Автономная некоммерческая организация профессионального образования
«Пятигорский техникум экономики и инновационных технологий»
(АНО ПО «ПТЭИТ»)

СОГЛАСОВАНО
ООО «БЕШТАУ-СЕРВИС»
Раздобудько В.И
«16» августа 2023 г.

Директор АНО ПО
«ПТЭИТ»
_____ В.М.Вазагов
«16» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03«УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЯ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ»

для студентов специальности
38.02.04 Коммерция (по отраслям)

на базе основного общего образования

Пятигорск, 2023г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01F191930061B0998240B1ADE03B44C231
Владелец: ВАЗАГОВ ВИКТОР МИСОСТОВИЧ
Действителен: с 17.08.2023 до 17.11.2024

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая организация профессионального образования «Пятигорский техникум экономики и инновационных технологий» (АНО ПО «ПТЭИТ»)

Разработчик: Гусельщикова Н.Б. - к.э.н., преподаватель АНО ПО «ПТЭИТ»

РАССМОТРЕНА
отделением общеобразовательных и
социально-экономических дисциплин
Протокол №1 от 16.08.2023г.
Зав.отделением_____Кирсанова Н.В.

СОГЛАСОВАНА
на заседании УМС
пр. № 1 от 16.08.2023
_____Кодякова О.А.

Рецензенты:

Сердюкова О.И. – к.э.н., доцент, преподаватель АНО ПО «ПТЭИТ»

Моргачёва.Г.Р – преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ СПО «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**4**
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**8**
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**10**
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**32**
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**36**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

знать:

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 419 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки – 279 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 140 час;
- производственная практика (по профилю специальности) – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности: управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	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.
ОК 6.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 7.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий

В результате освоения ПМ.03 обучающийся должен достичь следующих личностных результатов:

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13 Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации

ЛР 14 Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм

ЛР 15 Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консуль-тации	Практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1- 3.8	**МДК.03.01** Теоретические основы товароведения	**180**	120	20		60			
ПК 3.4-3.8	**МДК.03.02** Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	**239**	159	80	20	80	20		
ПК 3.1-3.8	**Производственная практика (по профилю специальности)**, часов								**72**
	Всего:	**419**	**279**	**100**		**140**	20		**72**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 03

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
МДК 03.01. Теоретические основы товароведения		**96**
Введение	**Содержание.** Предмет, содержание и методы товароведения.	**1**
Раздел 1. Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации		
Тема 1.1. Классификация и кодирование товаров	**Содержание.** Цели, задачи, методы и признаки классификации товаров. Виды классификаторов. Штриховое кодирование.	**3**
	Практические занятия Изучение методов товароведения.	2
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	2
Тема 1.2. Ассортимент товаров	**Содержание.** Виды и характеристики ассортимента товаров. Факторы, влияющие на формирование и управление ассортиментом	**3**
	Практические занятия Определение основных характеристик ассортимента товаров (широта, полнота, глубина ассортимента)	2
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	2
Тема 1.3. Качество товаров	**Содержание.** Факторы, обеспечивающие качество товаров, влияющие на формирование качества товаров, способствующие сохранению качества товаров.	**4**
	Практические занятия Анализ показателей качества, оценка качества товаров.	2

	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	2
Тема 1.4. Естественные свойства товаров	**Содержание.** Химические свойства товаров, физические свойства товаров, физико-химические свойства товаров, биологические свойства товаров.	**7**
	Практические занятия Определение химических, физических, физико-химических и биологических свойств товаров	2
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	2
Тема 1.5. Потребительские свойства товаров	**Содержание.** Понятие и номенклатура потребительских свойств товара	**6**
	Практические занятия Выбор номенклатуры потребительских свойств товаров	2
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	2
Тема 1.6. Показатели качества товаров	**Содержание.** Классификация показателей качества товаров	**7**
	Практические занятия Составление схемы классификации показателей качества	4
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	2
	Контрольная работа №1 по разделу « Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации».	1
Раздел 2. Мероприятия по предупреждению и списанию товарных потерь.		
Тема 2.1. Товарные потери и порядок списания.	**Содержание.** Виды товарных потерь. Причины их возникновения товарных потерь. Порядок списания товара.	**6**
	Практические занятия Рассчитать товарные потери. Подготовка акта на списание.	4

