусты.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51809–2001 "Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия".

5. Решить задачу.

На оптовую базу "Колос" поступила партия крупы – пшено шлифованное, расфасованное в мешки массой нетто 25 кг в количестве 35 мешков. По договору поставки данная крупа должна соответствовать высшему сорту.

Руководством было принято решение произвести физико-химическую экспертизу данной партии пшена, которая показала следующее:

- цвет крупинок жёлтый, однородный с блеском, вкус и запах не затхлый, не плесневелый, свойственные пшену;
- влажность – 12,5%;
- доля битых крупинок – 1,1%;
- доля неошелушенного зерна – 0,25%;
- доля сорной примеси – 0,27%;
- доля повреждённых ядер – 0,37%;
- заражённость вредителями не обнаружена.

1 Рассчитайте величину выборки, объединённой и средней пробы для экспертизы качества данной партии крупы.

2 Определите долю доброкачественного ядра пшеничной крупы данной партии.

3 Определите соответствие заявленного сорта крупы фактическому.

4 Укажите сроки хранения пшена.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 572–60 "Крупа пшено шлифованное. Технические условия".

6. В гипермаркет "Кладезь" поступила партия соусов томатных астраханских торговой марки "Богатырь" в индивидуальных упаковках по 310 г, общая партия 150 шт. По заявке гипермаркета была проведена экспертиза качества соуса, показавшая: соус представляет собой

однородную консистенцию, вкус с хорошо выраженным ароматом томатов, цвет красный, массовая доля сухих веществ 18%, массовая доля жира 16%, массовая доля хлоридов 2,3%.

1 Дайте заключение о качестве данной партии томатных соусов.

2 Каков срок хранения томатных соусов?

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 50903–96 "Консервы. Соусы овощные. Технические условия".

11. На оптовый склад поступила партия консервов "Зелёный горошек" торговой марки "Арлекин" высшего сорта в жестяных банках массой нетто 150 г. Проведённая экспертиза показала следующие результаты: доля битых зёрен 6,7% от массы горошка, цвет зёрен неоднородный, от тёмно- до светло-зелёного цвета, запах соответствующий данному виду продукта, консистенция мягкая неоднородная, заливочная жидкость мутная с крахмалистым осадком, массовая доля нетто зеленого горошка 87%.

1 Дайте заключение о качестве данной партии консервов. Как поступить с данной партией?

2 Определите объём выборки для проведения экспертизы.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 15842–90 "Горошек зелёный консервированный. Технические условия".

12. На плодоовощную базу "Огонёк" поступила партия яблок свежих ранних сроков созревания в 20 деревянных ящиках по 15 кг. По сопроводительным документам – первого сорта. При приёмке были обнаружены яблоки с повреждённой кожицей плода. Была сделана выборка и отправлена на экспертизу, которая показала: имеются нажимы диаметром до 3,4 см<sup>2</sup>, на некоторых яблоках до 4 заживших проколов.

1 Дайте заключение о соответствии данной партии яблок заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией яблок?

2 Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 16270–70 "Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия".

13. Гипермаркет "Звезда" заключил договор на поставку 1,5 т свежих абрикосов первого сорта. Партия пришла в деревянных ящиках по 50 кг, при приёмке был обнаружен недвес в 20 кг. Экспертиза по оценке качества показала следующие результаты: плоды типичные по форме, 10% имеют зелёные бока, размер плодов в диаметре от 55 мм, на 5 плодах обнаружено по 3 лёгких нажима, на 7 плодах по 5 лёгких нажимов.

1 Дайте заключение о соответствии данной партии абрикосов заявленному сорту.

2 Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 21832–76 "Абрикосы свежие. Технические условия".

14. На оптовую базу "Калач" поступила автотранспортом партия крахмала картофельного.

По договору крахмал должен соответствовать сорту "Экстра". Общий объём партии составил 2,5 т, партия была расфасована в холщовые мешки по 50 кг каждый. В ходе приёмки товара был обнаружен надрыв мешка, а взвешивание показало массу мешка крахмала 45 кг. Было принято решение о проведении экспертизы качества, которая показала: крахмал белый, массовая доля влаги 18%, массовая доля золы 0,35%, кислотность 7,6%, количество крапин на 1 дм<sup>2</sup> поверхности крахмала 89 шт.

1 Дайте заключение о соответствии данной партии крахмала заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией крахмала?

2 Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 7699–78 "Крахмал картофельный. Технические условия".

15. Гипермаркет "Интер" (г. Воронеж) заключил договор с оптовой базой "Колобок" на поставку партии сахара-песка для розничной торговли в количестве 1,5 т в мешках по 50 кг. В договоре была сделана пометка о пригодности сахара для длительного хранения. При приёмке по качеству было принято решение о проведении экспертизы для принятия решения об установлении долговременного сотрудничества.

Результаты экспертизы показали следующее: сахар сладкий, без постороннего вкуса и запаха, сыпучий, белый, раствор сахара прозрачный, массовая доля влаги 0,14%, массовая доля сахарозы 99,65%, цветность 0,6 у.е.

1 Дайте заключение о соответствии данной партии сахара заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией сахара-песка?

