

Приложение № 30.2
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**

Директор филиала
_____ Н.А. Барышникова

«30» августа 2024 г.

КОМПЛЕКТ

контрольно-оценочных средств

**по ПМ.02. Товароведение и организация экспертизы качества потребительских
товаров**

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

38.02.08

Торговое дело

2024 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю **ПМ.02. Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 38.02.08 Торговое дело (утверждён приказом Минпросвещения России от 19 июля 2023 г. №548, зарегистрирован в Минюсте России 22.08.2023 рег.№ 74906); рабочей программы профессионального модуля.

Организация-разработчик:

Ивантеевский филиал Московского политехнического университета

Разработчики: Трофимчук Татьяна Евгеньевна, преподаватель

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Экономики и управления

Протокол №1 от «30» августа 2024 г.

Председатель _____ Е.К. Лобашевская

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду деятельности: Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров	9
3. Контроль приобретения практического опыта	17
4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний	20

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 **38.02.08 Торговое дело** в части освоения основного вида деятельности (ВД) – *Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

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 2.1. Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий	<ul style="list-style-type: none">• демонстрация умения кодирования товаров, в том числе с применением цифровых технологий	<ul style="list-style-type: none">- наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках;- экспертная оценка на экзамене (по модулю)
ПК 2.2. Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров	<ul style="list-style-type: none">• демонстрация умения идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров	<ul style="list-style-type: none">- наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках;- оценка на дифференцированном зачете- экспертная оценка на экзамене (по модулю)
ПК 2.3. Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения	<ul style="list-style-type: none">• демонстрация умения создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения	<ul style="list-style-type: none">- наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках;- оценка на дифференцированном зачете- экспертная оценка на экзамене (по модулю)
ПК 2.4. Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров сопровождение	<ul style="list-style-type: none">• демонстрация умения выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров сопровождение	<ul style="list-style-type: none">- оценка по результатам выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практике;- оценка на дифференцированном зачете- экспертная оценка на экзамене (по модулю)
ПК 2.5. Осуществлять	<ul style="list-style-type: none">• демонстрация умения	<ul style="list-style-type: none">- наблюдение и оценка по

управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий	управления ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий	<i>результатам выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практике;</i> - оценка на дифференцированном зачете - экспертная оценка на экзамене (по модулю)
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> • выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; • эффективность и качество выполнения производственной деятельности 	<i>наблюдение и оценка по результатам выполнения работ на учебных занятиях, учебной и производственной практике</i>
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> • использование различных источников, включая электронные • эффективный поиск необходимой информации 	<i>наблюдение и оценка по результатам выполнения работ на учебных занятиях, учебной и производственной практике</i>
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> • самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития; • осознанное планирование повышение квалификации 	<i>наблюдение и оценка по результатам выполнения работ на учебных занятиях, учебной и производственной практике</i>
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация способности бесконфликтно и эффективно взаимодействовать с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; • терпимость к другим мнениям и позициям; • оказание помощи участникам команды; • нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях; • выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности; • положительные отзывы руководителя практики; 	<i>наблюдение и оценка по результатам выполнения работ на учебных занятиях, учебной и производственной практике</i>

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> решение стандартных и нестандартных профессиональных задач; эффективность и качество выполнения работ 	<i>текущий контроль выполнения практических заданий и работы на производственной практике; наблюдение и оценка использования учащимся коммуникативных методов и приёмов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики;</i>
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> соблюдение действующих законодательств и требований нормативных документов 	<i>наблюдение и оценка по результатам выполнения работ на учебных занятиях, учебной и производственной практике</i>
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> решение стандартных и нестандартных профессиональных задач; эффективность и качество выполнения работ 	<i>наблюдение и оценка по результатам выполнения работ на учебных занятиях, учебной и производственной практике</i>
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития; осознанное планирование повышения квалификации 	<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

Владеть навыками
<ul style="list-style-type: none"> – применения методик идентификации ассортиментной принадлежности потребительских товаров; – решения задач классификации и кодирования потребительских товаров, в том числе с помощью цифровых технологий; – применения технических регламентов и национальных стандартов для оценки маркировки потребительских товаров; – применения технических регламентов и национальных стандартов для оценки маркировки потребительских товаров; – осуществления контроля над обеспечением оптимальных условия хранения и реализации потребительских товаров; – выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных характеристик потребительских товаров;

- разработки мероприятий по предупреждению и сокращению потерь товаров;
- выявления современных тенденций в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных;
- подбора необходимых нормативно-технических документов для оценки качества и организации экспертизы товаров с использованием современных баз данных;
- организации подготовки и проведения экспертизы потребительских товаров и оформления ее результатов;
- оценки качественных и количественных характеристик товаров на соответствие требованиям нормативно-технической документации;
- регистрации данных о соответствии качества поступающих в организацию товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров;
- систематизации данных о фактическом уровне качества товаров;
- оформления документов для предъявления претензий к поставщикам о несоответствии качества поступивших товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров;
- анализа ассортимента товаров и ассортиментной политики торгового предприятия, в том числе с применением современных цифровых технологий

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.02.01. Основы товароведения	Дифференцированный зачет
МДК.02.02 Товароведение потребительских товаров	Дифференцированный зачет
МДК. 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров	Дифференцированный зачет
МДК.02.04 Управление ассортиментом товаров	
УП.02 Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП.02 Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ.02	Экзамен (по модулю)

1.2.2 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида деятельности: *Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров* осуществляется на экзамене (по модулю). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК.02.01., МДК.02.02., МДК.02.03., МДК.02.04., учебной и производственной практикам.