	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	2
	Контрольная работа №2 разделу «Товарные потери и порядок их списания»	1
Раздел 3. Участие в мероприятиях по контролю		
Тема 3.1. Методы определения значений показателей качества	**Содержание.** Объективные, эвристические и статические методы определения показателей качества	**7**
	Практические занятия Определение значений показателей качества объективным методом, эвристическим методом и статическим методом определения показателей качества	4
Тема 3.2. Контроль качества	**Содержание.** Порядок осуществления контроля качества, виды испытаний и виды контроля качества	**10**
	Практические занятия Изучение правил отбора проб (выборок)	4
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	2
	Контрольная работа №3 разделу «Участие в мероприятиях по контролю»	1
Раздел 4. Оценка маркировки в соответствии с требованиями		
Тема 4.1. Информация о товаре	**Содержание.** Информация о продовольственных и непродовольственных товарах, маркировка товаров.	**12**
	Практические занятия Изучение правил маркировки товаров	4
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	4
	Контрольная работа №4 разделу «Оценка и маркировка в соответствии с требованиями»	1
	Комплексный дифференцированный зачет	**2**
Итого по МДК 03.01. Теоретические основы товароведения:		
МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		**136**
Раздел 1. Классификация товаров, идентификация и их ассортиментная принадлежность		
Тема 1.1 Понятие о	**Содержание.** Состояние и перспективы развития товароведения продовольственных товаров и продовольственного рынка.	**1**

товароведении		
Тема 1.2 Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров однородных групп, оценка их качества, маркировка	**Содержание.** Классификация ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров. Товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп. Оценка качества продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп. Маркировка продовольственных и непродовольственных товаров	**1**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	1
Тема 1.3 Химический состав продовольственных товаров	**Содержание.** Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов, белков, органических кислот, витаминов, минералом и красящих веществ.	**1**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	1
Тема 1.4 Пищевая ценность продовольственных товаров	**Содержание.** Пищевая ценность как свойство, характеризующее качество продовольственных товаров; потребительские свойства, их взаимосвязь с химическими свойствами.	**4**
	Практическое занятие Определение калорийности продуктов.	2
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	1
	Контрольная работа №1 по разделу «Классификация товаров, идентификация и их ассортиментная принадлежность»	1
Раздел 2. Контроль за условиями и сроками хранения товаров, санитарно-эпидемиологические требования.		
Тема 2.1 Условия и сроки хранения и транспортирования продовольственных товаров.	**Содержание.** Процессы, происходящие при хранении: физические, химические, биохимические, микробиологические, биологические. Факторы, влияющие на замедление или ускорение процессов в товарах при хранении: температура, влажность, состав воздуха, вентиляция и освещенность помещения, товарное соседство, упаковка и укладка товаров. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров. Маркировка товаров.	**4**
	Практическое занятие Определение факторов, влияющих на замедление или ускорение процессов в товарах при хранении.	2
	Самостоятельная работа	1

	- по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	
	Контрольная работа №2 по разделу «Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним»	1
Тема 2.2. Определение номенклатуры показателей качества	**Содержание.** Определение градации качества продовольственных товаров. Методы оценки качества продовольственных товаров. Определение дефектов продовольственных товаров по НТД	**1**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	1
Тема 2.3. Способы консервирования продовольственных товаров	**Содержание.** Методы консервирования – физические, физико-химические, химические и биохимические.	**2**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	1
	Контрольная работа №3 на тему «Определение номенклатуры показателей качества»	1
Раздел 3 Товароведение продовольственных товаров		
Тема 3.1. Мясо и мясные товары	**Содержание.** Товароведная характеристика разных подгрупп мясных товаров по ассортименту, составу, сырью, процессам производства	**1**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	1
Тема 3.2. Молочные товары	**Содержание.** Классификация молока и продуктов его переработки. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, их отличительные признаки.	**1**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	1
Тема 3.3. Яйца и продукты их переработки	**Содержание.** Классификация и требования к качеству яиц	**1**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	1
Тема 3.4. Рыба и рыбные	**Содержание.** Живая, охлажденная, мороженая рыба, соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба; балычные изделия; рыбные консервы и пресервы, икра рыбы; нерыбные продукты моря.	**1**