2 Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 21–94 "Сахар-песок. Технические условия"; ГОСТ 12569–99 "Сахар. Правила приёмки и методы отбора проб".

16. На адрес гипермаркета "Сити-дом" поступила партия чая чёрного высшего сорта байхового, фасованного в металлические коробки по 250 г в количестве 150 шт. При приёмке были обнаружены 5 банок с вмятинами и 3 банки с потёртостями. Была отобрана проба и отправлена на экспертизу, которая показала нижеследующее:

- имеет горьковатый вкус;
- настой яркий, непрозрачный;
- цвет разваренного листа, неоднородный, тёмно-коричневый;
- массовая доля влаги 8,9%;
- массовая доля мелочи 6,8%.

1 Дайте заключение о соответствии данной партии чая заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией чая?

2 Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

3 Укажите условия хранения чая черного байхового.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 1938–90 "Чай чёрный байховый фасованный. Технические условия".

17. На оптовый склад поступила партия крупы гречневой количеством 20 т в мешках по 50 кг. По сопроводительным документам соответствует ядрице первого сорта.

Анализ качества показал следующие результаты:

- цвет кремовый с зеленоватым оттенком;
- запах незатхлый, неплесневый, соответствующий данной крупе;
- влажность 12,6%;
- колотые ядра 3,6%;
- сорная примесь 0,43%;
- испорченные ядра 0,3%;
- заражённость вредителями не выявлена.

1 Определите соответствие заявленного сорта гречки фактическому. Как вы поступите с данной партией гречки?

2 Рассчитайте объединённую и среднюю пробы для оценки качества данной партии гречневой крупы?

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 5550–74 "Крупа гречневая. Технические условия", ГОСТ 26312.1–84 "Крупа. Правила приёмки и методы отбора проб".

18. В потребительский магазин "Чайный домик" поступила партия фасованного гранулированного черного байхового чая в картонные упаковки по 150 г. Общее число 100 коробок. По сопроводительным документам данный чай соответствует сорту "Букет". Проведённая экспертиза партии чая показала следующее:

- вкус приятный сильно терпкий;

- настой яркий, интенсивный;
- цвет разваренного листа неоднородный;
- массовая доля влаги 11%;
- массовая доля мелочи 5,8%;
- массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ 60%.

1 Дайте заключение о соответствии данной партии чая заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией чая?

2 Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

3 Проклассифицируйте чай, используя не менее 7 фасетных признаков.

**П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ 1938–90 "Чай чёрный байховый фасованный. Технические условия".

19. На продуктовую базу "Умка" поступила партия тёмного пива 13% в стеклянных бутылках по 0,5 л в количестве 10 ящиков по 20 бутылок. Органолептические показатели качества пива: прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка. Физико-химические показатели: объёмная доля спирта 3,8%, кислотность 3,4 к. ед., цвет 2,8 ц. ед., массовая доля двуокси углерода 1,7%, высота пены 27 мм, пеностойкость 1,8 мин.

1 Дайте заключение о соответствии данной партии пива нормативному стандарту. Как необходимо поступить с данной партией пива?

2 Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

**П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ 12786–80 "Пиво. Правила приёмки и методы отбора проб"; ГОСТ Р 51174–98 "Пиво. Общие технические условия".

20. В магазин "Огонёк" была поставлена партия пресервов, при этом доставка была просрочена поставщиком на 3 дня. Было принято решение о проведении экспертизы, которая показала: массовая доля поваренной соли 8,3%, массовая доля жира 10,9%, массовая доля сельдей 75%, массовая доля заливки 10%. По наименованию пресервы соответствуют сельди жирной атлантической, неразделённой и обезглавленной.

1 Дайте характеристику качества данной партии пресервов.

2 Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?

3 Укажите условия транспортирования и хранения пресервов.

**П р и м е ч а н и е.** Для решения данной задачи используйте ГОСТ 9862–90 "Пресервы рыбные. Сельдь специального посола. Технические условия".

21. На продовольственную базу доставили партию сельди горячего копчения в плёночных пакетах по одной – три штуки массой от 400 до 940 г. Сельдь была доставлена рефрижератором с температурой внутри морозильной камеры –5°С. Результат товарной экспертизы показал следующее: поверхность сельди чистая, мясо трудно отделяется от позвоночника, имеются небольшие повреждения брюшка.

1 Дайте характеристику качества данной партии сельди.

2 Были ли соблюдены поставщиком условия транспортирования сельди?

3 Как должны производиться приёмка и отбор проб рыбы?

**П р и м е ч а н и е.** Для решения данной задачи используйте ГОСТ 31339–2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приёмки и методы отбора проб" и ГОСТ 812–88 "Сельди горячего копчения. Технические условия".

22. На оптовую базу "Рыба" была поставлена партия океанической ставриды неразделанной пряного посола, расфасованной в заливные бочки в количестве 20 бочек. По договору поставки данная партии скумбрии по степени солёности должна быть среднесоленой, фактически массовая доля поваренной соли в мясе рыбы составила 7,8%.

1 Какое решение должна принять администрация оптовой базы?

2 Как подразделяется ставрида пряного посола исходя из видов разделки?

