

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РАДИОТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Ф. УТКИНА»
Рязанский станкостроительный колледж РГРТУ

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ
СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

для специальности 38.02.04 Коммерция

Квалификация выпускника Менеджер по продажам

Рязань 2023

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению на заседании цикловой комиссии
экономических дисциплин

Протокол №12 от 03.04.2023

Председатель комиссии Пименова Н.Н.

Разработчик: Пименова Н. Н., преподаватель экономических дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	4
2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
3. ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И (ИЛИ) ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	81
4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО.	85
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПО КАЖДОМУ ОЦЕНОЧНОМУ СРЕДСТВУ	96

1 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

1.1 Общие положения

Оценочные средства разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров для специальности СПО 38.02.04 «Коммерция» (по отраслям) в части освоения вида профессиональной деятельности Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен», с выставлением оценки за работу, продемонстрированную на экзамене.

1.2 Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Формы промежуточной аттестации	Текущий контроль
МДК 3.1 Теоретические основы товароведения	дифференцированный зачет	– Оценка выполнения практических заданий; – Тест; – Оценка выполнения контрольной работы.
МДК 3.2 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	по результатам текущего контроля	– Оценка выполнения практических заданий; – Тест; – Оценка выполнения контрольной работы.
ПП 01	дифференцированный зачет	– Наблюдение и оценка выполнения работ на производственной практике.
ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка	Экзамен (квалификационный)	

качества и обеспечение сохраняемости товаров.		
--	--	--

1.3 Требования к результатам освоения программы профессионального модуля

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

Код и наименование ПК (ОК)	Код и наименование основных показателей оценки результатов (ОПОР)	Код и наименование практического опыта	Код и наименование умений	Код и наименование знаний
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	ОПОР 1. Определение группового ассортимента товаров в соответствии с ассортиментной политикой организации; ОПОР 2. Расчет и анализ структуры ассортимента; ОПОР 3. Разработка и оформление ассортиментного перечня товаров; ОПОР 4. Расчет и анализ основных показателей ассортимента; ОПОР 5. Выявлять номенклатуру показателей качества товаров согласно требованиям нормативных документов	ПО 1. Определения показателей ассортимента;	У 1. Применять методы товароведения; У 2. Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;	З1. основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; З2. классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; З3. особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению	ОПОР 6. Уметь рассчитывать товарные потери различных групп товаров согласно требованиям нормативных документов	ПО 6. Контроля режима и сроков хранения товаров;	У 1. Применять методы товароведения; У 3. Рассчитывать товарные потери и списывать их; идентифицировать	З1. основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; З4. виды товарных потерь,

или списанию.	документов; ОПОР 7. Разрабатывать план мероприятий по предупреждению и списанию товарных потерь		товары;	причины их возникновения и порядок списания;
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	ОПОР 8. Расшифровка маркировки продовольственных и непродовольственных товаров произведена верно в соответствии с требованиями нормативных документов	ПО 5. Расшифровки маркировки; ПО 3. Оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;	У 1. Применять методы товароведения;	31. основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; 32. классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; 33. особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров
ПК 3.4 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	ОПОР 9. Идентифицировать товары по их ассортиментной принадлежности; ОПОР 10. Разрабатывать классификацию товаров, применяя различные методы классификации; ОПОР 11. Устанавливать качество товаров по органолептическим показателям в соответствии с требованиями нормативных документов;	ПО 2. Распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; ПО 3. Оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; ПО 4. Установления градаций качества;	У 4. Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	31. основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; 32. классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; 33. особенности товароведения продовольственных и

	ОПОР 12. Устанавливать градации качества товаров; ОПОР 13. Выявлять дефекты товаров, устанавливая возможные причины их возникновения;			непродовольственных товаров
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	ОПОР 14. Проверка сопроводительных документов произведена верно согласно требований нормативных документов; ОПОР 15. Режим хранения и условия транспортирования товаров выбран правильно; ОПОР 16. Размещение товаров произведено правильно в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности.	ПО 6. Контроля режима и сроков хранения товаров;	У 5. Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	31. основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; 34. условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; 33. особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	ОПОР 17. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам и упаковке согласно требований нормативных документов; ОПОР 18. Оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	ПО 7. Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;	У 1. Применять методы товароведения;	31. основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; 33. особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	ОПОР 19. Измерение товаров и других объектов произведено, верно; ОПОР 20. Умение переводить внесистемные единицы измерения в системные.	ПО 3. Оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;	У 1. Применять методы товароведения;	З1. основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; З3. особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров
---	--	--	---	--

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	ОПОР 21. Производить проверку документов по подтверждению соответствия согласно требований нормативных документов; ОПОР 22. Проверка документов по подтверждению соответствия в торговых предприятиях (баз практики)	ПО 3. Оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; ПО 4. Установления градаций качества;	У 1. Применять методы товароведения; У 4. Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	З1. основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; З3. особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров
--	---	--	---	--

общих компетенций:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– Демонстрация интереса к будущей профессии.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области продажи продовольственных товаров; – Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; – Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения выполнение обязанностей в соответствии с ролью в

	<p>группе;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении учебно-производственных работ; – Участие в планировании и организации групповой работы.
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> – Планирование и качественное выполнение заданий для самостоятельной работы при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики определение этапов и содержания работы по реализации самообразования.
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация соблюдения правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров

1.4 Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам знаний и умений

Номера и наименования, разделов, тем	Текущий контроль		Промежуточный контроль	
	Тип контрольного задания	Код и наименование умений, знаний	Тип контрольного задания	Код и наименование умений, знаний
МДК 03.01. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ				
Тема 1.1 Методологические основы товароведения	13 (1,2) 4(1), 11 (1)	У 1-3 3 1-3	18 (1-10)	У 1-3 3 1-3
Тема 1.2 Товароведные характеристики товаров	13 (3,4). 4 (2), 11 (2)	У 1-3 3 1-3	18 (1-10)	У 1-3 3 1-3
Тема 1.3 Обеспечение качества и количества товаров	4 (3), 11 (3)	У 1-3 3 1-3	18 (1-10)	У 1-3 3 1-3
МДК 3.2 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ				
Тема 2.1 Основы товароведения продовольственных товаров	4 (3)	У 1-3 3 1-3	18 (1-10)	У 1-3 3 1-3
Тема 2.2 Продовольственные товары растительного происхождения	4 (2), 11 (3,4,5,6,7,8,9) 13 (5)	У 1-3 3 1-3	18 (1-10)	У 1-3 3 1-3
Тема 2.3 Продовольственные товары животного происхождения	4 (3) 11 (6,7,10,11,12,13,14,15,16) 13 (5)	У 1-3 3 1-3	18 (1-10)	У 1-3 3 1-3
Тема 2.4 Основы товароведения непродовольственных товаров	4 (5), 11 (16)	У 1-3 3 1-3	18 (1-10)	У 1-3 3 1-3

2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Основной целью оценки теоретической части профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих оценочных средств: выполнение практических заданий, выполнение контрольной работы.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ МДК 03.01

ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №1

Тема: Методы классификации потребительских товаров

Время выполнения – 90 минут

Инструкция по выполнению практического задания № 1

Задание

Определите, какие правила классификации нарушены в приведенных схемах, предложите свой вариант классификации с указанием признаков классификации.

Задание

Разработайте схему классификации ассортимента валяной обуви. Укажите на схеме ступени, признаки на этих ступенях и глубину классификации при иерархическом методе.

!Ассортимент валяной обуви:

по назначению – бытовая и специальная;

по используемому сырью - грубошерстная, полугрубошерстная, фетровая.

по половозрастному назначению и размерам - мужская – размеры 26, 27, 28, 29, 30; женская – 23, 24, 25, 27; детская школьная – 20, 21, 22, 23; детская дошкольная – 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19;

по видам - сапоги, сапожки, галоши;

по окраске - натуральная и крашенная (черная, цветная, меланжевая).

Задание

Составьте самостоятельно две схемы классификации иерархическим (не менее 3 ступеней) и фасетным (не менее 3 независимых группировок) методами. Объектами классификации могут служить товары, окружающие предметы, люди, документы и другие объекты.

Критерии оценки:

- «отлично» выставляется, если обучающийся имеет глубокие знания учебного материала по теме практического задания, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.
- «хорошо» выставляется, если обучающийся показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.
- «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся в целом освоил материал практического задания, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.
- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практического задания, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
У 1. Применять методы товароведения;	– Разрабатывает классификацию товаров, применяя различные методы классификации;

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 2

Тема: «Штриховое кодирование товаров»

Время выполнения – 90 минут

Инструкция по выполнению практического задания № 2**Задание**

По образцам товаров (по выбору студента) расшифровать штриховые коды, нанесенные на упаковку.

Задание

По штриховым кодам товаров (по выбору студента) определить контрольные числа.

Критерии оценки:

- «отлично» выставляется, если обучающийся имеет глубокие знания учебного материала по теме практического задания, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

- «хорошо» выставляется, если обучающийся показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.
- «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся в целом освоил материал практического задания, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.
- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практического задания, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
У 1. Применять методы товароведения;	– Определяет подлинность товара, рассчитывая контрольное число штрихового кода в соответствии с системой.

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 1

Тема: «Методологические основы товароведения»

Время выполнения – 90 минут

ВАРИАНТ 1

1. Идентификация как метод в товароведении
2. Код товара – это...
3. Принцип эффективности – понятие, пример.
4. Фасетный метод классификации товаров – понятие, схема.
5. Рассчитайте контрольное число штрихового кода: 4260107450528. Сделайте вывод.
6. Выполните задание теста:

Вопрос:

Наиболее объективный метод определения показателей качества из приведенных:

Варианты ответов:

1. экспертный
2. органолептический
3. расчетный
4. измерительный

ВАРИАНТ 2

1. Продукция – это...

2. Качественная характеристика товара
3. Товароведы как субъекты товароведения
4. Принцип безопасности в товароведении – понятие, пример.
5. Постройте классификацию молочных товаров иерархическим методом, глубиной 4 ступени.
6. Выполните задание теста:

Вопрос:

Предметом товароведения является:

Варианты ответов:

1. конструкция товаров
2. потребительная стоимость товара
3. технология производства товаров
4. меновая стоимость

ВАРИАНТ 3

1. Товар – это...
2. Иерархический метод классификации товаров – понятие, схема.
3. Потребители как субъекты товароведения
4. Принцип совместимости в товароведении – понятие, пример
5. Рассчитайте контрольное число штрихового кода: 4605504515188. Сделайте вывод.
6. Выполните задание теста:

Свойства или характеристика объекта, по которому производится классификация

1. признак классификации
2. параметр классификации
3. код товара
4. идентификационный номер

ВАРИАНТ 4

1. Товароведение как наука – это...
2. Измерительные методы исследования товара
3. Принцип взаимозаменяемости в товароведении – понятие, пример
4. Общая классификация продовольственных товаров
5. Постройте классификацию книг иерархическим методом, глубиной 4 ступени.
6. Выполните задание теста:

Объектом товароведения служит:

1. ассортимент
2. стоимость
3. качество товаров
4. товар

ВАРИАНТ 5

1. Ассортиментная характеристика товара
2. Принцип эффективности в товароведении – понятие, пример
3. Преимущества и недостатки иерархического метода классификации товаров.
4. Задачи товароведения.
5. Рассчитайте контрольное число штрихового кода: 4603023063425. Сделайте вывод.
6. Ответьте на вопрос теста:

Различают два метода классификации:

1. иерархический и фасетный
2. дифференциальный и комплексный
3. иерархический и комплексный
4. фасетный и комплексный

ВАРИАНТ 6

1. Количественная характеристика товара
2. Схема штрихового кода, наносимого на товар.
3. Органолептический метод исследования товара
4. Принцип систематизации в товароведении – понятие, пример
5. Выберите любой товар (услугу) и постройте схему классификации фасетным методом.
6. Ответьте на вопрос теста:

Иерархический метод классификации – это:

1. последовательное разделение множества на независимые группировки
2. параллельное разделение множества на подчиненные группировки
3. последовательное разделение множества на подчиненные группировки
4. параллельное разделение множества по различным признакам

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные, полные ответы на все поставленные вопросы и практическое задание;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы, допуская отдельные неточности;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он дал ответы на большинство поставленных вопросов, допуская неточности, в том числе при выполнении практического задания;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он дал неполные, неточные ответы на все поставленные вопросы, практическое задание выполнено неправильно.

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
31. Основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них	<ul style="list-style-type: none"> – объясняет основные понятия товароведения – продукция, товар, товароведение; – перечисляет основные цели, задачи, функции товароведения; – объясняет принципы товароведения – безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, систематизация, эффективность; – различает основные методы товароведения – измерительные, органолептические, аналитические, методы товароведной практической деятельности.
У 1. Применять методы товароведения;	<ul style="list-style-type: none"> – классифицирует товары, применяя различные методы классификации; – определяет подлинность товара, рассчитывая контрольное число штрихового кода в соответствии с системой.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 3

Тема: Расчет показателей ассортимента и анализ ассортиментной политики торговых организаций

Время выполнения – 90 минут

Инструкция по выполнению практического задания № 3

Задание №1

Рассчитайте полноту и широту ассортимента маргарина в трех магазинах, если в магазине «Гастроном» в наличии имеются маргарины: Экстра, сливочный, радуга, Любительский, Рама; в магазине «Продукты»: Молочный, Шоколадный; А в «Универсаме»: Славянский, Сливочный и Сканди. Максимально возможная базовая широта ассортимента маргарина равна 10. Каковы должны быть действия коммерсантов указанных магазинов по формированию ассортимента маргарина. Полноту ассортимента рекомендуется рассчитывать по группам маргарина: столовый и бутербродный.

Задание №2

Рассчитайте коэффициенты устойчивости и новизны (обновления) ассортимента чая и кофе, если в супермаркете «Царицыно» имеется в торговом зале

150 наименований чая и 50 наименований кофе, из них новых наименований чая – 25, кофе – 12. На российском рынке имеются предложения 170 наименований чая и 60 наименований кофе. Устойчивым спросом пользуется 70 наименований чая и 30 наименований кофе.