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

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

Условием положительной аттестации (вид 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 деятельности не освоен».

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 общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей; лаборатории товароведения и организации экспертизы качества товаров.

Оборудование учебного кабинета общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей:

- 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 и организации экспертизы качества товаров:

- 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:

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

2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду деятельности:

ПМ.02. Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров.

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 кочерыги 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, однотонный 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 см², 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 недовес 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 дм² 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.

Примечание. 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.

Примечание. 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?

Примечание. 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 двуоксида 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°C. 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 данной 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?

Примечание. 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?

Примечание. 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 батончиков колбасы в каждом. Данная партия была расфасована в деревянные многооборотные ящики, масса брутто 1 ящика составляла 31,5 кг. При приёмке обнаружили недостачу 11 батончиков колбасы в партии.

1 Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?

2 Как должно производиться транспортирование и хранение полукопчёных колбас?

Примечание. 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°C.

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?

Примечание. 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 батончиков колбасы высшего сорта, фактически при приёмке была обнаружена недостача 7 батончиков колбасы, а товарная экспертиза установила следующее: батончики 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?

Примечание. 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?

Примечание. 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 светло-кремовый 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?

Примечание. 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.

Примечание. 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 навыкам	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>применения методик идентификации ассортиментной принадлежности потребительских товаров;</p> <p>решения задач классификации и кодирования потребительских товаров, в том числе с помощью цифровых технологий;</p> <p>применения технических регламентов и национальных стандартов для оценки маркировки потребительских товаров;</p> <p>применения технических регламентов и национальных стандартов для оценки маркировки потребительских товаров;</p> <p>осуществления контроля над обеспечением оптимальных условия хранения и реализации потребительских товаров;</p> <p>выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных</p>	<p>ПК 2.1. Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий.</p>	<p>- Принять участие в кодировании товаров, в том числе с применением цифровых технологий.</p>	<p>Аттестационный лист о прохождении практики</p>
	<p>ПК 2.2. Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских 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>ПК 2.3. Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения.</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 2.4. Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров.</p>	<p>- Выполнить операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров.</p>	
	<p>ПК 2.5. Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием</p>	<p>- Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты,</p>	

<p>характеристик потребительских товаров;</p> <p>разработки мероприятий по предупреждению и сокращению потерь товаров;</p> <p>выявления современных тенденций в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных;</p> <p>подбора необходимых нормативно-технических документов для оценки качества и организации экспертизы товаров с использованием современных баз данных;</p> <p>организации подготовки и проведения экспертизы потребительских товаров и оформления ее результатов;</p> <p>оценки качественных и количественных характеристик товаров на соответствие требованиям нормативно-технической документации;</p> <p>регистрации данных о соответствии качества поступающих в организацию товаров техническим регламентам,</p>	<p>искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий.</p>	<p>определять градации качества.</p>	
---	--	--------------------------------------	--

<p>стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров;</p> <p>систематизации данных о фактическом уровне качества товаров;</p> <p>оформления документов для предъявления претензий к поставщикам о несоответствии качества поступивших товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров;</p> <p>анализа ассортимента товаров и ассортиментной политики торгового предприятия, в том числе с применением современных цифровых технологий</p>			
--	--	--	--

4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний

4.1.Задания для оценки освоения умений

Перечень практических работ по МДК.02.01:

№ п/п	Тема практической работы
1.	Установление количества ступеней классификации и их наименований для кодов товаров, установленных общероссийским классификатором продукции. Идентификация товаров по штриховому коду (ШК)
2.	Исследование номенклатуры потребительских свойств продовольственных товаров и показателей качества товаров
3.	Исследование номенклатуры потребительских свойств непродовольственных товаров
4.	Определение градации качества продовольственных товаров
5.	Правила отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий.
6.	Выбор рациональных способов размещения товаров на хранение и регулирования режима их хранения для обеспечения сохраняемости
7.	Расчет фактических и нормируемых потерь и разработка мероприятий по их сокращению
8.	Анализ структуры и информации на маркировке товаров. Исследование порядка маркировки товаров в системе «Честный ЗНАК».