3 Как должны производиться приёмка и отбор проб рыбы?

**П р и м е ч а н и е.** Для решения данной задачи используйте ГОСТ 31339–2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приёмки и методы отбора проб" и ГОСТ 18223–88 "Скумбрия и ставрида пряного посола. Технические условия".

23. В продовольственный магазин "Дубки" обратилась покупательница с жалобой на качество приобретённой 22 мая текущего года сырокопчёной колбасы высшего сорта "Московской" от мясокомбината "Троицк". По словам покупательницы, колбаса имеет резкий неприятный запах, а консистенция фарша – рыхлая. При проведении проверки администрацией магазина было установлено: дата поставки 20 мая текущего года, на момент продажи и момент жалобы срок годности колбасы не истёк. Проведённая экспертиза качества показала: батон колбасы с чистой поверхностью, без надрывов оболочки, консистенция фарша – рыхлая, фарш перемешан неравномерно, имеет неприятный резкий запах, массовая доля влаги 37%, массовая доля поваренной соли 7,3%.

1 Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?

2 Как должны производиться транспортировка и хранение сырокопчёной колбасы?

**П р и м е ч а н и е.** Для решения данной задачи используйте ГОСТ 16131–86 "Колбасы сырокопчёные. Технические условия".

24. В магазин "Три поросёнка" поступила партия колбасы полукопчёной свиной первого сорта в количестве 5 ящиков по 40 батонов колбасы в каждом. Данная партия была расфасована в деревянные многооборотные ящики, масса брутто 1 ящика составляла 31,5 кг. При приёмке обнаружили недостачу 11 батонов колбасы в партии.

1 Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?

2 Как должно производиться транспортирование и хранение полукопчёных колбас?

**П р и м е ч а н и е.** Для решения данной задачи используйте ГОСТ 16351–86 "Колбасы полукопчёные. Технические условия".

25. На оптовый рынок "Мясо" поступила партия полутуш говядины с мясокомбината "Раевское". На полутушах нанесены следующие клейма: круглое клеймо диаметром 40 мм, справа от клейма имеется буква М высотой 20 мм. При этом мышцы мяса развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра не подтянуты, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают, температура в толще мышц у костей –4°С.

1 Определите категорию упитанности мяса и его соответствие нормам стандарта.

2 Дайте характеристику мяса исходя из температуры в толще мышц у костей.

3 Как подразделяется мясо говядины в зависимости от температурной обработки?

**П р и м е ч а н и е.** Для решения данной задачи используйте ГОСТ 779–55 "Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия".

26. На оптовую базу "Колбасы" поступила партия варёных фаршированных колбас высшего сорта. В соответствии с договором поставщик обязуется поставить 150 батонов колбасы высшего сорта, фактически при приёмке была обнаружена недостача 7 батонов колбасы, а товарная экспертиза установила следующее: батоны с чистой сухой поверхностью, без пятен и наплывов фарша, фарш промешан неравномерно, массовая доля влаги превышает допустимый показатель на 1,6%.

1 Как вы поступите с данной партией колбасы?

2 Какие показатели должны быть соблюдены при производстве варёной фаршированной колбасы?

3 Как должна производиться маркировка варёных фаршированных колбас?

**П р и м е ч а н и е.** Для решения данной задачи используйте ГОСТ 20402–75 "Колбасы варёные фаршированные. Технические условия".

27. В магазин "У дома" поступила партия масла сладкосливочного классической жирности в количестве 56 упаковок по 150г. При приёмке была обнаружена недостача 5 упаковок масла. Был составлен акт, отобрана проба и проведена экспертиза качества масла: консистенция плотная, поверхность на срезе влажная на вид, массовая доля жира 83%, массовая доля влаги 19,3%, массовая доля соли 1,7%.

1 Дайте заключение о соответствии данной партии масла заявленному виду.

2 Какие документы должны быть представлены поставщиком для подтверждения качества продукции?

**П р и м е ч а н и е.** Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 24 июня 2008 года № 90-ФЗ "Технический регламент на масложировую продукцию".

28. В специализированный магазин "Молочные реки" от комбината "Молочник" поступила партия ряженки марки "Веселая бурёнка". Данная партия ряженки имела равномерный светлокремовый цвет, однородную консистенцию, содержание жира 10,2%, белка 1,4%, СОМО 12,3%.

1 Дайте характеристику качества данной партии ряженки.

2 Какие документы должны быть составлены при приёмке по количеству и качеству и при обнаружении несоблюдения договора поставки?

**П р и м е ч а н и е.** Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

29. В магазин "Магнит" поступила партия сыра "Домашний" (твёрдых сортов) в 15 ящиках массой нетто 250 кг. По органолептическим показателям сыр имеет вкус и запах сырный горьковато-пряный, цвет светло-жёлтый, неравномерный.

По физико-химическим показателям доля влаги 45%, жира 58%, соли 3,1%.

1 Дайте заключение о качестве сыра и его сортовой принадлежности.

2 Определите величину выборки, порядок отбора точечных проб и массу объединённой пробы для анализа сыра.

**П р и м е ч а н и е.** Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

### **Инструкция по выполнению заданий:**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой, бланками документов, имеющихся на специальном столе.