Задание №3

Рассчитайте структуру ассортимента в натуральном и денежном выражении (в ценах, действующих для данного магазина или региона):

- В бакалейном отделе магазина, если на текущий момент в наличии имеются макароны – 150 кг; мука пшеничная – 500 кг, ржаная – 120 кг, крупы: гречневая – 350 кг, рисовая – 310 кг, «Геркулес» – 340 кг. Какие решения должен принять коммерсант после анализа структура ассортимента в зависимости от времени года (лето и зима)?
- В магазине «Ткани», если на текущий момент в наличии имеются: ситцевой – 700м; подкладочной – 600м; мебельно-декоративной – 450м; батиста – 1000м; фланенли-650м; вельвет-рубчик – 250 м. какие решения должен принять коммерсант после анализа структуры ассортимента в зависимости от времени года (лето, осень, зима и весна)?

Решение оформить в виде таблицы:

Вид тканей	Количество тканей	Средняя цена тканей, руб.	Относительные показатели структуры ассортимента (%) в выражении	
			натуральном	денежном

Критерии оценки:

- «отлично» выставляется, если обучающийся имеет глубокие знания учебного материала по теме практического задания, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.
- «хорошо» выставляется, если обучающийся показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.
- «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся в целом освоил материал практического задания, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.
- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практического

задания, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
У 2. Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;	<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывает основные показатели ассортимента – широты, полноты, новизны, устойчивости, структуры; – делает предложения и выводы согласно полученных данных.

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 2

Тема: Товароведные характеристики товаров

Время выполнения – 90 минут

ВАРИАНТ № 1

1. Ассортимент товаров: понятие, классификация ассортимента по широте охвата, привести примеры.
2. Качество товаров: понятие, свойства товаров.
3. Выберите любую однородную группу товаров. Выпишите из имеющихся в наличии действующих стандартов на этот товар показатели качества и подразделите их по группам. Результаты оформить в виде таблицы:

п / п	№ ГОСТа, название	Наименование показателей					
		назначения	надежности	сохраняемость	эстетическое	экологические	безопасности

ВАРИАНТ № 2

1. Ассортимент: понятие, классификация по местонахождению и степени удовлетворения потребностей.
2. Показатели качества: понятия, виды, характеристика.
3. В ассортименте хлебобулочного магазина в наличии имеются 35 наименования товаров, в том числе 6 видов хлеба однородной группы. 14 видов обладают способностью постоянно удовлетворять устойчивый спрос покупателей. В течение месяца в ассортименте магазина появилось 7 видов новых продуктов.

Рассчитать коэффициенты устойчивости и степень обновления ассортимента, если Шб = 100; Пб = 20.

ВАРИАНТ № 3

1. Свойства и показатели ассортимента: понятие, структура ассортимента.
2. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров: понятие, общая схема.
3. В кондитерском магазине в ассортименте товаров имеются 20 наименований шоколадных конфет по средней цене 300 рублей; 35 наименований карамели по средней цене 150 рублей; 3 вида мармелада по цене 80 рублей; 5 видов драже по средней цене 30 рублей. Определить структуру ассортимента в натуральном и денежном выражении.

ВАРИАНТ № 4

1. Широта ассортимента: понятие, показатели, расчет, привести пример.
2. Надежность, долговечность как свойства и показатели качества товаров.
3. Ответьте на вопросы теста:
 1. Наиболее объективный метод определения показателей качества из приведенных:
 1. экспертный
 2. органолептический
 3. расчетный
 4. измерительный
 2. К эргономическим показателям обуви относится:
 1. размер
 2. устойчивость носка
 3. износостойкость подошвы
 4. цвет
 3. К эстетическим свойствам относятся:
 1. соответствие моде
 2. безотказность
 3. целостность композиции
 4. взаимозаменяемость

ВАРИАНТ № 5

1. Полнота ассортимент: понятие, показатели, расчет, привести пример.
2. Поясните эргономические, эстетические свойства. Приведите примеры по отношению к продовольственным и непродовольственным товарам.
3. Ответьте на вопросы теста:
 1. Недостатки органолептического метода определения показателей качества:
 1. точность оценки
 2. сложность
 3. субъективность

4. длительность по времени
2. **К экологическим показателям мотоцикла относится:**
 1. скорость
 2. количество пассажиров
 3. расход топлива
 4. уровень шума
3. **Качество товаров формируют факторы:**
 1. исходное сырье, технологические процессы, упаковка, маркировка
 2. условия хранения и транспортирование
 3. принципы маркетинга
 4. аудит качества и сбытовая политика

ВАРИАНТ № 6

1. Новизна и устойчивость ассортимента: понятие, показатели, расчет, привести пример.
2. Оценка качества: понятие, этапы, схема.
3. Ответьте на вопросы теста:
 1. **Термин «торговый ассортимент» означает:**
 1. перечень товаров, входящих в ассортиментный минимум завода - изготовителя
 2. перечень товаров, предназначенных для экспортно-импортных операций
 3. перечень товаров, изготавливаемых предприятием
 4. перечень товаров, реализуемых торговой организацией
 2. **Совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением – это:**
 1. конкурентоспособность
 2. надежность
 3. удобство пользования
 4. качество
 3. **Показатель «устойчивость ассортимента» характеризуется товарами:**
 1. удовлетворяющими изменившиеся потребности за счет новых товаров
 2. имеющими устойчивый спрос
 3. включенными в ассортиментный перечень
 4. имеющимися в наличии

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные, полные ответы на все поставленные вопросы и практическое задание;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы, допуская отдельные неточности;

- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он дал ответы на большинство поставленных вопросов, допуская неточности, в том числе при выполнении практического задания;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он дал неполные, неточные ответы на все поставленные вопросы, практическое задание выполнено неправильно.

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
У 2. Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;	<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывает основные показатели ассортимента – широты, полноты, новизны, устойчивости, структуры; – делает предложения и выводы согласно полученных данных.
У 4. Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	<ul style="list-style-type: none"> – устанавливает качество товаров по органолептическим показателям в соответствии с требованиями нормативных документов; – устанавливает градации качества товаров; – выявляет дефекты товаров, устанавливая возможные причины их возникновения;
32. Классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	<ul style="list-style-type: none"> – знает группы, подгруппы, виды и разновидности ассортимента товаров; – общую классификацию продовольственных и непродовольственных товаров; – этапы оценки качества товаров, основные показатели качества товаров.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 4

Тема: Определение градаций качества товаров (товарных сортов, номеров, марок).

Материально-техническое обеспечение: стандарты на разные виды продукции, подразделяющиеся на товарные сорта.

Время выполнения – 180 минут

Инструкция по выполнению практического задания № 4

Задание

Решите 10 ситуационных задач по определению сортности потребительских товаров. Решение оформите в виде следующей формы:

Показатель качества	Согласно фактическим данным	Согласно ГОСТа №_____	Вывод о соответствии

Вывод: согласно ГОСТа №_____ (наименование документа) товар можно отнести к _____ сорту.

Товаровед _____ (подпись).

Задача №1

Определите товарный сорт ядрицы, если в навеске массой 25 грамм обнаружено: 0,1 сорной примеси; 0,075 грамм испорченных ядер; 0,3 г колотых ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан 1 сорт?

Задача №2

Определите вид и сорт рисовой крупы, если крупа имеет шероховатую поверхность, влажность – 15,5%, вкус – без посторонних привкусов; пожелтевших ядер – 2,0%, минеральных примесей – 0,005%, зараженности амбарными вредителями не обнаружено.

Задача №3

Определите качество и тип пива, если товар представляет собой прозрачную жидкость без осадка и посторонних включений, чистый вкус и аромат сброженного солодового напитка с хмелевой горечью и хмелевым ароматом без посторонних запахов и привкусов, солодовый вкус с привкусом карамельного солода.

Задача №4

Определите качество сахара-песка, если он сыпучий, белого цвета, представляет прозрачный раствор, без нерастворимого осадка и механических примесей. Массовая доля сахарозы – 99,73%, массовая доля влаги – 0,99%.

Задача №5

В магазин «Сластена» поступила партия конфет типа «Ассорти» с начинкой. При приемке выяснилось, что они имеют вкус и запах, свойственные данному наименованию, сухую, не липкую поверхность с рельефными рисунками. Массовая доля начинки составляет 14%. Определите качество товара.

Задача №6

В магазин «Трикотажница» поступила партия джемперов. При приемке по качеству выяснилось, что все изделия имеют следующие дефекты:

- ✓ затяжки элементарных волокон в виде черточек 0,4 см – 2 случая;
- ✓ пятна от набивки в цвет рисунка 1,0 см;
- ✓ разную длину рукавов – 0,7 см;
- ✓ несоответствие швейных ниток не резко выраженное.

Определите сорт данных изделий.

Задача №7

Определите сорт икры зернистой осетровых рыб баночной, если при приемке было обнаружено, что зерна икры крупные с небольшой разницей по величине, светло-серого цвета, икринки легко отделяются друг от друга с привкусом «травки». Массовая доля поваренной соли 4,8%. Банки заполнены без пустот.

Задача №8

В магазин «Бразилия» поступила партия кофе натурального жареного в зернах «Арабика». По сопроводительным документам кофе высшего сорта. Приемка по качеству показала, что зерна равномерно обжарены коричневого цвета с блестящей поверхностью, вкус приятный с кисловатым оттенком, аромат слабо выраженный. Наличие ломаных зерен составляет 7%. Определите сорт кофе. Сделайте вывод о качестве.

Задача №9

В магазин «Океан» поступила партия сельди атлантической соленой жирной. Определите сорт, если поверхность сельди чистая, слегка потускневшая, 10% рыбы со слегка лопнувшим брюшком, консистенция незначительно ослабевшая, вкус и запах приятные, свойственные сельди. Массовая доля поваренной соли 12%, жира в мясе – 11%.

Задача №10

В магазин «Гастроном» поступила партия шампанского «Российское» брют выдержанное. Определите качество вина, если оно прозрачное без посторонних включений, светло соломенного с зеленоватым оттенком жидкость, вкус без тонов окисленности; при наливе в бокал образовывается незначительная пена и быстрое выделение пузырьков. Массовая концентрация сахаров составила 16 г/дм³.

Критерии оценки:

- «отлично» выставляется, если обучающийся имеет глубокие знания учебного материала по теме практического задания, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

- «хорошо» выставляется, если обучающийся показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.
- «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся в целом освоил материал практического задания, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.
- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практического задания, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
У 4. Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	<ul style="list-style-type: none"> – устанавливает качество товаров по органолептическим показателям в соответствии с требованиями нормативных документов; – устанавливает градации качества товаров; – выявляет дефекты товаров, устанавливая возможные причины их возникновения;

ТЕСТ №1

(обобщение пройденного материала)

Вопрос № 1.

Товароведение – это:

Варианты ответов:

- а/ деятельность, направленная на изучение покупательского спроса на товары и услуги;
- б/ наука о товарах (услугах);
- в/ наука об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительные стоимости, и факторах обеспечения этих характеристик.

Вопрос № 2.

Соотнесите принципы товароведения:

Варианты ответов:

1. принцип, заключающийся в достижении наиболее оптимального результата при производстве, упаковке, хранении, реализации и потреблении (эксплуатации) товаров;
2. основополагающий принцип, который заключается в отсутствии недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения товаром, или услугой, или процессом ущерба жизни, здоровью и имуществу людей;
3. принцип, определяемый пригодностью товаров, процессов или услуг к совместному использованию, не вызывающему нежелательных взаимодействий;
4. принцип, определяемый пригодностью одного товара, процесса или услуги для использования вместо другого товара, процесса или услуги в целях выполнения одних и тех же требований;

5. принцип, заключающийся в установлении определенной последовательности однородных, взаимосвязанных товаров, процессов или услуг.

а/ принцип безопасности; б/ принцип совместимости; в/ принцип эффективности;
г/ принцип взаимозаменяемости; д/ принцип систематизации.

Вопрос №3.

Объектом изучения товароведения являются:

Варианты ответов:

а/ потребительские товары;
б/ услуги;
в/ рынок;
г/ товары промышленного назначения;
д/ товары и услуги.

Вопрос №4.

Субъектами товароведной деятельности являются:

Варианты ответов:

а/ маркетологи;
б/ менеджеры;
в/ коммерсанты;
г/ товароведы;
д/ потребители.

Вопрос №5.

В товароведении применяют следующие группы методов:

Варианты ответов:

а/ методы научного познания;
б/ методы практической товароведной деятельности;
в/ маркетинговые исследования.

Вопрос №6.

Методы определения значений показателей качества с помощью органов чувств – это:

Варианты ответов:

а/ измерительные методы;
б/ органолептические методы.

Вопрос №7.

Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе технических средств измерения, называется:

Варианты ответов:

а/ измерительный метод;
б/ органолептический метод.

Вопрос №8.

Товары как объекты товароведной деятельности обладают следующими основополагающими характеристиками:

Варианты ответов:

а/ количественная;

- б/стоимостная;
- в/ качественная;
- г/ измерительная;
- д/ ассортиментная.

Вопрос №9.

Иерархический метод классификации товаров – это:

Варианты ответов:

- а/ последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки;
- б/ параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки.

Вопрос №10.

Фасетный метод классификации товаров – это:

Варианты ответов:

- а/ последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки;
- б/ параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки.

Вопрос №11.

Преимуществами иерархического метода являются:

Варианты ответов:

- а/ гибкость системы;
- б/ высокая информационная насыщенность;
- в/ возможность выделения общности и сходства признаков объектов на одной и разных ступенях.

Вопрос №12.

Недостатками фасетного метода являются:

Варианты ответов:

- а/ чрезмерная громоздкость;
- б/ высокие затраты;
- в/ невозможность выделения общности и различий между объектами в разных классификационных группировках.

Вопрос №13.

Степень классификации – это:

Варианты ответов:

- а/ этап классификации при иерархическом методе, в результате которого получается совокупность классификационных группировок;
- б/ этап классификации при фасетном методе, в результате которого получается совокупность классификационных группировок.

Вопрос №14.

Глубина классификации – это:

Варианты ответов:

- а/ количество признаков;
- б/ количество ступеней;
- в/ количество признаков и ступеней.

Вопрос №15.

Какое правило классификации нарушено в следующей схеме:

Варианты ответов:

- а/ деление множества следует начинать с наиболее общих признаков;
- б/ на каждой ступени можно использовать только один признак, имеющий принципиальное значение для этого этапа.
- в/ разделение объектов должно осуществляться последовательно от большего к меньшему, от общего к частному.
- г/ необходимо установить оптимальное число признаков ступеней и глубины.