Перечень практических работ по МДК.02.02:

№ п/п	Тема практической работы
1.	Расчет энергетической ценности продовольственных товаров
2.	Идентификация ассортиментной принадлежности продовольственного товара однородной группы (подгруппы)
3.	Идентификация ассортиментной принадлежности продовольственного товара однородной группы (подгруппы)
4.	Особенности маркировки продовольственного товара однородной группы (подгруппы)
5.	Особенности маркировки продовольственного товара однородной группы (подгруппы)
6.	Особенности маркировки продовольственного товара однородной группы (подгруппы)
7.	Определение градации качества продовольственного товара однородной группы (подгруппы)
8.	Определение градации качества продовольственного товара однородной группы (подгруппы)
9.	Определение градации качества продовольственного товара однородной группы

	(подгруппы)
10.	Расчет естественной убыли продовольственных товаров при хранении
11.	Расчет естественной убыли продовольственных товаров и боя стеклотары при транспортировании
12.	Идентификация ассортиментной принадлежности отдельных видов непродовольственных товаров
13.	Анализ маркировка непродовольственных товаров.
14.	Выявление дефектов (пороков) и определение градации качества (сортности) одежно-обувных товаров
15.	Особенности работы в системе «Честный Знак».

Перечень практических работ по МДК.02.03:

№ п/п	Тема практической работы
1.	Применение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий продовольственного / непродовольственного товара
2.	Применение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий продовольственного / непродовольственного товара
3.	Определение объема выборки (проб), приёмочных и браковочных чисел товарных партий и расчет приёмочного уровня дефектности партии продовольственного /непродовольственного товара
4.	Документальное оформление приемки товаров по количеству и качеству.
5.	Исследование общих правил проведения идентификации продовольственных / непродовольственных товаров. Выявление показателей пригодных для целей ассортиментной (видовой) идентификации
6.	Исследование общих правил проведения идентификации продовольственных / непродовольственных товаров. Выявление показателей пригодных для целей ассортиментной (видовой) идентификации
7.	Особенности, порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации продовольственного товара однородной группы (подгруппы).
8.	Особенности, порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации продовольственного товара однородной группы (подгруппы).
9.	Особенности, порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации непродовольственного товара однородной группы (подгруппы).
10.	Особенности, порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации непродовольственного товара однородной группы (подгруппы).
11.	Оценка органолептических и физико-химических показателей качества продовольственного / непродовольственного товаров
12.	Оценка органолептических и физико-химических показателей качества продовольственного / непродовольственного товаров

13.	Балльная оценка органолептических показателей качества продовольственного / непродовольственного товара.
14.	Балльная оценка органолептических показателей качества продовольственного / непродовольственного товара.
15.	Подготовка к проведению экспертизы качества потребительских товаров.
16.	Организация проведения экспертизы качества потребительских товаров.
17.	Документальное сопровождение экспертизы качества продовольственного / непродовольственного товара
18.	Документальное сопровождение экспертизы качества продовольственного / непродовольственного товара
19.	Документальное сопровождение экспертизы качества продовольственного / непродовольственного товара

Перечень практических работ по МДК.02.04:

№ п/п	Тема практической работы
1.	Расчет показателей ассортимента
2.	Расчет основных показателей ассортимента розничного магазина
3.	АВС-анализ ассортимента розничного магазина
4.	XYZ-анализ, совмещенный АВС- и XYZ-анализ ассортимента розничного магазина
5.	Оценка ассортиментной политики розничного торгового предприятия
6.	Выполнение расчетов для внедрения принципов категорийного менеджмента с применением специализированных программных продуктов
7.	Составление карточки-кейса и перевод его на язык «категорийного менеджмента».
8.	Составление портрета категории, выбор конкурентов и алгоритмов решения задачи по кейсу

Перечень работ для учебной практики

1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности
2. Расшифровка маркировки. Информационная идентификация
3. Оценка качества. Установление градаций качества и выявление дефектов товара
4. Контроль над обеспечением оптимальных условия хранения и реализации потребительских товаров
5. Организация подготовки и проведения экспертизы потребительских товаров и оформление ее результатов
6. Оформление документов для предъявления претензий к поставщикам о несоответствии качества поступивших товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров
7. Расчет и списание товарных потерь. Разработка мер по предупреждению и сокращению товарных потерь

8. Формирование и анализ торгового ассортимента. Расчёт показателей ассортимента товаров

Перечень работ для производственной практики

1. Общая организационная характеристика оптового / розничного предприятия-базы практики.
2. Схема размещения ассортимента товаров однородных групп.
2. Расчет основных показателей ассортимента.
3. Анализ ассортиментной политики предприятия с учетом факторов, влияющих на формирование ассортимента.
4. Оценка условий приемки товаров, наличия помещений для хранения продукции с отклонениями по количеству и качеству.
5. Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам.
6. Анализ условия хранения товаров.
7. Изучение товаросопроводительных документов и правильности их оформления.
8. Оценка торговой и производственной маркировки товара.
9. Оценка качественных характеристик товара.
10. Выявление дефектов (пороков) товаров и определение градации качества.
11. Выявление источников товарных потерь и разработка мероприятий по их предупреждению и сокращению.