5. Максимальное время выполнения задания – 30 мин.

**Оцениваемые компетенции: ОК 1-4, 6-7, 12; ПК 3.1-3.8**

### **Условия выполнения заданий:**

- экзамен (квалификационный)

- кабинет № 33

- учено-методическая литература, бланки документов

### **Критерии оценки**

#### **Выполнение задания:**

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания (*обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием; планирование работы; получение информации; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания; коррекция подготовленного продукта перед сдачей*).

### **Подготовленный продукт/осуществленный процесс:**

«**отлично**» - студент свободно, с глубоким знанием материала правильно составляет спецификацию к проекту договора, разрабатывает текст проекта договора поставки исходя из положений договора поставки и примерной его формы и уверенно отвечает на дополнительные вопросы.

«**хорошо**» - студент достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями правильно составляет спецификацию к проекту договора, разрабатывает текст проекта договора поставки исходя из положений договора поставки и примерной его формы, но допускает небольшие погрешности в составлении документа и достаточно убедительно отвечает на поставленные вопросы.

«**удовлетворительно**» - студент недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и плохо освоенными умениями составляет спецификацию к проекту договора, разрабатывает текст проекта договора поставки исходя из положений договора поставки и примерной его формы, но допускает значительные погрешности в составлении документа, неуверенно отвечает на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, может при необходимости составить и заполнить необходимые документы

«**неудовлетворительно**» - студент имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно или вообще не освоил знания и умения. Допускает существенные ошибки в составлении спецификации к проекту договора и разработке текста проекта договора поставки, на большинство заданных вопросов отвечает неверно и неуверенно, не может справиться с решением подобной задачи.

### 3. Контроль приобретения практического опыта

Требования к практическому опыту	Коды и наименование формируемых профессиональных, общих компетенций, умений	Виды и объем работ на учебной и/или производственной практике, требования к их выполнению и/или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполняемых работ
1	2	3	4
<p>Определение показателей ассортимента;</p> <p>распознавание товаров по ассортиментной принадлежности;</p> <p>оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями;</p> <p>установление градаций качества;</p> <p>расшифровка маркировки;</p> <p>контроль режима и сроков хранения товаров;</p> <p>соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения</p>	<p>ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.</p>	<p>- Изучить ассортимент товаров реализуемых (производимых) организацией, определение номенклатуры показателей качества товаров,</p> <p>- Принять участие в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации,</p>	<p>Аттестационный лист о прохождении практики</p>
	<p>ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.</p>	<p>- Работа с реализуемым (производимым) организацией товаром, направленная на выявление свойственных ему товарных потерь,</p> <p>- Изучить нормы естественной убыли товаров различных категорий,</p> <p>- Рассчитать товарные потери,</p> <p>- Изучить мероприятия по предупреждению товарных потерь,</p> <p>- Реализовывать мероприятия по списанию товарных потерь</p>	
	<p>ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.</p>	<p>- Определить страну производителя товара по маркировке,</p> <p>- Определить подлинность товара по контрольному числу в штриховом коде маркировки товара,</p> <p>- Оценить и расшифровать маркировку в соответствии с установленными требованиями.</p>	
	<p>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать</p>	<p>- Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.</p>	

	дефекты, определять градации качества.		
	ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	- Проконтролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверить соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	
	ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями..	-Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	
	ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	- Произвести измерения товаров и других объектов, перевести внесистемные единицы измерений в системные	
	ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	- произвести проверку качества товара на соответствие заявленным требованиям	

## 4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК

4.1.

### Задания для оценки освоения умений

#### Перечень практических работ по МДК.03.01:

№ п/п	Тема практической работы
1.	Классификация и кодирование товаров
2.	Определение показателей ассортимента
3.	Управление ассортиментом товаров
4.	Оценка качества товара органолептическим методом
5.	Правила отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий
6.	Расчет фактических и нормируемых потерь (естественной убыли)
7.	Прогнозирование экономической эффективности хранения товаров по действующим нормам
8.	Порядок списания количественных и качественных потерь
9.	Изучение правовой и нормативной базы товарной информации
10.	Расшифровка информационных знаков на маркировке

#### Перечень практических работ по МДК.03.02:

№ п/п	Тема практической работы
1.	Расчет энергетической ценности важнейших видов товаров
2.	Нормативно-правовая база оценки и подтверждения соответствия
3.	Методы консервирования
4.	Идентификация видов круп.
5.	Определение качества круп по органолептическим показателям.
6.	Идентификация и определение качества муки по органолептическим показателям.
7.	Идентификация и определение качества макаронных изделий по органолептическим показателям.
8.	Определение качества хлеба по органолептическим показателям.
9.	Определение качества и соответствия заявленному классу и объема выборки для проведения экспертизы плодоовощных товаров
10.	Органолептическая оценка качества чая различных торговых сортов
11.	Органолептическая оценка качества кофе различных торговых сортов
12.	Органолептическая оценка качества вкусовых товаров местного действия
13.	Идентификация сахара и меда, органолептическая оценка качества кондитерских изделий.
14.	Идентификация сахаристых кондитерских товаров (карамельных изделий), органолептическая оценка качества кондитерских изделий.
15.	Идентификация сахаристых кондитерских товаров (шоколада), органолептическая оценка качества кондитерских изделий.
16.	Идентификация сахаристых кондитерских товаров (пастилы, зефира, халвы), органолептическая оценка качества кондитерских изделий.