**Вопрос №16.**

Выберите лишний подкласс товаров:

Класс: продовольственные товары, или пищевые продукты		
№ п/п	подклассы	группы однородных товаров
1.	Растительного происхождения	<ul style="list-style-type: none"> - зерномучные; - плодоовощные; - вкусовые; - сахар и его заменители; - крахмал и крахмалопродукты; - кондитерские товары; - растительные масла и маргариновая продукция. - пищевые животные жиры; - молочные; - мясные; - рыбные; - яйцо и яйцепродукты. - цветы; - зоотовары; - предметы ухода за ними и корма.
2.	Животного происхождения	
3.	Биотовары	

Вопрос №17.

Соотнесите виды ассортимента:

Варианты ответов:

1. набор товаров, выпускаемых изготовителем, исходя из его производственных возможностей;
2. набор товаров, формируемый организацией торговли или общественного питания с учетом ее специализации, потребительского спроса и материально-технической базы.

3. набор товаров, представленный небольшим количеством групп, видов, наименований, которые удовлетворяют небольшое количество потребностей.
4. это набор товаров, представленный значительным количеством групп, видов, разновидностей и наименований товаров, которые удовлетворяют разнообразные потребности в товарах.
5. набор однородных товаров, объединенных общностью признаков и удовлетворяющих аналогичные потребности.
6. это набор товаров различных видов и наименований, удовлетворяющих аналогичные потребности.
7. это набор товаров, который включает в себя значительное количество подгрупп, видов, разновидностей, наименований, в том числе марочных, относящихся к группе однородных, но отличающихся индивидуальными признаками.
8. это набор товаров, которые выполняют вспомогательные функции и не относятся к основным для данной организации;
9. это набор товаров разных групп, видов, наименований, отличающихся большим разнообразием функционального назначения
10. это набор товаров, наиболее полно удовлетворяющий реально обоснованные потребности, которые обеспечивают максимальное качество жизни при определенном уровне развития науки, техники и технологии;
11. это набор товаров, удовлетворяющий реальные потребности с максимально полезным эффектом для потребителя при минимальных затратах на их проектирование, разработку производства и доведение до потребителей.
12. это действительный набор товаров, имеющийся в конкретной организации изготовителя или продавца;
13. это перечень товаров, который должен будет удовлетворять предполагаемые потребности.

а/ простой; б/ сложный; в/ групповой; г/ промышленный; д/ торговый; е/ развернутый; ж/сопутствующий; з/ видовой; и/ рациональный; к/ оптимальный; л/ реальный; м/ прогнозируемый; н/ смешанный.

Вопрос №18.

Соотнесите свойства и показатели ассортимента:

Варианты ответов:

1. широта ассортимента;
2. полнота ассортимента;
3. новизна ассортимента;
4. структура ассортимента;
5. устойчивость ассортимента.

$$а/ K_n = \frac{П_д}{П_о} \times 100, \% \quad б/ K_u = \frac{Ш_д}{Ш_о} \times 100, \% \quad в/ K_y = \frac{У}{Ш_о} \times 100, \% \quad г/ K_n = \frac{Н}{Ш} \times 100, \%$$

$$д/ C_1 = \frac{A_1}{S_1} \times 100, \%$$

Вопрос №19.

Качество товаров – это:

Варианты ответов:

- а/ совокупность характеристик товара, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности;
- б/ характеристика товара, благодаря которой товар становится конкурентоспособным на рынке;
- в/ характеристика товара, благодаря которой товар приобретает способность удовлетворять нужды и потребности своих потребителей.

Вопрос №20.

Показатели качества в зависимости от характеризующих свойств и назначения бывают:

Варианты ответов:

- а/ единичные;
- б/ определяющие;
- в/ комплексные;
- г/ базовые;
- д/ все ответы верны;
- е/ правильных ответов нет.

Вопрос №21.

Номенклатура потребительских свойств и показателей – это:

Варианты ответов:

- а/ совокупность характеристик товара, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности;
- б/ совокупность свойств и показателей, обуславливающих удовлетворение реальных или предполагаемых потребностей.

Вопрос №22.

Назначение как свойство товара подразделяется на подгруппы:

Варианты ответов:

- а/ функциональное;
- б/ социальное;
- в/ антропометрическое;
- г/ классификационное;
- д/ универсальное.

Вопрос №23.

Надежность как свойство товара подразделяется на подгруппы:

Варианты ответов:

- а/ долговечность;
- б/ безотказность;
- в/ ремонтпригодность;
- г/ сохраняемость.

Вопрос №24.

Эргономические свойства товаров подразделяют на подгруппы:

Варианты ответов:

- а/ антропометрические;
- б/ психологические;

- в/ социальные;
- г/ психолого-физиологические.

Вопрос №25.

К свойствам безопасности товаров относится безопасность:

Варианты ответов:

- а/ химическая;
- б/ механическая;
- в/ классификационная;
- г/ магнитная;
- д/ психологическая;
- е/ противопожарная.

Вопрос №26.

Оценка качества товаров включает в себя следующие операции:

Варианты ответов:

- а/ выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей их определяющих;
- б/ расчет показателей различных свойств ассортимента;
- в/ определение действительных значений показателей качества;
- г/ сопоставление действительных значений измеряемого показателя с базовым.

Вопрос №27.

Градация, класс, сорт – это:

Варианты ответов:

- а/ категория или разряд, присвоенные объектам, имеющим то же самое функциональное применение, но различные требования к качеству;
- б/ показатели, характеризующие товары разного уровня качества.

Вопрос №28.

Соотнесите понятия:

Варианты ответов:

1. товар, который соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям;
2. товар, который не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателей, но это несоответствие не является критическим (опасным);
3. товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей
4. разновидность брака с неустранимыми значительными или критическими дефектами.

- а/ брак; б/ стандартный товар; в/ нестандартный товар; г/ отходы.

Вопрос №29.

В результате выявления соответствия или несоответствия установленным требованиям все товары по назначению делят на классы:

Варианты ответов:

- а/ товары, пригодные для использования по назначению;

- б/ товары, частично пригодные к использованию по назначению;
- в/ товары, условно пригодные к использованию по назначению;
- г/ опасные товары, непригодные для использования по назначению.

Вопрос №30.

Сорта яблок – это сортамент:

Варианты ответов:

- а/ товарный;
- б/ природный.

Вопрос №31.

Дефект – это:

Варианты ответов:

- а/ недостаток в товаре;
- б/ незначительное отклонение от заданных показателей качества;
- в/ невыполнение заданного или ожидаемого требования, касающегося объекта, а также требования, относящегося к безопасности.

Вопрос №32.

Соотнесите виды дефектов:

Варианты ответов:

1. несоответствия товаров установленным требованиям, которые могут нанести вред жизни, здоровью, имуществу потребителей или окружающей среде;
2. несоответствия, существенно влияющие на использование по назначению и надежность товаров, но не влияющие на безопасность для потребителей и/или окружающей среде;
3. несоответствия, которые не оказывают существенного влияния на потребительские свойства товаров, в первую очередь на назначение, надежность и безопасность;
4. дефекты, для которых предусмотрены методы и средства обнаружения;
5. дефекты, для которых методы и средства не предусмотрены или их применение целесообразно;
6. дефекты, после устранения которых товар может быть использован по назначению;
7. дефекты, которые невозможно или экономически невыгодно устранять;
8. дефекты, вызванные недостатками при проектировании и/или разработке продукции, сырья, несоблюдением или несовершенством производственных процессов;
9. дефекты, возникающие при транспортировании, хранении, подготовке к продаже или реализации товаров;
10. дефекты, возникающие при хранении, эксплуатации или использовании товаров потребителями.

а/ явные; б/ скрытые; в/ критические; г/ значительные; д/ малозначительные; е/ устранимые; ж/ технологические; з/ предреализационные; и/ неустраняемые; к/ послереализационные.

Вопрос №33.

Товарная партия – это:

Варианты ответов:

- а/ совокупность товарных единиц, поступивших одновременно в торговое предприятие;
- б/ совокупность единичных экземпляров товаров и/или комплексных упаковочных единиц одного вида и наименования, объединенных по определенному признаку.

Вопрос №34.

Проба (образец) – это:

Варианты ответов:

- а/ минимально допустимая часть товарной партии, отобранная из нее по установленным правилам и предназначенная для оценки качества;
- б/ максимально допустимая часть товарной партии, отобранная из нее по установленным правилам и предназначенная для оценки качества.

Вопрос №35.

Свойствами пробы являются:

Варианты ответов:

- а/ оптимальность;
- б/ представительность;
- в/ минимальность.

Вопрос №36.

Выборка – это:

Варианты ответов:

- а/ определенное минимально допустимое количество упакованных единиц, составляющих представительную часть товарной партии и отобранных для составления исходной пробы, предназначенной для оценки качества;
- б/ минимально допустимая часть товарной партии, отобранная из нее по установленным правилам и предназначенная для оценки качества.

Вопрос №37.

Соотнесите понятия:

Варианты ответов:

1. единичная проба определенного размера, отбираемая из одного места товарной партии;
2. совокупность точечных проб, отобранных из одной товарной партии;
3. установленная часть объединенной пробы или совокупность выборок, предназначенная для оценки качества.

а/исходная проба; б/ точечная проба; в/ объединенная проба.

Вопрос №38.

Приемочное число – это:

Варианты ответов:

- а/ максимально допустимое количество забракованных единиц выборки или объединенной пробы, или исходного образца, позволяющее принять решение о приеме товарной партии по качеству;
- б/ минимально допустимое количество забракованных единиц объединенной пробы или исходного образца, являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству.

Вопрос №39.

Браковочное число – это:

Варианты ответов:

- а/ максимально допустимое количество забракованных единиц выборки или объединенной пробы, или исходного образца, позволяющее принять решение о приеме товарной партии по качеству;
- б/ минимально допустимое количество забракованных единиц объединенной пробы или исходного образца, являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству.

Вопрос №40.

Навеска – это:

Варианты ответов:

- а/ часть средней пробы, выделенная для определения некоторых показателей качества;
- б/ установленная часть объединенной пробы или совокупность выборок, предназначенная для оценки качества.

Вопрос №41.

К сохраняющим факторам относят:

Варианты ответов:

- а/ упаковка;
- б/ хранение;
- в/ реализация;
- г/ товарная обработка;
- д/ послепродажное обслуживание.

Вопрос №42.

Товарные потери – это:

Варианты ответов:

- а/ потери, вызванные частичной или полной утратой стоимостных характеристик в денежном выражении;
- б/ потери, вызванные частичной или полной утратой количественных и качественных характеристик товара в натуральном выражении.

Вопрос №43.

Товарные потери могут быть:

Варианты ответов:

- а/ количественные;
- б/ стоимостные;
- в/ качественные.

Вопрос №44.

К количественным потерям относят:

Варианты ответов:

- а/ усушка;
- б/ распыл;
- в/ биологические процессы.

Вопрос №45.

К качественным потерям относят:

Варианты ответов:

- а/ порча продуктов;
- б/ распыл;
- в/ повреждения, вызываемые насекомыми;
- г/ дыхание.

Вопрос №46.

Товарная информация – это:

Варианты ответов:

- а/ информация, изложенная на упаковке товара;
- б/ сведения о товаре, предназначенные для пользователей.

Вопрос №47.

Первичными источниками товарной информации являются:

Варианты ответов:

- а/ продавцы;
- б/ производители;
- в/ потребители.

Вопрос №48.

Различают следующие виды товарной информации:

Варианты ответов:

- а/ основополагающая;
- б/ словесная;
- в/ коммерческая;
- г/ потребительская.

Вопрос №49.

Различают следующие формы товарной информации:

Варианты ответов:

- а/ словесная;
- б/ коммерческая;
- в/ цифровая;
- г/ изобразительная;
- д/ символическая;
- е/ штриховая.

Вопрос №50.

Требования к товарной информации включают в себя:

Варианты ответов:

- а/ доступность;
- б/ краткость;
- в/ достоверность;
- г/ достаточность.

Вопрос №51.

Структура штрихового кода включает в себя следующую информацию:

Варианты ответов:

- а/ код страны;
- б/ код товара;
- в/ контрольное число;
- г/ код изготовителя;
- д/ способы эксплуатации товара;
- е/ контрольное число.

Вопрос №52.

Информация, изложенная в штриховом коде, предназначена для:

Варианты ответов:

- а/ коммерсантов;
- б/ товароведов;
- в/ потребителей.

Вопрос №53.

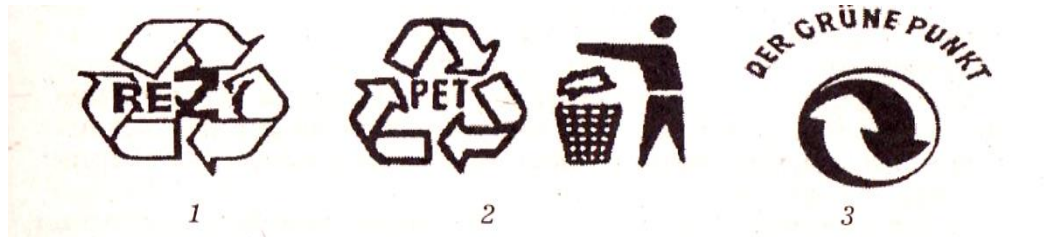
Контрольное число в штриховом коде 460010400470? должно составлять:

Варианты ответов:

- а/ 5;
- б/ 4;
- в/ 1.

Вопрос №54.

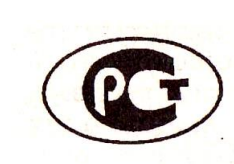
Представленная группа знаков относится к:

Варианты ответов:

- а/ манипуляционным;
- б/ экологическим;
- в/ предупредительным.

Вопрос №55.

Представленный знак относится к:

Варианты ответов:

- а/манипуляционным;
- б/экологическим;
- в/знакам соответствия государственным стандартам РФ.