товары	**Самостоятельная работа** - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	1
Тема 3.5. Пищевые жиры	**Содержание**. Виды пищевых жиров, их состав и пищевую ценность, товароведную оценку качества.	**1**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	1
Тема 3.6. Зерномучные товары	**Содержание.** Строение зерна, крупы, виды круп; мука, ее производство и виды; хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия.	**4**
	Лабораторное занятие Изучение органолептических свойств зерномучных товаров	2
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	1
Тема 3.7. Плодоовощные товары	**Содержание.** Свежие плоды, свежие овощи, продукты переработки плодов и овощей.	**4**
	Практическое занятие Классификация плодоовощных товаров	2
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	1
Тема 3.8. Крахмал, сахар, мёд.	**Содержание.** Крахмал, сахар сырье и технология производства, виды	**1**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	1
Тема 3.9. Кондитерские изделия	**Содержание.** Кондитерские изделия, сырье, производство, виды кондитерских изделий.	**3**
	Лабораторное занятие Изучение видов кондитерских изделий	2
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	1

	- по формированию умений;	
Тема 3.10 Вкусовые товары	**Содержание.** Чай и кофе, химический состав, виды чая и кофе. Пряности и приправы, пиво, квас, алкогольные и безалкогольные напитки	**5**
	Лабораторное занятие Изучение органолептических свойств различных видов чая.	2
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	1
	Контрольная работа № 4 по разделу: « Химические, физические, физико-химические, биологические свойства продовольственных товаров»	1
Раздел 4 Товароведение непродовольственных товаров.		
Тема 4.1. Цели, задачи товароведения непродовольственных товаров	**Содержание.** Ассортиментная принадлежность, диагностика дефектов, определение качества в соответствии с НТД, требования, предъявляемые при транспортировании, упаковывании, хранении и реализации групп товаров	**1**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	1
Тема 4.2. Текстильные товары (ткани). Швейные и трикотажные товары	**Содержание.** Текстильные товары: понятие, назначение, классификация. Состояние рынка текстильных товаров. Влияние изменения сырьевой базы текстильной промышленности России на ассортимент. Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон, нитей и пряжи. Влияние вида волокон, пряжи, нитей на качество тканей. Общие сведения о швейных и трикотажных товарах. Состояние рынка швейных и трикотажных товаров.	**4**
	Лабораторное занятие Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон, нитей и пряжи.	2
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	1
Тема 4.3. Обувные товары. Пушно-меховые изделия	**Содержание.** Факторы, формирующие качество обуви: материалы, моделирование, конструирование, процессы производства. Кожаная обувь: общие свойства и показатели качества. Размеры и полноты обуви. Понятие о моделях и фасонах обуви. Методы оценки качества обуви. Дефекты кожаной обуви. Характеристики пушно-мехового сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.	**4**

	Практические занятия Изучение классификации пушно-меховых товаров.	2
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	1
Тема 4.4. Парфюмерно-косметические товары	**Содержание.** Классификация и групповая характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров по органолептическим показателям. Требования, предъявляемые к упаковке, условиям и срокам хранения.	**4**
	Практическое занятие Изучение ассортимента и классификации парфюмерно-косметических товаров.	2
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	1
Тема 4.5. Товары из пластмасс. Силикатные товары	**Содержание.** Пластические массы и товары из пластмасс: понятие. Основное сырье для производства пластических масс. Декорирование стеклянных изделий при формировании механическими и химическими методами. Влияние состава стекла, способов выработки и декорирования на потребительские свойства и цену стеклянной и хрустальной посуды.	**4**
	Практические занятия Изучение ассортимента посудохозяйственных товаров из пластмасс.	2
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	1
Тема 4.6. Товары бытовой химии	**Содержание.** Товары бытовой химии: понятие, их значение в народном хозяйстве. Классификация товаров бытовой химии.	**4**
	Практическое занятие Изучение классификации товаров бытовой химии.	2
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	1