17.	Распознавание ассортимента твердых, мягких, рассольных и плавленых сыров
18.	Изучение ассортимента яиц и яичных товаров. Определение категории и качества яиц.
19.	Идентификация и оценка качества пищевых жиров, соблюдения условий и сроков хранения
20.	Идентификация и оценка качества мясных товаров, распознавание фальсифицированных товаров, соблюдение условий и сроков хранения
21.	Распознавание видов и ассортимента колбас и мясокопченостей.
22.	Идентификация рыбных консервов, органолептическая оценка качества рыбных консервов.
23.	Изучение ткацких переплетений, определение вида отделки тканей, изучение ассортимента тканей.
24.	Идентификация тканей по роду волокна, виду пряжи, переплетениям, отделке и другим показателям.
25.	Расшифровка штрихового кода. Эксплуатационные знаки для текстильных товаров
26.	Изучение конструкции и ассортимента швейных изделий
27.	Изучение конструкции и ассортимента трикотажных изделий
28.	Формирование навыков в распознавании ассортимента, оценке качества, определение размерных рядов швейных и трикотажных товаров
29.	Изучение видов и деталей кожаной обуви. Изучение ассортимента, потребительских свойств и сортировки различных видов обуви.
30.	Изучение приемов органолептической проверки качества обуви.
31.	Формирование навыков в идентификации и оценке качества галантерейных товаров, распознавании дефектов
32.	Изучение ассортимента парфюмерных товаров, распознавание дефектов
33.	Изучение ассортимента косметических товаров и органолептические методы приема по качеству.
34.	Формирование навыков в изучении свойств и показателей стеклянных товаров
35.	Распознавание вида керамики, способов декорирования. Изучение ассортимента керамических товаров.
36.	Формирование навыков в изучении свойств и показателей керамических товаров
37.	Формирование навыков в изучении свойств и показателей металлохозяйственных товаров, изделий из пластмасс, бытовой химии
38.	Формирование навыков в изучении потребительских свойств и оценке качества бытовых электротехнических товаров (холодильников, морозильников)
39.	Формирование навыков в изучении потребительских свойств и оценке качества бытовых электротехнических товаров (машин для стирки и сушки белья, пылесосов)
40.	Формирование навыков в изучении потребительских свойств и оценке качества бытовых электротехнических товаров (нагревательных электроприборов для тепловой обработки пищи и приготовления напитков)
41.	Изучение и анализ ассортимента мебельных товаров в торговых организациях города
42.	Изучение и анализ ассортимента ювелирных товаров и бытовых часов

43.	Анализ показателей безопасности игрушек, регламентируемых ГОСТ и техническими регламентами
44.	Изучение ассортимента бумаги, картона, изделий из бумаги и картона, товаров для письма, черчения, рисования и средств оргтехники.
45.	Изучение и анализ ассортимента спортивных товаров
46.	Изучение и анализ ассортимента рыболовных, охотничьих товаров и средств индивидуальной защиты.
47.	Изучение ассортимента музыкальных товаров, распознавание дефектов
48.	Изучение ассортимента книг и печатных изделий, распознавание дефектов
49.	Изучение ассортимента строительных товаров (обои), распознавание дефектов
50.	Изучение ассортимента автомобилей, распознавание марки автомобиля по логотипу.

#### **Перечень работ для учебной практики**

1. Определение показателей ассортимента
2. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности
3. Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями, установление градаций качества. Расшифровка маркировки.
4. Контроль режима и сроков хранения товаров
5. Расчет товарных потерь и определение порядка их списания

#### **Перечень работ для производственной практики**

1. Определение показателей ассортимента
2. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности
3. Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями, установление градаций качества. Расшифровка маркировки.
4. Контроль режима и сроков хранения товаров
5. Расчет товарных потерь и определение порядка их списания

## **4.2. Задания для оценки усвоения знаний по МДК**

### **Вопросы для экзамена по МДК.03.01 Теоретические основы товароведения**

1. Понятие «Товароведение», его развитие, цель, задачи, принципы и функции.
2. Объекты и субъекты товароведной деятельности.
3. Методы товароведения.
4. Классификация как метод товароведения. Методы классификации.
5. Кодирование как метод товароведения.
6. Классификаторы, их назначение и категории.
7. Ассортимент товаров и его классификация.
8. Свойства и показатели ассортимента.
9. Специфика АВС-анализа.