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он допустил не более двух ошибок;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил три ошибки;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил более трех ошибок;

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
31. основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;	<ul style="list-style-type: none"> – объясняет основные понятия товароведения – продукция, товар, товароведение; – перечисляет основные цели, задачи, функции товароведения; – объясняет принципы товароведения – безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, систематизация, эффективность; – различает основные методы товароведения – измерительные, органолептические, аналитические, методы товароведной практической деятельности.
32. классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	<ul style="list-style-type: none"> – знает группы, подгруппы, виды и разновидности ассортимента товаров; – общую классификацию продовольственных и непродовольственных товаров; – этапы оценки качества товаров, основные показатели качества товаров.
34. виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;	<ul style="list-style-type: none"> – перечисляет виды возможных товарных потерь для различных групп товаров; – знает причины возникновения количественных и качественных товарных потерь

Ответы к тесту

Номер вопроса	Правильные ответы/ответ
1.	в
2.	1-в;2-а;3-в; 4-г;5-д
3.	а
4.	г, д
5.	а, б
6.	б
7.	а
8.	а, б, в, д

9.	а
10.	б
11.	в
12.	в
13.	а
14.	в
15.	в
16.	з
17.	1-г; 2-д; 3-а; 4-б; 5-в; 6-з; 7-е; 8-ж; 9-н; 10-и; 11-к; 12-л; 13-м.
18.	1-б; 2-а; 3-г; 4-д; 5-в
19.	а
20.	а, б, в, г или д
21.	б
22.	а, б, г, д
23.	а, б, в, г
24.	а, б, г
25.	а, б, г, е
26.	а, в, г
27.	а
28.	1-б; 2-в; 3-а; 4-г
29.	а, в, г
30.	а
31.	в
32.	1-в; 2-г; 3-д; 4-а; 5-б; 6-е; 7-и; 8-ж; 9-з; 10-к
33.	б
34.	а
35.	а, б
36.	а
37.	1-б; 2-в; 3-а
38.	а
39.	б
40.	а
41.	а, б, в, г, д
42.	б
43.	а, в
44.	а, б
45.	а, в, г
46.	б
47.	б
48.	а, в, г
49.	а, в, г, д, е
50.	а, в, г
51.	а, б, в, г
52.	а, б
53.	б
54.	б
55.	в

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ МДК 3.2

Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 3

Тема: Основы товароведения продовольственных товаров

Время выполнения - 90 минут

ВАРИАНТ № 1

1. Требования, предъявляемые к хранению продовольственных товаров.
2. Вода, жиры, дубильные вещества как элементы химического состава продовольственных товаров.
3. Тестовое задание:
К органолептическому способу определения качества пищевых продуктов относится:
 - а) пищевая безвредность продукта;
 - б) температура плавления;
 - в) вкусовые ощущения продукта.

ВАРИАНТ № 2

1. Товароведение продовольственных товаров как наука. Учебная и торговая классификация продовольственных товаров.
2. Минеральные вещества, углеводы, витамины как элементы химического состава продовольственных товаров.
3. Тестовое задание:
В каком помещении хлеб плесневеет:
 - а) во влажном;
 - б) в сухом;
 - в) в холодильнике.

ВАРИАНТ № 3

1. Сущность органолептических методов оценки качества продовольственных товаров.
2. Консервирование продовольственных товаров высокими температурами.
3. Тестовое задание:
4. Какие продукты содержат много воды:
 - а) манная крупа, рис;
 - б) огурцы, арбузы;
 - в) чай, кофе.

ВАРИАНТ № 4

1. Сущность балльных методов оценки качества продовольственных товаров.
2. Консервирование продовольственных товаров сахаром и солью. Сушка и копчение.
3. Тестовое задание:

Для каких товаров очень важным является товарное соседство:

- а) для пряностей, чая;
- б) для масла растительного;
- в) для крупы, лапши.

ВАРИАНТ № 5

1. Сущность экспертного метода оценки качества продовольственных товаров.
2. Вода, жиры, дубильные вещества как элементы химического состава продовольственных товаров.
3. Тестовое задание:

С какой целью используют метод консервирования:

- а) сократить сроки хранения;
- б) уничтожить микробы;
- в) сохранить вкусовые свойства?

ВАРИАНТ № 6

1. Консервирование продовольственных товаров низкими температурами.
2. Минеральные вещества, углеводы, витамины как элементы химического состава продовольственных товаров.
3. Тестовое задание:

На какие товары оказывает негативное влияние свет:

- а) соль, сахар;
- б) маргарин, масло сливочное;
- в) картофель, лук репчатый?

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные, полные ответы на все поставленные вопросы и практическое задание;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы, допуская отдельные неточности;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он дал ответы на большинство поставленных вопросов, допуская неточности, в том числе при выполнении практического задания;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он дал неполные, неточные ответы на все поставленные вопросы, практическое задание выполнено неправильно.

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
33. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none">– Классификацию продовольственных товаров;– Методы оценки качества продовольственных товаров;– Особенности химического состава продовольственных товаров;– Методы консервирования продовольственных товаров;

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 4

Тема: Продовольственные товары животного происхождения

Время выполнения - 90 минут

ВАРИАНТ № 1

1. Молоко, сливки: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
2. Мясные субпродукты: классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
3. Рыбные консервы и пресервы: классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
4. Ответьте на вопросы теста:
На какие сорта подразделяют вареные колбасы:
 - а) на высший, 1-й и 2-й;
 - б) на высший, 1-й, 2-й и 3-й;
 - в) на высший, 1-й?

ВАРИАНТ № 2

1. Молочные консервы: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
2. Мясо: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
3. Соленая рыба: виды посола, ассортимент, требования к качеству, хранение.
4. Ответьте на вопросы теста:
Какие из перечисленных изделий являются вареными колбасами:
 - а) сосиски, сардельки;
 - б) колбаса «Докторская», «Любительская»;
 - в) колбаса «Одесская», «Охотничьи колбаски»?

ВАРИАНТ № 3

1. Кисломолочные продукты: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
2. Мясные консервы: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
3. Копченая рыба: ассортимент, требования к качеству, хранение.
4. Ответьте на вопросы теста:
Какие рыбы улучшают свои вкусовые свойства после посола:
 - а) сельди, семга, кильки;
 - б) судак, карп, горбуша;
 - в) вобла, осетр, минтай?

ВАРИАНТ № 4

1. Масло коровье: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
2. Мясо домашней птицы и дичи: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
3. Икра: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
4. Ответьте на вопросы теста:
Какие консервы относят к натуральным консервам:
а) «Шпроты в масле»;
б) «Угорь в желе», «Горбуша в собственном соку»;
в) «Килька в томатном соусе»?

ВАРИАНТ № 5

1. Сыры сычужные: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
2. Мясные копчености: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
3. Сушеная и вяленая рыба: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
4. Ответьте на вопрос:
Как отличить по внешнему виду (цвету кожи, консистенции мяса) рыбу горячего копчения от рыбы холодного копчения?

ВАРИАНТ № 6

1. Сыры рассольные и плавленые: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
2. Мясные полуфабрикаты: классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
3. Рыба, живая, охлажденная, мороженая: классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
4. Ответьте на вопросы теста:
Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории:
а) сердце, язык;
б) селезенка, желудок;
в) ножки свиные, уши?

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные, полные ответы на все поставленные вопросы и практическое задание;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы, допуская отдельные неточности;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он дал ответы на большинство поставленных вопросов, допуская неточности, в том числе при выполнении практического задания;

- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он дал неполные, неточные ответы на все поставленные вопросы, практическое задание выполнено неправильно.

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
33. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> – Классификацию продовольственных товаров животного происхождения; – Методы оценки качества продовольственных товаров животного происхождения; – Особенности химического состава продовольственных товаров животного происхождения; – Факторы, влияющие на продовольственные товары животного происхождения при хранении

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 5

Тема: Основы товароведения непродовольственных товаров

Время выполнения – 90 минут

ВАРИАНТ 1

1. Стекланные бытовые изделия: характеристика ассортимента.
2. Электробытовые товары.
3. По каким признакам можно определить фарфоровые изделия.

ВАРИАНТ 2

1. Керамические бытовые изделия: виды керамики, их свойства, методы идентификации.
2. Бытовые уборочные машины: эксплуатационные характеристики, конструкция и принцип работы.
3. Охарактеризовать швейное изделие покупателю.

ВАРИАНТ 3

1. Кухонная металлическая посуда: классификация, ассортимент, конкурентоспособность и требования к качеству.
2. Свойства и отличительные признаки фарфора, фаянса и майолики.
3. С помощью, каких знаков можно «рассказать» покупателю о том, что изделие можно стирать только вручную, гладить при самой низкой температуре, нельзя подвергать химической чистке.

ВАРИАНТ 4

1. Классификация, ассортимент бытовых химических товаров.
2. Трикотажные товары.

3. Составить алгоритм действий продавца при оценке качества обуви по органолептическим показателям.

ВАРИАНТ 5

1. Приборы холодильные бытовые: эксплуатационные характеристики, конструкция и принцип работы.
2. Способы декорирования керамических товаров.
3. Опишите органолептические методы определения натуральных и искусственных кож.

ВАРИАНТ 6

1. Ткани: основы производства, виды переплетений, характеристика ассортимента.
2. Парфюмерные товары.
3. Дайте покупателю консультацию о том, как определяется размер обуви. С помощью какого инвентаря это возможно сделать?

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные, полные ответы на все поставленные вопросы и практическое задание;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы, допуская отдельные неточности;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он дал ответы на большинство поставленных вопросов, допуская неточности, в том числе при выполнении практического задания;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он дал неполные, неточные ответы на все поставленные вопросы, практическое задание выполнено неправильно.

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
33. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none">– Классификацию непродовольственных товаров;– Методы оценки качества непродовольственных товаров;– Особенности ассортимента и химического состава непродовольственных товаров;– Факторы, влияющие на непродовольственные товары.

ТЕСТ № 2

Тема: Основы товароведения продовольственных товаров

Время выполнения - 20 минут

Вопрос № 1

Какие продукты содержат много воды:

Варианты ответов:

- а) манная крупа, рис;
- б) огурцы, арбузы;
- в) чай, кофе?

Вопрос № 2

Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов:

Варианты ответов:

- а) натрий, хлор;
- б) кальций, фосфор;
- в) магний, калий?

Вопрос № 3

Для каких пищевых продуктов нормируют содержание минеральных веществ (зольность):

Варианты ответов:

- а) для муки, крупы;
- б) для помидоров, баклажанов;
- в) для минеральных вод?

Вопрос № 4

Какой углевод содержится в молоке:

Варианты ответов:

- а) глюкоза, фруктоза;
- б) лактоза;
- в) мальтоза, сахароза?

Вопрос № 5

Какие углеводы относят к моносахаридам:

Варианты ответов:

- а) крахмал, клетчатку;
- б) глюкозу, фруктозу;
- в) сахарозу, мальтозу?

Вопрос № 6

В каких продуктах содержатся полноценные белки:

Варианты ответов:

- а) в молоке, сливках;
- б) в карамели, конфетах;
- в) в моркови, свекле?

Вопрос № 7

В каких продуктах содержится растительный жир:

Варианты ответов:

- а) в жирном мясе, тушке утки;
- б) в орехах грецких, фундуке;
- в) в масле сливочном, сыре?

Вопрос №8

В каких продуктах содержатся твердые тугоплавкие жиры:

Варианты ответов:

- а) в говяжьем, бараньем жире;
- б) в масле подсолнечном, оливковом;
- в) в халве подсолнечной, шоколаде?

Вопрос №10.

В каком помещении хлеб плесневевает:

Варианты ответов:

- а) во влажном;
- б) в сухом;
- в) в холодильнике?

Вопрос №11.

Какие товары быстро портятся при температуре 25 °С:

Варианты ответов:

- а) крупы, макароны;
- б) огурцы, помидоры;
- в) мясо, рыба?

Вопрос №12.

Какие товары можно хранить без доступа кислорода:

Варианты ответов:

- а) макароны, соль;
- б) яблоки, груши;
- в) картофель, капусту?

Вопрос №13.

На какие товары оказывает негативное влияние свет:

Варианты ответов:

- а) соль, сахар;
- б) маргарин, масло сливочное;
- в) картофель, лук репчатый?

Вопрос № 14.

Для каких товаров очень важным является товарное соседство:

Варианты ответов:

- а) для пряностей, чая;
- б) для масла растительного;
- в) для крупы, лапши?

Вопрос №15.

С какой целью используют метод консервирования:

Варианты ответов:

- а) сократить сроки хранения;
- б) уничтожить микробы;
- в) сохранить вкусовые свойства?

Вопрос №16.

Какие товары нельзя хранить при температуре 25 °С:

Варианты ответов:

- а) торты, пирожные;
- б) рыбу, колбасы;
- в) соль, сахар?

Вопрос №17.

При получении каких товаров используют пастеризацию:

Варианты ответов:

- а) творога, сметаны;
- б) молока, сливок;
- в) кефира, ряженки?

Вопрос №18.

При получении каких товаров используют стерилизацию:

Варианты ответов:

- а) масла подсолнечного;
- б) мясных, рыбных консервов;

в) варенья, джемов?

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он допустил не более двух ошибок;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил три ошибки;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил более трех ошибок;

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
33. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none">– Классификацию продовольственных товаров;– Методы оценки качества продовольственных товаров;– Особенности химического состава продовольственных товаров;– Методы консервирования продовольственных товаров;– Факторы, влияющие на продовольственные товары при хранении

ТЕСТ № 3

Тема: Основы товароведения продовольственных товаров

Время выполнения - 20 минут

1. Вода находится в пищевых продуктах в состоянии
2. Минеральные вещества в зависимости от содержания в продуктах подразделяют на две группы:
3. Белки при взбивании образуют ..., которую используют в получении товаров:....
4. Жиры при длительном хранении ..., при сильном нагревании...
5. Чай, кофе содержат ..., которые оказывают возбуждающее действие на нервную систему.
6. Укроп, петрушка, кинза содержат ..., которые являются ароматическими веществами.
7. Сливочное масло, растительные масла содержат ... и ... усваиваются организмом человека.
10. Перец горький, горчица содержат вещества с резким вкусом и запахом, которые относятся
11. К красящим веществам относят ... и их используют для подкрашивания
12. Режим хранения товаров — это
13. При правильном режиме хранения сохраняются
14. Лучшая оптимальная температура для хранения овощей
15. Для длительного хранения мороженой рыбы температура

16. Для овощей, фруктов необходима относительная влажность воздуха
17. Сухие продукты (сухое молоко, соль) хранят при влажности воздуха
18. Свет оказывает отрицательное влияние на товары:
19. Высокая концентрация углекислого газа подавляет развитие...
20. Консервирование способствует
21. В результате быстрого замораживания мяса, рыбы образуются ...
22. При стерилизации рыбных консервов изменяется
23. В квашеных продуктах (капуста) сохраняется витамин

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он допустил не более двух ошибок;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил три ошибки;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил более трех ошибок;

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
33. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> – Классификацию продовольственных товаров; – Методы оценки качества продовольственных товаров; – Особенности химического состава продовольственных товаров; – Методы консервирования продовольственных товаров; – Факторы, влияющие на продовольственные товары при хранении

ТЕСТ № 4

Тема: Зерномучные товары

Время выполнения - 20 минут

Вопрос №1

Какой сорт пшеничной муки имеет более светлый цвет:

Варианты ответов:

- а) Экстра;
- б) первый сорт;
- в) второй сорт?

Вопрос №2

От чего зависит сорт муки:

Варианты ответов:

- а) от содержания отрубей;
- б) от вкуса и запаха;
- в) от количества клейковины?

Вопрос №3

Какая крупа варится дольше всех круп:

Варианты ответов:

- а) фасоль, перловая;
- б) манная, рисовая;
- в) пшено шлифованное, ядрица гречневая?

Вопрос №4

Какие из перечисленных изделий относят к трубчатым макаронным изделиям (ГОСТ Р 51865—2002):

Варианты ответов:

- а) вермишель, лапшу;
- б) ракушки, рожки;
- в) перья, макароны?

Вопрос №5

Из какой муки вырабатывают макаронные изделия:

Варианты ответов:

- а) из хлебопекарной пшеничной муки;
- б) из муки высшего сорта (из твердой пшеницы);
- в) из муки мягкой стекловидной пшеницы?

Вопрос №6

Какое основное сырье используют для получения хлеба:

Варианты ответов:

- а) сахар, молоко;
- б) муку, воду, дрожжи;
- в) дрожжи, изюм, повидло?

Вопрос №7

Какие вводимые добавки используют для улучшенных сортов хлеба:

Варианты ответов:

- а) пшеничную, ржаную муку;
- б) жиры, молоко, сахар;
- в) соль, воду, дрожжи?

Вопрос №8

Какие изделия называют булочными:

Варианты ответов:

- а) плюшки, ватрушки;
- б) батоны нарезные;
- в) бублики, баранки?

Вопрос №9

Как подразделяют хлеб по рецептуре:

Варианты ответов:

- а) простой, формовой;
- б) простой, улучшенный, сдобный;
- в) пшеничный, сдобный, улучшенный?

Вопрос №10

Какие изделия относят к бараночным:

Варианты ответов:

- а) калачи московские, баранки;
- б) бублики, баранки;
- в) сушки, баранки, бублики?

Вопрос №11

Какие виды изделий предназначаются для больных диабетом:

Варианты ответов:

- а) «Докторские» хлебцы (булочка);
- б) булочки с пониженной кислотностью;
- в) белковый пшеничный хлеб?

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он допустил не более двух ошибок;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил три ошибки;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил более трех ошибок;

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
33. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> – классификацию зерномучных товаров; – показатели оценки качества зерномучных товаров; – особенности химического состава зерномучных товаров; – факторы, влияющие на зерномучные товары при хранении

ТЕСТ № 5

Темы: Вкусовые товары. Плодоовощные товары.

Время выполнения - 20 минут

1 Вопрос №1

Какие овощи содержат больше крахмала:

Варианты ответов:

- а) морковь, свекла;
- б) огурцы, кабачки;
- в) картофель?

Вопрос №2

Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах:

Варианты ответов:

- а) свекла, арбузы;
- б) петрушка, укроп, сельдерей;
- в) томаты, баклажаны?

Вопрос №3.

Какие из этих сортов яблок относятся к летним сортам (для средней полосы):

Варианты ответов:

- а) антоновка, богатырь;
- б) белый налив, грушовка;
- в) джонатан, ренет шампанский?

Вопрос №4

Какие плоды содержат больше витамина С (аскорбиновой кислоты):

Варианты ответов:

- а) черная смородина, шиповник;
- б) черешня, вишня;
- в) виноград, абрикосы?

Вопрос №5

Какой тропический плод отличается повышенным содержанием жира:

Варианты ответов:

- а) ананасы;
- б) авокадо;
- в) бананы?

Вопрос №6

Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус чая:

Варианты ответов:

- а) дубильные;
- б) ароматические;
- в) красящие?

Вопрос №7

Какой чай содержит больше витамина С:

Варианты ответов:

- а) зеленый;
- б) желтый;
- в) черный?

Вопрос №8

Какой байховый чай имеет сильно выраженный терпкий вяжущий вкус:

Варианты ответов:

- а) желтый;
- б) зеленый;
- в) черный?

Вопрос №9

Какой товарный сорт чая упаковывают в прочную жесткую упаковку:

Варианты ответов:

- а) высший;
- б) 1-й;
- в) 2-й?

Вопрос №10

Какие вещества не входят в состав чайных напитков:

Варианты ответов:

- а) кофеин;

- б) красящие;
- в) ароматические?

Вопрос №11

Какие вещества обуславливают аромат и вкус жареного кофе:

Варианты ответов:

- а) дубильные;
- б) алкалоиды (кофеин);
- в) вещества кофеоля?

Вопрос №12

Какой кофе имеет более вязущий вкус:

Варианты ответов:

- а) зеленый (сырой);
- б) жареный;
- в) молотый?

Вопрос №13

Из какого ботанического вида кофе вырабатывают высший сорт кофе:

Варианты ответов:

- а) Сантос бразильский;
- б) Арабика индийский;
- в) Робуста индийский?

Вопрос №14

Какой товарный сорт жареного кофе (ГОСТ Р 52088—2003) имеет слабо выраженный аромат:

Варианты ответов:

- а) 2-й сорт;
- б) сорт «Премиум»;
- в) высший сорт?

Вопрос №15

Какой вид упаковки лучше сохраняет аромат жареного кофе:

Варианты ответов:

- а) коробки бумажные;
- б) жестяные банки;
- в) жестяные банки (кофе упаковывают под вакуумом)?

Вопрос №16

Какие вещества не входят в состав кофейных напитков:

Варианты ответов:

- а) ароматические;
- б) кофеин;
- в) красящие?

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он допустил не более двух ошибок;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил три ошибки;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил более трех ошибок;

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
33. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none">– классификацию плодоовощных и вкусовых товаров;– показатели оценки качества плодоовощных и вкусовых товаров;– особенности химического состава плодоовощных и вкусовых товаров;– факторы, влияющие на плодоовощные и вкусовые товары при хранении

ТЕСТ № 6

Тема: Зерномучные товары. Плодоовощные товары. Вкусовые товары.

Время выполнения - 20 минут.

Объясните различие между простым и сортовым помолами муки.

Сорт муки зависит от содержания

Крупы подразделяют на сорта по следующим показателям:....

Не подразделяют на сорта следующие крупы:

Гречневая крупа ядрица отличается от продела

Макаронные изделия делят на ... сорта. Сорт зависит от

Пищевая ценность хлеба заключается в

Солод — это

Ржаное тесто в отличие от пшеничного ставят

По виду муки хлеб выпускают

По способу выпечки хлеб бывает

Внешний вид хлебных изделий определяют по следующим единичным показателям:

....

В зависимости от сроков реализации картофель подразделяют

Универсальные сорта картофеля используют
 К капустным овощам относят
 По срокам созревания яблоки подразделяют
 К косточковым плодам относят
 К цитрусовым плодам относят
 Тропические плоды — это
 Ягоды по строению подразделяют
 Флеш чайного куста —
 В продаже имеются следующие виды чая:
 При хранении чая необходимо учитывать
 Прессованный чай выпускают
 Зеленые зерна кофе не имеют
 В процессе обжарки кофейных зерен образуется
 Сроки хранения кофе зависят

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные, полные ответы на все поставленные вопросы и практическое задание;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы, допуская отдельные неточности;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он дал ответы на большинство поставленных вопросов, допуская неточности, в том числе при выполнении практического задания;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он дал неполные, неточные ответы на все поставленные вопросы, практическое задание выполнено неправильно.

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
33. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> – классификацию, зерномучных, плодоовощных и вкусовых товаров; – показатели оценки качества зерномучных, плодоовощных и вкусовых товаров; – особенности химического состава плодоовощных и вкусовых товаров; – факторы, влияющие на зерномучные, плодоовощные и вкусовые товары при хранении

ТЕСТ № 7

Тема: Кондитерские товары

Время выполнения - 20 минут

Вопрос №1

Какой вид сахара медленно растворяется в воде:

Варианты ответов:

- а) сахар-рафинад прессованный литой;
- б) сахар-песок;
- в) сахар-рафинад быстрорастворимый?

Вопрос №2

Для каких изделий допустимо при поступлении в продажу «засахаривание»:

Варианты ответов:

- а) для варенья;
- б) для меда;
- в) для джема, повидла?

Вопрос №3

Какое из фруктово-ягодных изделий имеет жидкую консистенцию:

Варианты ответов:

- а) джем вишневый;
- б) варенье малиновое;
- в) повидло грушевое?

Вопрос №4

К какой группе кондитерских изделий относят зефир:

Варианты ответов:

- а) к конфетам;
- б) к пастильным;
- в) к мармеладу?

Вопрос №5

К какой группе мармелада относят «Апельсиновые дольки»:

Варианты ответов:

- а) желейной;
- б) фруктово-ягодной?

Вопрос №6

К какой группе карамели относят монпансье:

Варианты ответов:

- а) карамели леденцовой;
- б) карамели с начинками;

в) мягкой карамели?

Вопрос №7

Какой шоколад не содержит теобромин:

Варианты ответов:

- а) белый;
- б) обыкновенный;
- в) десертный?

Вопрос №8

Когда возникает сахарное «поседение» — белый налет на шоколаде:

Варианты ответов:

- а) при высокой температуре;
- б) при резких колебаниях температуры;
- в) при температуре 2°C?

Вопрос №9

Какой группы шоколад имеет более темный цвет, тонкую горечь, сильный аромат:

Варианты ответов:

- а) обыкновенный;
- б) десертный;
- в) пористый?

Вопрос №10

Какие конфеты имеют сбивной (воздушный) корпус:

Варианты ответов:

- а) «Белочка», «Маска»;
- б) «Суфле», «Птичье молоко»;
- в) «Весна», «Мир»?

Вопрос №11

Какая консистенция халвы должна быть:

Варианты ответов:

- а) твердая;
- б) мягкая;
- в) легко режущаяся, слегка крошащаяся?

Вопрос №12

Какие восточные сладости относятся к типу карамели:

Варианты ответов:

- а) нуга, сливочное полено;
- б) пахлава слоеная;
- в) козинаки, миндаль в сахаре?

Вопрос №13

Какое печенье называют сахарное:

Варианты ответов:

- а) содержащее много сахара, жира;
- б) имеющее на поверхности проколы, печенье не рассыпчатое;
- в) печенье хрупкое, рассыпчатое?

Вопрос №14

Какое печенье получают сбиванием сахара с яичными белками:

Варианты ответов:

- а) миндально-ореховое;
- б) песочное;
- в) белково-сбивное?

Вопрос №15

Какое печенье относят к сухому печенью (крекер):

Варианты ответов:

- а) с вкусовыми добавками (тмин, сыр, анис);
- б) сухарики с изюмом или цукатами;
- в) миндально-ореховое?

Вопрос №16

К какой группе относят печенье «Юбилейное», «Земляничное»:

Варианты ответов:

- а) сдобное;
- б) сахарное;
- в) затяжное?

Вопрос №17

Какой цвет мякиша сырцовых пряников:

Варианты ответов:

- а) светлый;
- б) темный?
- в) розовый?

Вопрос №18

Какие условия и сроки хранения заварных пряников:

Варианты ответов:

- а) 25 °С — 60 дней;
- б) 18 °С - 25 дней;
- в) 12 °С — 14 дней;

Вопрос №19

Какой полуфабрикат называют бисквитным:

Варианты ответов:

- а) рассыпчатый, легко крошащийся;
- б) пышный, мелкопористый;
- в) воздушный?

Вопрос №20

Какой срок хранения тортов со сливочным кремом при температуре 6 °С:

Варианты ответов:

- а) 72 ч;
- б) 60 ч;
- в) 120 ч?

Вопрос №21

Из какого теста выпекают кексы:

Варианты ответов:

- а) песочного;
- б) сдобного;
- в) слоеного?

Вопрос №22

На поверхности какого печенья имеются проколы:

Варианты ответов:

- а) затяжного;
- б) сахарного;
- в) сухого (крекер)?

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он допустил не более двух ошибок;

- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил три ошибки;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил более трех ошибок;

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
33. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> – классификацию кондитерских товаров; – показатели оценки качества кондитерских товаров; – особенности химического состава кондитерских товаров; – факторы, влияющие на кондитерские товары при хранении

ТЕСТ № 8

Тема: Молочные товары

Время выполнения: 20 минут

Вопрос №1

При производстве каких молочных продуктов используют пастеризацию:

Варианты ответов:

- а)молока, сливок;
- б)молочных сгущенных консервов;
- в)творога, молочных сгущенных консервов;
- г)творога, творожных изделий?

Вопрос №2

В чем измеряется кислотность молока, сметаны:

Варианты ответов:

- а)в процентах измеряется только кислотность молока;
- б)в градусах Тернера;
- в)только в градусах?

Вопрос №3

Каковы сроки хранения пастеризованного молока:

Варианты ответов:

- а)36 ч при температуре 2 °С;
- б)10 сут при температуре 20 °С;
- в)10 сут при температуре 2°С?

Вопрос №4

Каковы условия и сроки хранения творога:

Варианты ответов:

- а) при температуре 2 °С — 36 ч;
- б) при температуре -18 °С — до 8 мес;
- в) при температуре 10 °С — 10 сут?

Вопрос №5

Какие условия хранения сметаны, сырков творожных, паст:

Варианты ответов:

- а) при температуре 15 °С;
- б) при температуре -10 °С;
- в) при температуре 2°С?

Вопрос №6

Какие молочные изделия можно замораживать:

Варианты ответов:

- а) творог, творожные сырки;
- б) сметану, вареники;
- в) творог, творожные полуфабрикаты?

Вопрос №7

Какие сыры относят к типу «Швейцарского»:

Варианты ответов:

- а) «Алтайский», «Советский»;
- б) «Московский», «Российский»;
- в) «Кубанский», «Пошехонский»?

Вопрос №8

К какой подгруппе сыров относят брынзу:

Варианты ответов:

- а) твердые;
- б) мягкие;
- в) рассольные;
- г) кисломолочные?

Вопрос №9

Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарского»:

Варианты ответов:

- а) кисломолочный;

- б) сладковато-пряный;
- в) молочный?

Вопрос №10

Какие сыры созревают при участии плесени, сырных грибов:

Варианты ответов:

- а) сулугуни, «Российский»;
- б) «Рокфор», «Сент-Агюр»;
- в) «Костромской», «Алтайский»?

Вопрос №11

Как маркируют твердые сычужные сыры жирностью 45 %:

Варианты ответов:

- а) на маркировке сыра круг;
- б) маркировка в виде квадрата;
- в) на маркировке правильный восьмиугольник?