10. Специфика XYZ-анализа.
11. Основные направления в области формирования ассортимента.
12. Свойства и показатели качества товаров.
13. Дефекты товаров и их классификация.
14. Действия по предупреждению и устранению дефектов.
15. Взаимосвязь оценки с градациями качества и классами товаров по назначению.
16. Количественная характеристика товаров.
17. Контроль качества и количества товарных партий.
18. Идентификация товаров и ее виды.
19. Прослеживаемость товаров и ее направления.
20. Предтоварная стадия технологического жизненного цикла товаров (ТЖЦТ) и ее этапы.
21. Товарная стадия технологического жизненного цикла товаров (ТЖЦТ) и ее этапы.
22. Послерезализационная стадия технологического жизненного цикла товаров (ТЖЦТ) и ее этапы.
23. Стадия технологического жизненного цикла товаров (ТЖЦТ) утилизации товаров и уничтожения.
24. Формирующие факторы качества.
25. Сохраняющие факторы качества.
26. Товарные потери и их классификация.
27. Виды и формы товарной информации.
28. Требования к товарной информации.
29. Средства товарной информации.

**Тестовое задание к дифференцированному зачету по МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров**

***Вариант 1***

**1. Овощи классифицируют в зависимости от ...**

1. - съедобной части растений
2. - использования
3. - строения
4. - ботанического семейства

**2. Свежие овощи подразделяют на две подгруппы**

1. - вегетативные, плодовые
2. - капустные, луковые
3. - клубнеплоды, корнеплоды
4. - тыквенные, томатные

**3. Определяющими показателями качества при оценке плодов и овощей являются**

1. внешний вид, допустимые отклонения, вкус, запах
2. форма, размер, свежесть, лежкость
3. масса кочана, диаметр, высота кочерыжки
4. окраска, цвет, плотность, объем

**4. Каких видов бывает манная крупа?**

- А) «М»
- Б) «Ж»
- В) «Т»
- Г) «А»
- Д) «АТ»
- Е) «МТ»

**5. Какие дефекты хлеба бывают?**

- А) вкуса
- Б) цвета
- В) запаха
- Г) внешнего вида
- Д) формы

**6. Перья, рожки, лапша, макароны. Какое из этих названий лишнее?**

- А) лапша - лентообразное изделие, остальные трубчатые
- Б) рожки - трубчатое изделие
- В) перья - трубчатое изделие
- Г) макароны - трубчатое изделие

**7. Какой оттенок допускается у сахара-рафинада?**

- а) кремоватый;
- б) желтоватый;
- в) голубоватый.

**8. Что не считается дефектом меда?**

- а) закисание
- б) изменение вкуса
- в) засахаривание

**9. Наиболее жирная часть молока, которую получают путем сепарирования цельного коровьего молока, это:**

- а) простокваша;
- б) сливки;
- в) сметана.

**10. К группе кисломолочных продуктов относятся:**

- а) молоко различных видов и сливочные напитки, йогурт, простокваша;

б) сливки, витаминизированные молочные напитки, молочные продукты для детей;

в) диетические кисломолочные напитки, сметана, творог, твороженные изделия.

**11. Продолжить формулировку: Товар-это \_\_\_\_\_**

**12. Продолжить формулировку: Товароведение-это \_\_\_\_\_**

**13. Продолжить формулировку: Сертификат это \_\_\_\_\_**

**14. Соотнесите:**

1. Метод
  2. Наименование товара
  3. Эмпирические или экспериментальные методы –
  4. Торговый ассортимент
1. ассортимент товаров, представленный в торговой сети
  2. это его собственное название с учетом индивидуальных особенностей, которые обусловлены конструкцией (фасоном, формой), технологией, отличающие конкретный товар от товаров того же вида.
  3. способ познания, исследования явлений природы или общественной жизни, а также способ или прием действия, обеспечивающий достижение поставленной цели.
  4. методы познания, основанные на опыте или наблюдениях

**15 .Соотнесите:**

1. Полнота ассортимента
  2. Долговечность
  3. Надежность
  4. Измерительный метод
1. способность товаров сохранять функциональное назначение в процессе хранения и/или потребления (эксплуатации) в течение заранее оговоренных сроков.
  2. способность товаров сохранять работоспособность до наступления предельного состояния или установленного времени технического обслуживания и ремонта.
  3. способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности
  4. метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе технических средств измерений

### ***Вариант 2***

**1. Биологически активные вещества плодов и овощей лучше сохраняются при сушке:**

1. - сублимационной
2. - естественной
3. - тепловой
4. - конвективной
5. - барабанной

**2. Какие плоды относятся к семечковым:**

1. - яблоки;

2. - сливы;
3. - подсолнух;
4. - гранаты;
5. - брусника
6. - шиповник.

**3. На помологические сорта делятся:**

1. - овощи;
2. - плоды;
3. - виноград.

**4. Транспортировать навалом не подлежат некоторые виды овощей**

1. - огурцы
2. - свекла
3. - картофель
4. – арбузы

**5. Что относят к бобовым?**

- А) Фасоль
- Б) Рис
- В) Пшено
- Г) Перловая крупа

**6. Изделия, выпекаемые из жгутового пшеничного теста, круглого сечения, в форме кольца или овала различного диаметра – это?**

- А) Сайка
- Б) Хлебные палочки
- В) Рогалики
- Г) Баранки

**7. На какие виды подразделяется печенье?**

- а) сахарное, затяжное, сдобное
- б) сырцовые и заварные
- в) крекеры и галеты

**8. Из какого теста готовят кексы?**

- а) песочного
- б) слоеного
- в) бисквитного

**9. Кисломолочный концентрированный белковый продукт, приготовленный из коровьего молока, обладает высокой пищевой диетической ценностью, является лечебным:**

- а) творог;
- б) сметана;
- в) йогуртовые изделия.