Вопрос №12

Какое растительное масло получают из зародышей злаков:

Варианты ответов:

- а) соевое, рапсовое;
- б) кукурузное;
- в) подсолнечное, арахисовое?

Вопрос №13

Какое растительное масло получают из ядра косточек плодов:

Варианты ответов:

- а) оливковое;
- б) кукурузное, хлопковое;
- в) подсолнечное, соевое?

Вопрос №14

Какое растительное масло получают из семян:

Варианты ответов:

- а) кукурузное, оливковое;
- б) соевое, арахисовое;
- в) подсолнечное, рапсовое?

Вопрос №15

Какое растительное масло содержит больше витаминов, имеет выше пищевую ценность:

Варианты ответов:

- а) нерафинированное;
- б) дезодорированное;
- в) рафинированное;
- г) гидратированное?

Вопрос №16

Какое сливочное масло имеет привкус и аромат орехов:

Варианты ответов:

- а) сливочное несоленое;
- б) крестьянское, шоколадное;
- в) вологодское;
- г) бутербродное, любительское?

Вопрос №17

При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется желтый налет (штафф):

Варианты ответов:

- а) при длительном хранении и при температуре 10 °С — 90 дней;
- б) при хранении масла при температуре -18 °С до 1 мес.;
- в) при хранении масла в темных помещениях при температуре -1 °С до 10 дней?

Вопрос №18

Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

Варианты ответов:

- а) вкусовые добавки, сахар, тмин, перец;
- б) содержание жира 40...67%;
- в) эмульгаторы — молочные продукты?

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он допустил не более двух ошибок;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил три ошибки;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил более трех ошибок.

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
33. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> – классификацию молочных товаров; – показатели оценки качества молочных товаров; – особенности химического состава молочных товаров; – факторы, влияющие на молочные товары при хранении

ТЕСТ № 9

Тема: Кондитерские товары.

Время выполнения - 15 минут.

1. Сахар-рафинад выпускают следующих видов:
2. В зависимости от источников сбора различают следующие виды меда:
3. Консистенция повидла должна быть
4. Фруктово-ягодный мармелад готовят на основе ... с добавлением ...
5. Для получения клеевой пастилы используют
6. Карамель имеет ... консистенцию. Получают карамель из
7. Шоколад получают из
8. Конфеты отличают от карамели
9. По способу формования конфеты подразделяют на
10. Жировое поседение шоколада, конфет возникает
11. К мучным кондитерским изделиям относят
12. В зависимости от рецептуры выпускают песочное печенье
13. Крекеры в зависимости от рецептуры делят на 4 группы
14. Отделочные материалы для тортов

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он допустил не более двух ошибок;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил три ошибки;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил более трех ошибок;

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
33. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> – классификацию кондитерских товаров; – показатели оценки качества кондитерских товаров; – особенности химического состава кондитерских товаров; – факторы, влияющие на кондитерские товары при хранении

ТЕСТ № 10

Тема: Молочные товары. Пищевые жиры

Время выполнения - 20 минут.

1. Молоко — ценный продукт в питании человека. В состав молока входят ... вещества.
2. Ассортимент пастеризованного молока:
3. К диетическим кисломолочным продуктам относят Они обладают лечебными свойствами
4. Сметану получают способом
5. Изготавливают следующий ассортимент сметаны:
6. Творог (ГОСТ Р 52096—2003) по содержанию жира подразделяется на
7. В зависимости от рецептуры творожные изделия подразделяют на
8. К творожным полуфабрикатам относят Как хранят творожные полуфабрикаты?
9. Вырабатывают следующие виды ряженки:
10. К дефектам сгущенных молочных консервов относятся:
11. Сухое молоко производят ... видов.
12. К группе пищевых жиров относят
13. По консистенции жиры подразделяют
14. Растительные масла изготавливают следующими способами:
15. В жирах при хранении на свету и повышенной температуре происходят
16. Хранят растительные масла при температуре
17. Масло из коровьего молока (ГОСТ Р 52253—2004) в зависимости от технологии изготовления подразделяют
18. Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют
19. Выпускают следующий ассортимент сливочного масла:
20. На основании ГОСТ Р 52178—2003 маргарин подразделяют на группы:
21. Выпускают животные топленые жиры:
22. Кулинарные жиры выпускают следующего ассортимента:....
23. Майонез получают....
24. Ассортимент майонеза:

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он допустил не более двух ошибок;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил три ошибки;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил более трех ошибок;

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
33. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none">– классификацию молочных товаров и пищевых жиров;– показатели оценки качества молочных товаров и пищевых жиров;– особенности химического состава молочных товаров и пищевых жиров;– факторы, влияющие на молочные товары и пищевые жиры при хранении.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 5

Тема: Кондитерские товары. Молочные товары. Пищевые жиры

Время выполнения - 20 минут.

1. В магазине в продаже имеется сахар-песок. Покупатель спрашивает, почему сахар-песок не белого, а желтого цвета. Как вы объясните? Как упаковывают и хранят сахар?
2. В продаже имеется засахаренный мед. Сохранились ли ценные лечебные свойства меда? В чем заключаются лечебные свойства меда?
3. В магазине вишневое варенье в упаковке засахарилось. Допускается ли дальнейшая продажа этого варенья?
4. Покупатель возвращает в магазин открытую коробку шоколадных конфет «Ассорти» с чеком через 2 ч. после покупки. На поверхности конфет белый налет (сахарное «поседение»). Почему образовался белый налет на конфетах? Как вы поступите в данном случае?
5. В продаже имеется майонез, консистенция его расслаивается, неоднородная. Почему это произошло? Как вы поступите в данном случае?
6. Покупатель возвращает в магазин сливочное масло в открытой упаковке, на поверхности масла образовался желтый слой (штафф). Как вы поступите? Проверьте условия и сроки хранения.
7. В магазин для продажи приняли пирожные. В процессе продажи установили, что пирожные не соответствуют по массе. Как вы поступите?
8. Как вы поступите, если при открытии коробки с тортом нарушили отделку

(крем)?

9. На крышке металлической банки в штампе знаков консервов «Сгущенное молоко с сахаром» не указан номер предприятия изготовителя. Будете ли вы принимать такие консервы в продажу?
10. Покупатель после открытия пакета со сметаной обнаружил дефект: сыворотка на дне пакета. Почему образовалась сыворотка в пакете со сметаной? Как хранили этот пакет со сметаной?

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на практическое задание;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы, допуская отдельные неточности;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он дал ответ на практическое задание, допуская неточности;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он дал неправильный ответ на практическое задание.

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
У 4. Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	– оценивать качество кондитерских товаров по органолептическим показателям при продаже покупателям;
У 5. Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	– соблюдение условий хранения и транспортирования кондитерских товаров.

ТЕСТ № 11

Тема: Мясо и мясные продукты

Время выполнения - 20 минут

Вопрос №1

Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность:

Варианты ответов:

- а) мышечная;
- б) соединительная;
- в) жировая;
- г) костная?

Вопрос №2

Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства:

Варианты ответов:

- а) замороженное;
- б) охлажденное;
- в) размороженное;
- г) парное?

Вопрос №3

Какой цвет мяса и жира имеет телятина:

Варианты ответов:

- а) розовато-красный, подкожный жир белого цвета;
- б) от розово-молочного до розового цвета, внутренний жир белого цвета;
- в) ярко-красного цвета, цвет жира от белого до желтоватого?

Вопрос №4

Какие отрубы говяжьей туши относят ко 2-му сорту:

Варианты ответов:

- а) плечевой;
- б) шейный;
- в) зарез;
- г) пашина?

Вопрос №5

Какие отрубы бараньей туши используют для шашлыков, плова:

Варианты ответов:

- а) поясничный;
- б) зарез;
- в) тазобедренный;
- г) спинной?

Вопрос №6

Из каких отрубов мяса свиней изготавливают буженину:

Варианты ответов:

- а) грудная часть;
- б) спинной отруб;
- в) тазобедренный отруб;
- г) лопаточная часть?

Вопрос №7

Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории:

Варианты ответов:

- а) сердце, язык;
- б) селезенка, желудок;
- в) ножки свиные, уши?

Вопрос №8

По упитанности и качеству обработки тушки птицы делят на категории:

Варианты ответов:

- а) первую и вторую;
- б) на три категории;
- в) на четыре категории;

Вопрос №9

Какая маркировка соответствует тушке курицы потрошенной второй категории:

Варианты ответов:

- а) КЕ 2;
- б) КЕЕ 2;
- в) КР 2?

Вопрос №10

На какие сорта подразделяют вареные колбасы:

Варианты ответов:

- а) на высший, 1-й и 2-й;
- б) на высший, 1-й, 2-й и 3-й;
- в) на высший, 1-й?

Вопрос №11

Какие из перечисленных изделий являются вареными колбасами:

Варианты ответов:

- а) сосиски, сардельки;
- б) колбаса «Докторская», «Любительская»;
- в) колбаса «Одесская», «Охотничьи колбаски»?

Вопрос №12

Какие мясные копченые изделия поступают в магазин в жареном виде:

Варианты ответов:

- а) грудинка, корейка;
- б) ветчина, окорок;
- в) карбонат, буженина?

Вопрос №13

К какой группе мясных консервов относится паштет:

Варианты ответов:

- а) к консервам из колбасных изделий;
- б) к консервам из субпродуктов;
- в) к консервам из мяса птицы?

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он допустил не более двух ошибок;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил три ошибки;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил более трех ошибок;

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
33. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none">– классификацию мясных товаров;– показатели оценки качества мясных

	товаров; – особенности химического состава мясных товаров; – факторы, влияющие на мясные товары при хранении
--	--

ТЕСТ № 12

Тема: «Рыба и рыбные товары»

Время выполнения - 20 минут

Вопрос №1

Каких рыб используют для вяления:

Варианты ответов:

- а) осетр, севрюга, кета;
- б) лещ, тарань, вобла;
- в) судак, треска, минтай?

Вопрос №2

Какие рыбы улучшают свои вкусовые свойства после посола:

Варианты ответов:

- а) сельди, семга, кильки;
- б) судак, карп, горбуша;
- в) вобла, осетр, минтай?

Вопрос №3

Какую рыбу можно реализовать в живом виде:

Варианты ответов:

- а) карася, карпа, толстолобика;
- б) кильку, сельдь, щуку;
- в) треску, судака, окуня?

Вопрос №4

Какую рыбу реализуют в охлажденном состоянии:

Варианты ответов:

- а) кету, горбушу, лосося;
- б) кильку, воблу, тарань;
- в) леща, сельдь, карпа?

Вопрос №5

Каких рыб используют для вяления:

Варианты ответов:

- а) воблу, тарань, леща;
- б) судака, окуня, минтая;
- в) треску, навагу, пикшу?

Вопрос №6

Каких рыб используют для маринования:

Варианты ответов:

- а) судака, окуня, ерша;
- б) сельдь, кильку;
- в) треску, минтая, севрюгу?

Вопрос №7

На поверхности соленой рыбы появляются желтые пятна, если ее хранили:

Варианты ответов:

- а) при температуре 25 °С;
- б) в холодильнике при температуре 2 °С?

Вопрос №8

Какие консервы относят к натуральным консервам:

Варианты ответов:

- а) «Шпроты в масле»;
- б) «Угорь в желе», «Горбуша в собственном соку»;
- в) «Килька в томатном соусе»?

Вопрос №9

Какие консервы относят к рыборастворительным:

Варианты ответов:

- а) котлеты, фрикадельки, паштеты рыбные;
- б) «Сазан в томатном соусе»;
- в) «Шпроты в масле»?

Вопрос №10

Из каких рыб получают икру темно-серого цвета:

Варианты ответов:

- а) тресковых;
- б) осетровых;
- в) лососевых?

Вопрос №11

Из каких рыб получают красную икру:

Варианты ответов:

- а) белуги, осетра, севрюги;
- б) кеты, горбуши;
- в) минтая, трески?

Вопрос №12

Какие морепродукты относятся к ракообразным:

Варианты ответов:

- а) кальмары, морские гребешки;
- б) омары, креветки, лангусты;
- в) крабы, трепанги, устрицы?

Вопрос №13

Какие морепродукты относятся к моллюскам:

Варианты ответов:

- а) раки, мидии, устрицы;
- б) устрицы, кальмар, морские гребешки;
- в) мидии, крабы, осьминоги?

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он допустил не более двух ошибок;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил три ошибки;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил более трех ошибок;

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
33. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none">– классификацию рыбных товаров;– показатели оценки качества рыбных товаров;– особенности химического состава рыбы и рыбных товаров;– факторы, влияющие на рыбу и рыбные товары при хранении

ТЕСТ № 13

Тема: Мясо и мясные товары.

Время выполнения - 20 минут.

1. По виду убойных животных различают мясо
2. Охлажденное мясо имеет ... корочку и температуру... .
3. Мясо говядины по кулинарному назначению подразделяют на сорта и отрубы:
4. Мороженые субпродукты хранят при температуре ... и относительной влажности воздуха
5. По способу обработки различают тушки птицы
6. Мясные полуфабрикаты по виду сырья подразделяют
7. Натуральные полуфабрикаты подразделяют
8. Охлажденные полуфабрикаты хранят при температуре
9. По тепловой обработке колбасы подразделяют на
10. Сосиски, сардельки подразделяют на сорта:
11. Колбасы имеют сроки хранения ... при соблюдении
12. Мясные копченые изделия по виду мяса, по тепловой обработке подразделяют на
13. Мясные копчености хранят в условиях ..., сроки хранения
14. В ассортимент консервов из мяса входят

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он допустил не более двух ошибок;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил три ошибки;

- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил более трех ошибок;

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
33. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> – классификацию мясных товаров; – показатели оценки качества мясных товаров; – особенности химического состава мясных товаров; – факторы, влияющие на мясные товары при хранении

ТЕСТ № 14

Тема: Рыба и рыбные товары. Яйца и яичные товары

Время выполнения - 20 минут.