**10. Продукт, получаемый из пастеризованных сливок, заквашенный культурами молочнокислых бактерий, после чего выдерживают для созревания, получая в результате густую консистенцию, это:**

- а) творог;
- б) сметана;
- в) йогуртовые изделия

**11. Продолжить формулировку: Стандарт-это \_\_\_\_\_**

**12. Продолжить формулировку: Качество (товара)-это \_\_\_\_\_**

**13. Продолжить формулировку: Классификация (товаров)-это \_\_\_\_\_**

**14. Соотнесите:**

- 1. продукция
  - 2. товар
  - 3. товароведение
  - 4. предмет товароведения
- 1. Материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных и потенциальных потребностей
  - 2. Наука об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительные стоимости, и факторах обеспечения этих характеристик.
  - 3. Продукция, предназначенная для купли-продажи.
  - 4. Потребительные стоимости товаров, делающие продукцию товаром, удовлетворяя конкретные потребности человека

**15. Соотнесите:**

- 1. товароведения
  - 2. стандарт
  - 3. классификация
  - 4. продукция
- 1. Наука об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительные стоимости, и факторах обеспечения этих характеристик
  - 2. Материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных и потенциальных потребностей
  - 3. Нормативно-технический документ, устанавливающий комплекс норм, правил, требований к объекту стандартизации, утвержденных специальным органом
  - 4. Разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами

### ***Вариант №3***

**1.Зернобобовые овощи в пищу используют в стадии**

- 1. - молочной зрелости
- 2. - молочно- восковой зрелости
- 3. - полной зрелости

4. - восковой и полной зрелости

**2. Плоды классифицируют в зависимости от**

1. - строения
2. - района выращивания
3. - использования
4. - биологических особенностей
5. - степени зрелости

**3. Дозревающие овощи:**

1. - томаты
2. - арбузы
3. - перец

**4. Наиболее богаты витамином С:**

1. - шиповник, черная смородина, перец
2. - цитрусовые, киви, капуста
3. - земляника, крыжовник, томаты
4. - капуста белокочанная, малина, яблоки

**5. Какую крупу перед приготовлением следует замочить?**

- А) Кукурузную
- Б) Манную
- В) Перловую
- Г) Овсяную
- Д) Гречневую

**6. Назовите злаковую культуру, из которой получают "Геркулес"?**

- А) Ячмень
- Б) Овес
- В) Рис
- Г) Просо

**7. На какие виды подразделяется сахар-песок?**

- а) прессованный быстрорастворимый;
- б) рафинированный;
- в) на виды не подразделяется.

**8. Назовите распространенный порок сахара-песка.**

- а) плохая растворимость;
- б) желтоватый оттенок;
- в) повышенное содержание влаги

**9. В сгущенных молочных консервах встречаются следующие виды дефектов:**

- а) присутствие кристаллов сахара и образование творожистых комочков, сладковато-солонватый привкус и вкус пастеризованного молока;
- б) присутствие кристаллов сахара и образование творожистых комочков, загустение и темный оттенок;
- в) сладковато-солонватый привкус и вкус пастеризованного молока; загустение и темный оттенок.

**10. Самый многовариантный продукт из всего спектра молочных продуктов, так как он идеально подходит для приготовления горячих и холодных блюд, приготовления соусов и бутербродов, это:**

- а) твороженные изделия;
- б) сгущенное молоко;
- в) сыры.

**11. Продолжить формулировку: Сертификация-это \_\_\_\_\_**

**12. Продолжить формулировку: Нетто-это \_\_\_\_\_**

**13. Продолжить формулировку: Ассортимент-это \_\_\_\_\_**

**14 Соотнесите:**

- 1. Измерительный метод
  - 2. Органолептический метод -
  - 3. Кодирование .
  - 4. Товарная номенклатура
- 1. систематизированный перечень товаров с системой цифровых кодов, позволяющих представить информацию в удобной форме для сбора, передачи, практической деятельности в автоматизированной системе.
  - 2. метод определения значений показателей качества с помощью органов чувств
  - 3. образование и присвоение кода классификационной группировке и/или объекту классификации
  - 4. метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе технических средств измерений

**15. Соотнесите:**

- 1. Торговый ассортимент
  - 2. Товарная партия
  - 3. Торговая марка .
  - 4. Комплект товаров
- 1. совокупность единичных экземпляров товаров и/или комплексных упаковочных единиц (одного вида и наименования), объединенных по определенному признаку.
  - 2. ассортимент товаров, представленный в торговой сети
  - 3. совокупность единичных экземпляров разнородных товаров, обладающих совместимостью и/или взаимозаменяемостью и предназначенных для одного функционального назначения.
  - 4. фирменное наименование одного или нескольких товаров, определенное предприятием-изготовителем или торговой организацией

**1. Какой из томатных овощей наиболее богат витамином С?**

1. томаты
2. баклажаны
3. перец сладкий

**2. Плоды, какого ореха созревают в земле?**

1. кешью
2. фисташки
3. арахис

**3. К какой группе относятся консервы «Зеленый горошек»?**

1. закусовые
2. обеденные
3. натуральные

**4. Укажите виды томатных овощей:**

1. перец, баклажан и томаты;
2. кабачки, томаты, перец;
3. перец горький, баклажаны, огурцы.

**5. Назовите группы макаронных изделий?**

1. трубчатые, лентообразные, нитеобразные, фигурные
2. простые, трубчатые, лентообразные, нитеобразные
3. трубчатые, лентообразные, нитеобразные,
4. лентовидные, нитеобразные, фигурные, простые

**6. Приведите примеры фигурных макаронных изделий.**

1. вермишель
2. лапша
3. бантики, ракушки, спиральки, гребешки и др.
4. рожки, макароны

**7. Что такое вафли?**

- а) изделия, полученные из теста с использованием дрожжей
- б) мучные изделия разнообразной формы, содержащие сахаристые вещества и пряности
- в) высокопористые изделия с начинкой или без нее

**8. В каком шоколаде шоколадная масса тщательно протерта?**

- а) десертном
- б) обыкновенном
- в) белом

**9. К порокам сыров относят:**

а) образование молочного камня в результате содержания повышенных солей кальция, образование розовых пятен (развитие дрожжей);

б) пороки вкуса и запаха, консистенции рисунка и цвета, внешнего вида;

в) трещины на корке, быстрое высыхание, повышенное содержание влаги, усушка, вследствие чего парафиновая корка осыпается.

**10. Сыры, не имеющие корки, упругой консистенции, ломкие, цвет теста от белого до светло-желтого с повышенным содержанием соли, это:**

а) кисло-молочные сыры;

б) рассольные сыры;

в) переработанные сыры.

**11. Продолжить формулировку: Дефект-это\_\_\_\_\_**

**12. Продолжить формулировку: Продукция-это\_\_\_\_\_**

**13. Продолжить формулировку: Стандарт-это\_\_\_\_\_**

**14. Соотнесите:**

1. Цель товароведения

2. Товаровед

3. Классификация

4. Иерархический метод классификации

1. Изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительную стоимость, а также их изменений на всех этапах товародвижения.

2. Обеспечивает продвижение товаров от изготовителя к потребителю с учетом всех характеристик товара и запросов потребителей.

3. Последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки

4. Последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки

**15. Соотнесите:**

1. Фасетный метод

2. Стандарт

3. Товар

4. Товароведение

1. Параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки

2. Наука об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительные стоимости, и факторах обеспечения этих характеристик.

3. Нормативно-технический документ, устанавливающий комплекс норм, правил, требований к объекту стандартизации, утвержденных специальным органом.

4. Продукция, предназначенная для купли-продажи.

Критерием оценки является уровень усвоения обучающимся материала, предусмотренного программой ПМ, что выражается количеством правильных ответов на предложенное тестовое задание.

### Критерии оценки теста:

90-100% правильных ответов – «отлично»

80% правильных ответов – «хорошо»

70% правильных ответов – «удовлетворительно»

60% и менее правильных ответов – «неудовлетворительно»

## Информационное обеспечение обучения

### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основная учебная литература:

ОЛ.1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496870> (дата обращения: 31.08.2022).

ОЛ.2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 330 с.

Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497170> (дата обращения: 31.08.2022).

ОЛ.3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491121> (дата обращения: 31.08.2022).

ОЛ.4. Теоретические основы товароведения : учебник / И.М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2021. — 219 с. — СПО. — ISBN 978-5-406-02951-0. — URL: <https://book.ru/book/936296>

ОЛ.5. ГОСТы, ТУ

#### Дополнительная учебная литература:

ДЛ.1. Айлова Г.Н. Товароведение швейных и трикотажных товаров - М.: КноРус 2015.

ДЛ.2.Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум – М.: Дашков и К, 2015

ДЛ.3. Лифиц И.М. Теоретические основы товароведения - М.: КноРус, 2017

ДЛ.4. Основы товароведения : учебник / Н.С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2018. — 413 с. — СПО. — ISBN 978-5-406-02317-4. <https://www.book.ru/book/923528/view2/1>

ДЛ.5. Теплов В.И. Коммерческое товароведение – М.: ИТК Дашков и К, 2012

ДЛ.6.Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров -

М.: ИНФРА-М, 2012

ДЛ.7.Чечик А.М. Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения – М.: Дашков и К, 2014

ДЛ.8.Электронный учебник «Товароведение швейных и трикотажных товаров» подготовлен доцентом Южно-Уральского государственного университета Г.Н. Айловой. <https://www.book.ru/book/919761>

#### **Информационные ресурсы Интернет:**

ИР.1.Электронно-библиотечная система «IPRbooks» [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru)

ИР.2.Научно-образовательный ресурс — ЭБС

«Библиокомплектатор» [www.bibliocomlectator.ru](http://www.bibliocomlectator.ru)

ИР.3.Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru)