1. Рыбу охлаждают или замораживают для
2. Мороженой называется рыба, у которой температура внутри мышц
3. Рыбу замораживают тремя способами:
4. По качеству мороженую рыбу подразделяют
5. В зависимости от температурных условий различают следующие виды посола:
6. Способы разделки рыбы перед посолом:
7. В продажу соленая рыба поступает следующего ассортимента:
8. При хранении соленых рыбных товаров появляются следующие дефекты:
9. Какие условия и сроки хранения соленых рыбных товаров?
10. По размерам вяленую рыбу подразделяют на
11. Вяленую рыбу упаковывают и хранят
12. По качеству рыбу холодного копчения подразделяют на
13. Если нарушены условия хранения копченых рыбных изделий, могут возникнуть следующие дефекты:
14. Балычные изделия хранят при ... в течение
15. Рыбные консервы в зависимости от сырья и способа получения подразделяют на группы
16. Закусочные консервы подразделяют на группы
17. Из морепродуктов выпускают консервы
18. Бомбаж рыбных консервов возникает из-за
19. «Крабовые палочки» получают из
20. Икра рыб содержит ... вещества.
21. Баночную зернистую икру лососевых рыб по качеству подразделяют на сорта

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он допустил не более двух ошибок;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил три ошибки;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил более трех ошибок;
- .

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки
---	----------------------------

	результатов
33. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> – классификацию рыбных товаров; – показатели оценки качества рыбных товаров; – особенности химического состава рыбы и рыбных товаров; – факторы, влияющие на рыбу и рыбные товары при хранении

ТЕСТ № 15

Тема: Яйца и яичные товары.

Время выполнения - 20 минут.

1. Яйца являются ценным пищевым продуктом, они содержат...и обладают....
2. Яйца состоят из трех основных частей:...
3. На тупом конце яйца между белковой оболочкой и подскорлупной образуется..., которая при хранении, увеличивается до...
4. Как подразделяют яйца в зависимости от срока хранения, качества, массы:
 - а) , срок хранения не более...
 - б) , срок хранения не превышает...
5. Перечислите категории яиц:...
6. Не допускаются в продажу яйца, имеющие технический брак:...
7. Перечислите продукты переработки яиц:...
8. Назовите отличительные признаки сухого омлета от яичного порошка. В омлет добавляют....
9. Дополните маркировочные обозначения на коробке яиц: товарный знак,...
10. Укажите режим хранения диетических и столовых яиц; температура..., относительная влажность воздуха....

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные, полные ответы на все поставленные вопросы и практическое задание;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы, допуская отдельные неточности;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он дал ответы на большинство поставленных вопросов, допуская неточности, в том числе при выполнении практического задания;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он дал неполные, неточные ответы на все поставленные вопросы, практическое задание выполнено неправильно.

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 6

Тема: Мясо и мясные товары.

Время выполнения - 20 минут.

1. В продаже в магазине имеется охлажденное мясо говядины. Какую часть мяса вы предложите

- покупателю для первых блюд?
2. Как правильно размораживать мясо?
 3. Мясо домашней птицы потеряло упругость, имеет неприятный запах. Что произошло с мясом? Можно ли его использовать?
 4. Покупатель возвращает пельмени с открытой упаковкой, в которой пельмени деформированные, имеются комки. Как вы поступите в данном случае?
 5. Покупателя интересует дополнительное сырье (соя, пряности) в колбасе «Любительской». Дайте достоверную рекламную информацию покупателю.
 6. В продаже имеется колбаса «Чайная» (вареная). На разрезе фарш красный, вкус соленый. Почему фарш имеет красный цвет? К какому сорту относят эту колбасу?
 7. Варено-копченая колбаса сервелат на поверхности имеет белый налет. Почему образовался белый налет? Назовите сроки хранения сервелата.

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на практическое задание;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы, допуская отдельные неточности;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он дал ответ на практическое задание, допуская неточности;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он дал неправильный ответ на практическое задание.

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
У 4. Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	– оценивать качество кондитерских товаров по органолептическим показателям при продаже покупателям;
У 5. Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	– соблюдение условий хранения и транспортирования кондитерских товаров.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 7

Тема: Рыба и рыбные товары.

Время выполнения - 20 минут.

1. Допускается ли по стандарту мороженая рыба 2-го сорта, имеющая дряблую консистенцию?
2. Можно ли продавать мороженую рыбу со льдом?
3. Как вы поступите, если покупатель через 1 ч после покупки предоставляет чек и возвращает в магазин соленую сельдь с дефектом: лопнувшее брюшко? (Сорт сельди не указан).
4. Как отличить по внешнему виду (цвету кожи, консистенции мяса) рыбу горячего копчения от рыбы холодного копчения?
5. Каковы условия и сроки хранения рыбных консервов?

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на практическое задание;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы, допуская отдельные неточности;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он дал ответ на практическое задание, допуская неточности;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он дал неправильный ответ на практическое задание.

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
У 4. Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	– оценивать качество кондитерских товаров по органолептическим показателям при продаже покупателям;
У 5. Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	– соблюдение условий хранения и транспортирования кондитерских товаров.

ТЕСТ № 16

Тема: Текстильные товары

Время выполнения: 10 минут

Вариант №1

Вопрос №1

Основой каких тканей является целлюлоза?

Варианты ответов:

- а) животного происхождения;
- б) растительного происхождения.

Вопрос №2

Что является единичной составляющей при производстве тканей?

Варианты ответов:

- а) пряжа;
- б) нить;
- в) волокно;
- г) ровница.

Вопрос №3

На какие группы делятся все текстильные волокна?

Варианты ответов:

- а) растительного и животного происхождения;
- б) натуральные и химические.

Вопрос №4

К какой группе волокон относятся шерсть и шелк?

Варианты ответов:

- а) натуральные;
- б) химические.

Вопрос №5

Процесс получения ткани, называется:

Варианты ответов:

- а) ткачество
- б) прядение

Вопрос №6

К какой группе волокон относятся хлопок и лен?

Варианты ответов:

- а) животного происхождения;
- б) растительного происхождения

КЛЮЧ К ТЕСТУ

Номер вопроса	Правильный ответ	Номер вопроса	Правильный ответ
1	б	4	а
2	в	5	а
3	а, б	6	б

Отметьте знаком «+» правильные ответы (один или несколько)

Вариант №2

Вопрос №1

Какой материал был первым для производства тканей?

Варианты ответов:

- а) лен, конопля;
- б) хлопок;
- в) шерсть;
- г) шелк.

Вопрос №2

Натуральные волокна растительного происхождения это-

Варианты ответов:

- а) шерсть, шелк;
- б) шерсть, хлопок;
- в) хлопок, лен, кенаф, конопля;

Вопрос №3

По какой нити ткань тянется сильнее?

Варианты ответов:

- а) по нити основы;
- б) по нити утка

Вопрос №4

Какое волокно является минералом?

Варианты ответов:

- а) джут;
- б) шерсть;
- в) асбест;
- г) лен.
- д) кенаф.

Вопрос №5

Какое переплетение можно схематично изобразить в виде шахматной доски?

Варианты ответов:

- а) саржевое;
- б) жаккардовое;
- в) атласное;
- г) полотняное;

Вопрос №6

Кромка ткани совпадает по направлению с ...

Варианты ответов:

- а) нитью основы;
- б) нитью утка.

КЛЮЧ К ТЕСТУ

Номер вопроса	Правильный ответ	Номер вопроса	Правильный ответ
1	б	4	в
2	в	5	г
3	б	6	а

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дал правильные ответы на все поставленные вопросы;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он допустил не более двух ошибок;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил три ошибки;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он допустил более трех ошибок;

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов
33. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> – классификацию рыбных товаров; – показатели оценки качества рыбных

	товаров; – особенности химического состава рыбы и рыбных товаров; – факторы, влияющие на рыбу и рыбные товары при хранении
--	--

3 ОЦЕНКА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Целью оценки производственной практики является оценка:

1. Профессиональных и общих компетенций;
2. Практического опыта и умений.
3. Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

3.1.Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

Производственная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
1. Изучение ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров различных групп;	ПК 3.4	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 12, ОК 13	ПО 1 ПО 2 У2
2. Расшифровка маркировки товаров	ПК 3.3	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 12, ОК 13	ПО 5 У1
3. Осуществление приемки товаров по качеству	ПК 3.4 ПК 3.7 ПК 3.8	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 12, ОК 13	ПО 3 ПО 4 У6
4. Соблюдение условий хранения, сроков годности и сроков реализации продаваемых товаров	ПК 3.5	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 12, ОК 13	ПО 6 ПО 7 У1
5. Определение товарных потерь	ПК 3.2	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8,	ПО 6 У3

		ОК 12, ОК 13	
--	--	--------------	--

1.5 Форма аттестационного листа по производственной практике

РЯЗАНСКИЙ СТАНКОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ РГРТУ

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (по профилю специальности)

код и наименование профессионального модуля

фамилия, имя, отчество

обучающийся на _____ курсе по специальности _____

код и наименование специальности

прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю

наименование профессионального модуля

в объеме _____ часа с « » 2013 г. по « » 2013 г.

в организации _____

наименование организации

Уровень освоения профессиональных компетенций

Коды и наименования формируемых ПК	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Оценка*

* оценка выполненных работ оформляется: освоена или не освоена руководителем от организации

Руководитель практики от организации _____ / _____ /
 (Ф.,И.,О.)

 (должность)

« ____ » _____ 2013 г.
 М.П.
 организации

Итоговая оценка по практике** _____

Руководитель практики от образовательной организации _____ / _____ /
 (Ф.,И.,О.)

« ____ » _____ 2013 г.

*** итоговая оценка по практике оформляется: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно
 руководителем от колледжа*

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

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

4.1 Назначение

Квалификационный экзамен представляет собой выполнение комплексного практического задания устно, предназначенного для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Итогом экзамена является однозначное решение «вид профессиональной деятельности освоен» с выставлением оценки за работу, продемонстрированную на экзамене. Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение формирования всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен», с оценкой – неудовлетворительно.

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых, пакет для экзаменатора (эксперта) и ведомость результатов экзамена.

4.2 Задания для экзаменуемых

Задание включает:

Коды и наименования проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результатов
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	<ul style="list-style-type: none">– Определение группового ассортимента товаров в соответствии с ассортиментной политикой организации;– Расчет и анализ структуры ассортимента;– Разработка и оформление ассортиментного перечня товаров;– Расчет и анализ основных показателей ассортимента;– Выявлять номенклатуру показателей качества товаров согласно требованиям нормативных документов.
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	<ul style="list-style-type: none">– Расшифровка маркировки продовольственных и непродовольственных товаров произведена верно в соответствии с требованиями нормативных документов
ПК 3.4 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	<ul style="list-style-type: none">– Идентифицировать товары по их ассортиментной принадлежности;– Разрабатывать классификацию товаров, применяя различные методы классификации;– Устанавливать качество товаров по органолептическим показателям в соответствии с требованиями нормативных документов;– Устанавливать градации качества товаров;– Выявлять дефекты товаров, устанавливая

	возможные причины их возникновения.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация способности – принимать решения в стандартных и нестандартных – ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> – Нахождение и использование – информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. – Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	– Демонстрация соблюдения правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

Задание. Каждому обучающемуся выдается индивидуальное задание

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание;
2. Сформируйте ассортимент отдела «Бакалейные товары» в соответствии с ассортиментной политикой организации. Определите номенклатуру показателей качества. Составьте ассортиментный перечень.
3. Оцените содержание маркировки образца товара № 1 и оцените ее соответствие установленным требованиям;
4. Идентифицируйте товары по ассортиментной принадлежности, произведите оценку качества товаров, диагностику дефектов и составьте заключение о качестве товаров.

Вы можете воспользоваться законодательными и нормативными документами, формой «Ассортиментный перечень» и формой «Оценка качества товаров»

Максимальное время выполнения задания – 45 минут.

4.3 Критерии оценки

Код и наименование компетенции (ПК, ПК+ОК, ОК)	Основные показатели оценки результатов	Оценка (освоил/не освоил)
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества	<ul style="list-style-type: none"> – Определение группового ассортимента товаров в соответствии с ассортиментной политикой организации; – Расчет и анализ структуры ассортимента; – Разработка и оформление ассортиментного перечня товаров; – Расчет и анализ основных показателей ассортимента; – Выявлять номенклатуру показателей качества товаров согласно требованиям нормативных 	

товаров.	документов.	
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	– Расшифровка маркировки продовольственных и непродовольственных товаров произведена верно в соответствии с требованиями нормативных документов	
ПК 3.4 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	– Идентифицировать товары по их ассортиментной принадлежности; – Разрабатывать классификацию товаров, применяя различные методы классификации; – Устанавливать качество товаров по органолептическим показателям в соответствии с требованиями нормативных документов; – Устанавливать градации качества товаров; – Выявлять дефекты товаров, устанавливая возможные причины их возникновения.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	– Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. – Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации	
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	– Демонстрация соблюдения правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	

4.4 Подготовка и защита портфолио

Задание: представьте портфолио

Тип портфолио: смешанного вида

Проверяемые результаты обучения:

Основные требования

Требования к структуре и оформлению портфолио: комплект документов по производственной практике.

Требования к презентации и защите портфолио: комплект документов по производственной практике рассматривается членами комиссии без участия студентов в период приема отчетов по практике в устной форме.

Показатели оценки портфолио	
Коды и наименования проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результатов
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	<ul style="list-style-type: none"> – Уметь рассчитывать товарные потери различных групп товаров согласно требованиям нормативных документов; – Разрабатывать план мероприятий по предупреждению и списанию товарных потерь.
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"> – Проверка сопроводительных документов произведена верно согласно требований нормативных документов; – Режим хранения и условия транспортирования товаров выбран правильно; – Размещение товаров произведено правильно в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности.
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"> – Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам и упаковке согласно требований нормативных документов; – Оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	<ul style="list-style-type: none"> – Измерение товаров и других объектов произведено, верно; – Умение переводить внесистемные единицы измерения в системные.
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	<ul style="list-style-type: none"> – Производить проверку документов по подтверждению соответствия согласно требованиям нормативных документов; – Проверка документов по подтверждению соответствия в торговых предприятиях (баз практики).
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"> – Проверка сопроводительных документов произведена верно согласно требований нормативных документов; – Режим хранения и условия транспортирования товаров выбран правильно; – Размещение товаров произведено правильно в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности.
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"> – Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам и упаковке согласно требований нормативных документов; – Оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов,	<ul style="list-style-type: none"> – Измерение товаров и других объектов произведено, верно;

переводить внесистемные единицы измерений в системные.	– Умение переводить внесистемные единицы измерения в системные.
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	– Производить проверку документов по подтверждению соответствия согласно требованиям нормативных документов; – Проверка документов по подтверждению соответствия в торговых предприятиях (баз практики).
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– Демонстрация интереса к будущей профессии.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области продажи продовольственных товаров; – Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; – Выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе; – Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении учебно-производственных работ; – Участие в планировании и организации групповой работы.
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– Планирование и качественное выполнение заданий для самостоятельной работы при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики; – Определение этапов и содержания работы по реализации самообразования.
ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	– Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач и выполнения мероприятий по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	– Демонстрация соблюдения правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

4.5 Пакет для экзаменатора

Инструкция

1. Подготовьте натуральные образцы товаров, нормативные документы, листы бумаги для устного ответа;
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых;
3. Выдайте экзаменуемым билеты с заданием;
4. Через 45 минут экзаменуемые отвечают на билет с заданием;
5. Комиссия может задать устные вопросы по изученному ПМ;
6. После ответа экзаменуемый выходит из аудитории, комиссия ставит оценку и принимает решение об освоении/неосвоении ПМ;
7. Изучите комплекты документов по учебной и производственной практике экзаменуемых.
8. Заполняется ведомость результатов экзамена (Приложение 2).
9. Объявляются результаты экзаменуемым.

Количество билетов для экзаменуемых – 30.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Всего на экзамен – 45 минут

Оцениваемые компетенции	Основные показатели оценки результата	Номер и содержание задания
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	– Определение группового ассортимента товаров в соответствии с ассортиментной политикой организации; – Расчет и анализ структуры ассортимента; – Разработка и оформление ассортиментного перечня товаров; – Расчет и анализ основных показателей ассортимента; – Выявлять номенклатуру показателей качества товаров согласно требованиям нормативных документов.	№1
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	– Расшифровка маркировки продовольственных и непродовольственных товаров произведена верно в соответствии с требованиями нормативных документов	№2
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	– Идентифицировать товары по их ассортиментной принадлежности; – Разрабатывать классификацию товаров, применяя различные методы классификации; – Устанавливать качество товаров по органолептическим показателям в соответствии с требованиями нормативных документов; – Устанавливать градации качества товаров; – Выявлять дефекты товаров, устанавливая возможные причины их возникновения.	№3,4
ОК 3. Принимать	– Демонстрация способности	№ 1,2,3,4

решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– принимать решения в стандартных и нестандартных – ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	– Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. – Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации	№ 1,2,3,4
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	– Демонстрация соблюдения правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	№ 1,2,3,4

Условия выполнения заданий.

Требования охраны труда: требования охраны труда в соответствии с требованиями к организации учебного процесса.

Оборудование – натуральные образцы товаров

Литература для экзаменуемых:

1. ГОСТ Р 52196-2011 Изделия колбасные вареные. Технические условия
2. ГОСТ Р 54033-2010 Мясо тушеное. Технические условия
3. ГОСТ 7616-85 Сыры твердые сычужные. Технические условия.
4. ГОСТ Р 53436-2009 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия.
5. ГОСТ Р 52462-2005 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия.
6. ГОСТ 13865-2000 Межгосударственный стандарт. Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия
7. ГОСТ Р 51865-2010 Национальный стандарт РФ. Изделия макаронные. Общие технические условия.
8. ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия.
9. ГОСТ 16978-99 Консервы рыбные в томатной соусе. Технические условия.
10. ГОСТ 5550-74 Крупа гречневая. Технические условия.
11. ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия.
12. ГОСТ Р 52477-2005 Консервы. Маринады овощные. Технические условия.
13. ГОСТ 1938-90 Чай черный байховый фасованный.
14. ГОСТ 11771-93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов.
15. ГОСТ 815-2004 Сельди соленые. Технические условия.
16. ГОСТ 30407-96 Посуда из декоративные изделия из стекла
17. ГОСТ 28390-89 Изделия фарфоровые. Технические условия

- 18.ГОСТ 31678-2012 Продукция парфюмерная жидкая. Общие технические условия
- 19.ГОСТ 15810-96 Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия
- 20.ГОСТ Р 51074-2003 Национальный стандарт РФ. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
- 21.ГОСТ 1165-86 Изделия трикотажные перчаточные. Определение сортности.
- Дополнительная литература для экзаменатора: отсутствует

Варианты заданий для квалификационного экзамена

Вариант № 1

Вы менеджер по продаже отдела «Чай. Кофе» в розничной торговой организации, реализующей широкий ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров.

1. Сформируйте ассортимент отдела «Чай. Кофе» в соответствии с ассортиментной политикой организации. Определите номенклатуру показателей качества.
2. Расшифруйте маркировку образца товара № 5 и оцените ее соответствие установленным требованиям.
3. Идентифицируйте образец товара № 5 по ассортиментной принадлежности.
4. Произведите оценку качества товаров, диагностику дефектов и составьте заключение о качестве товара.

Вариант №2

Вы менеджер по продаже отдела «Бакалейные товары» в розничной торговой организации, реализующей широкий ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров.

1. Сформируйте ассортимент отдела «Бакалейные товары» в соответствии с ассортиментной политикой организации. Определите номенклатуру показателей ассортимента. Составьте ассортиментный перечень.
2. Расшифруйте маркировку образца товара № 2 и оцените ее соответствие установленным требованиям.
3. Идентифицируйте образец товара № 2 по ассортиментной принадлежности.
4. Произведите оценку качества товаров, диагностику дефектов и составьте заключение о качестве товара.

Вариант № 3

Вы менеджер по продаже отдела «Кондитерские товары» в розничной торговой организации, реализующей широкий ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров.

1. Сформируйте ассортимент отдела «Кондитерские товары» в соответствии с ассортиментной политикой организации. Определите номенклатуру показателей качества. Составьте ассортиментный перечень.

2. Расшифруйте маркировку образца товара № 6 и оцените ее соответствие установленным требованиям.
3. Идентифицируйте образец товара № 6 по ассортиментной принадлежности.
4. Произведите оценку качества товаров, диагностику дефектов и составьте заключение о качестве товара.

Вариант № 4

Вы менеджер по продаже отдела «Пряности» в розничной торговой организации, реализующей широкий ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров.

1. Сформируйте ассортимент отдела «Пряности» в соответствии с ассортиментной политикой организации. Определите номенклатуру показателей ассортимента. Составьте ассортиментный перечень.
2. Оцените маркировку образца товара № 9 и оцените ее соответствие установленным требованиям.
3. Идентифицируйте образец товара № 9 по ассортиментной принадлежности.
4. Произведите оценку качества товаров, диагностику дефектов и составьте заключение о качестве товара.

Вариант № 5

Вы менеджер по продаже отдела «Макароны» в розничной торговой организации, реализующей широкий ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров.

1. Сформируйте ассортимент отдела «Макароны» в соответствии с ассортиментной политикой организации. Определите номенклатуру показателей ассортимента. Составьте ассортиментный перечень.
2. Оцените маркировку образца товара № 10 и оцените ее соответствие установленным требованиям.
3. Идентифицируйте образец товара № 10 по ассортиментной принадлежности.
4. Произведите оценку качества товаров, диагностику дефектов и составьте заключение о качестве товара.

Вариант № 6

Вы менеджер по продаже отдела «Швейные товары» в розничной торговой организации, реализующей широкий ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров.

1. Сформируйте ассортимент отдела «Швейные товары» в соответствии с ассортиментной политикой организации. Определите номенклатуру показателей ассортимента. Составьте ассортиментный перечень.
2. Расшифруйте условные обозначения на этикетке швейного изделия (Приложение 1)
3. Идентифицируйте швейные товары по ассортиментной принадлежности (Приложение 2).
4. Произведите диагностику дефектов (Приложение 2) и составьте заключение о качестве товара.

Вариант № 7

Вы менеджер по продаже отдела «Мясные товары» в розничной торговой организации, реализующей широкий ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров.

1. Сформируйте ассортимент отдела «Мясные товары» в соответствии с ассортиментной политикой организации. Определите номенклатуру показателей качества. Составьте ассортиментный перечень.
2. Расшифруйте маркировку товара «Говядина тушеная», если на крышке металлической банки обозначено: 010213

1 01B

A 15

и оцените ее соответствие установленным требованиям.

3. Идентифицируйте товар «Говядина тушеная» по ассортиментной принадлежности.
4. Произведите оценку качества товара «Говядина тушеная», если при приемке по качеству было обнаружено, что – вкус и запах – свойственные тушеной говядине, без посторонних привкусов и запахов; при извлечении из банки кусочки частично распадаются; имеются включения сухожилий; мясной сок слегка мутноватый, проведите диагностику дефектов и составьте заключение о качестве товара.

Вариант № 8

Вы менеджер по продаже отдела «Колбасная гастрономия» в розничной торговой организации, реализующей широкий ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров.

1. Сформируйте ассортимент отдела «Колбасная гастрономия» в соответствии с ассортиментной политикой организации. Определите номенклатуру показателей ассортимента. Составьте ассортиментный перечень.
2. Маркировка колбасы вареной содержит штриховой код 4607105861077. Расшифруйте его и определите подлинность продукта.
3. Идентифицируйте колбасу вареную по ассортиментной принадлежности, если батоны прямые, длиной 45 см, с двумя поперечными перевязками посередине батона; на разрезе видны кусочки шпика розоватого цвета с размером сторон 4,5-5 мм; вкус, свойственный вареной колбасе с ароматом чеснока.
4. Произведите оценку качества колбасы вареной, если при приемке по качеству было обнаружено, что батоны с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая, фарш равномерно распределен, кусочки шпика розоватого цвета с размером сторон 4,5-5 мм; вкус, свойственный вареной колбасе с ароматом чеснока, в меру соленый. Проведите диагностику дефектов и составьте заключение о качестве товара.

Вариант № 9

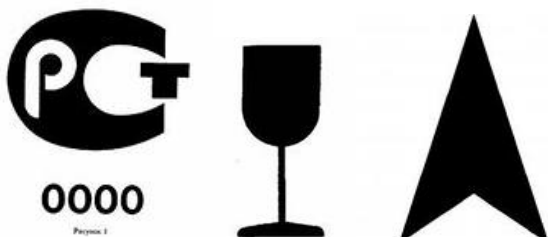
Вы менеджер по продаже отдела «Керамические товары» в розничной торговой организации, реализующей широкий ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров.

1. Сформируйте ассортимент отдела «Керамические товары» в соответствии с ассортиментной политикой организации. Определите номенклатуру показателей ассортимента.
2. Расшифруйте и определите подлинность керамического товара, если штриховой код содержит следующие данные: 5578451960396
3. Идентифицируйте образец товара № 11 по ассортиментной принадлежности.
4. Произведите оценку качества образца товара № 11, проведите диагностику дефектов и составьте заключение о качестве товара.

Вариант № 10

Вы менеджер по продаже отдела «Стеклянные товары» в розничной торговой организации, реализующей широкий ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров.

1. Сформируйте ассортимент отдела «Стеклянные товары» в соответствии с ассортиментной политикой организации. Определите номенклатуру показателей ассортимента.
2. Расшифруйте условные обозначения, наносимые на транспортную упаковку.



3. Идентифицируйте образец товара № 12 по ассортиментной принадлежности.
4. Произведите оценку качества образца товара № 12, проведите диагностику дефектов и составьте заключение о качестве товара.

Ведомость результатов экзамена квалификационного в части оценки общих и профессиональных компетенций

Номер учебной группы _____ Код и наименование специальности: _____

Код и наименование профессионального модуля (вида профессиональной деятельности): _____

№	Ф.И.О. экзаменуемого	Компетенции									Оценка уровня освоения ВПД	Оценка за квалификац ионный экзамен
		ПК	ПК	ПК	ОК	ОК	ОК					
		3.1	3.3	3.4	3	4	12					
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												

Подписи членов экзаменационной комиссии:

1. _____/_____
2. _____/_____
3. _____/_____

Дата: «__» _____ 20__ г.

Всего часов _____

Секретарь учебной части _____ «__» _____ 20__ г.

5 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПО КАЖДОМУ ОЦЕНОЧНОМУ СРЕДСТВУ

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
Практическое задание выполнено в полном объеме	5	отлично
Практическое задание выполнено в полном объеме с несущественными недостатками	4	хорошо
Практическое задание выполнено в полном объеме, с существенными недостатками	3	удовлетворительно
Практическое задание не выполнено в полном объеме	2	неудовлетворительно

4.6 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Основные источники

1. Минько, Э.В. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Э.В. Минько, А.Э. Минько.— Саратов, 2017.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70617.html>
2. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник / В.Е. Сыцко [и др.]. — Минск: Вышэйшая школа, 2014.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35556.html>
3. Трухина, Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.П. Трухина.— Благовещенск, 2015.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55916.html>

Дополнительные источники

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон от 23.12.1999 № 29-ФЗ, ред. от 31.12.2014 № [493-ФЗ](#)- Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=LAW&n=182922>

2. Грибанова, И.В. Товароведение [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина.— Минск, 2016.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67766.html>
3. Кажаяева, О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.И. Кажаяева, Л.А. Манихина— Оренбург, 2014— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24347.html>
4. Афанасенко, О.Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов [Электронный ресурс]: пособие / О.Я. Афанасенко — Минск, 2016.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67765.html>
5. Кажаяева, О.И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.И. Кажаяева— Оренбург, 2015. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/54111.html>
6. Товароведение однородных групп товаров. Ювелирные товары [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Г. Кащенко [и др.].— Оренбург, 2016.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69960.html>
7. Кащенко, Е.Г. Товароведение однородных групп. Трикотажные товары [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Г. Кащенко, О.М. Калиева, Т.Ф. Мельникова. - Оренбург, 2015.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/54167.html>
8. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. – Введ. 29.11.2012
9. ГОСТ 32117-2013 Продукция парфюмерно-косметическая. Информация для потребителя. Общие требования. – Введ. 01.01.2014
10. Аргументы и факты [Текст] / Учредитель журналистский коллектив «Аргументы и факты». – М.: ЗАО «Аргументы и факты», 2014-2018
11. Комсомольская правда [Текст] / Учредитель ЗАО Издательский дом «Комсомольская правда». - М.: Издательский дом «Комсомольская правда», 2014-2018

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ПОДПИСАНО

ФГБОУ ВО "РГРТУ", РГРТУ, Качковский Юрий Валентинович,
Заведующий методическим кабинетом

04.07.23 17:15
(MSK)

Простая подпись

ФГБОУ ВО "РГРТУ", РГРТУ, Глазков Александр Николаевич,
Зам. директора РССК «РГРТУ» по УР

04.07.23 17:20
(MSK)

Простая подпись

УТВЕРЖДЕНО

ФГБОУ ВО "РГРТУ", РГРТУ, Цинарева Тамара Алтыбаевна,
Директор РССК «РГРТУ»

04.07.23 17:25
(MSK)

Простая подпись