Тема 4.7. Металлохозяйственные товары	**Содержание.** Классификация ассортимента металлохозяйственных товаров. Показатели качества посуды, металлоинструментов, изделий ремонтно-строительного назначения, садово-огородного инвентаря и оборудования. Методы оценки качества металлохозяйственных товаров, их дефекты.	**4**
	Практическое занятие Изучение классификации и ассортимента металлохозяйственных товаров. Дефекты при их изготовлении.	2
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний; - по формированию умений;	1
Тема 4.8. Спортивные товары	**Содержание.** Анализ ассортимента группы спортивных товаров. Диагностика дефектов.	**1**
	Практическое занятие Анализ ассортимента группы спортивных товаров.	**2**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	1
Тема 4.9. Электробытовые товары	**Содержание.** Группировка электробытовых товаров. Требования к качеству электробытовых товаров. Показатели безопасности этих товаров. Светильники: осветительная арматура и лампы. Лампы осветительные накаливания и люминесцентные: применяемые материалы, особенности конструкции, принцип действия, оценка качества, дефекты, маркировка, ассортимент. Особенности конструкции, показатели качества и ассортимент осветительной арматуры.	**2**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	1
Тема 4.10. Мебельные товары	**Содержание.** Материалы и полуфабрикаты для производства мебели. Мебель на металлическом каркасе и пластмассовом. Показатели качества мебели и методы их оценки.	**1**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	2
Тема 4.11. Ювелирные товары и часы	**Содержание.** Материалы для изготовления и особенности производства ювелирных товаров. Огранка камней, способы закрепления их в изделиях. Классификация, групповая характеристика ассортимента ювелирных товаров. Единая система наименований и индексации бытовых часов.	**1**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями;	2

	- по закреплению и систематизации знаний;	
Тема 4.12. Игрушки	**Содержание.** Дефекты игрушек. Оценка и подтверждение соответствия качества игрушек.	**2**
	Самостоятельная работа - по овладению знаниями; - по закреплению и систематизации знаний;	2
	Контрольная работа № 5 по разделу «Особенности товароведения непродовольственных товаров»	1
	Курсовая работа	20

Темы курсовых работ по МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

1. Анализ ассортимента и качества колбасных изделий.
2. Анализ ассортимента и качества электробытовых товаров.
3. Анализ ассортимента и оценка качества кондитерских изделий.
4. Анализ ассортимента ликероводочных изделий.
5. Анализ ассортимента, качества кофе и кофейных напитков.
6. Анализ ассортимента, качества молока и молочных продуктов.
7. Анализ внешней и внутренней среды торговой организации.
8. Анализ динамики и состояния товарных запасов.
9. Анализ основных показателей ассортимента игрушек.
10. Анализ формирования ассортиментной политики торгового предприятия.
11. Ассортиментная экспертиза кисломолочных напитков.
12. Исследование ассортимента, качества и конкурентоспособности ассортимента косметических товаров.
13. Комплексная оценка качества женской кожаной обуви.
14. Методы экспертизы чая и чайных напитков.
15. Организация приёмки, хранения и реализации парфюмерно-косметических товаров.
16. Оценка качества алкогольной продукции.
17. Оценка качества мужской кожаной обуви.
18. Практические основы экспертизы качества и оценка конкурентоспособности животных жиров.
19. Расчет экономических показателей деятельности торгового предприятия.
20. Сравнительная оценка качественных показателей кефира различных товаропроизводителей, реализуемого в розничной торговой сети.
21. Сравнительный анализ качества сыра твердого сычужного «Голландского» различных производителей.
22. Товароведная характеристика и оценка качества кондитерских изделий (на примере сахаристых кондитерских изделий).
23. Товароведная характеристика и оценка качества кондитерских изделий (на примере мучных кондитерских изделий).
24. Товароведная характеристика и оценка качества рыбы и рыбных консервов.

25.	Товароведная характеристика и экспертиза качества вспомогательных отделочных швейных материалов.	
26.	Экспертиза качества и ассортимент товаров бытовой химии.	
27.	Экспертиза качества копчёных колбас.	
	Итого по МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров:	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия:
аудитория №211 «Лаборатория товароведения»

Оборудование лаборатории товароведения

– рабочее место преподавателя;
– посадочные места для обучающихся (по количеству обучающихся);
– раздаточный тематический материал; тесты, наглядные пособия;
– стенды: «Торговое оборудование», «Товароведение продовольственных товаров», «Товароведение», «Товароведение непродовольственных товаров», «Маркировка продукции», «Продавец продовольственных товаров», «Продавец непродовольственных товаров».
– калькуляторы; увеличительные лупы; коллекция образцов чая; коллекция образцов круп; коллекция макаронных изделий.

Технические средства обучения:

– мультимедийный проектор;
– персональный компьютер;
- принтер;

Оборудование кабинета междисциплинарных курсов

– рабочее место преподавателя;
– посадочные места для обучающихся (по количеству обучающихся);
– раздаточный тематический материал;
– тесты, наглядные пособия;
– стенды: «Торговое оборудование», «Товароведение продовольственных товаров», «Товароведение непродовольственных товаров», «Маркировка продукции»; «Продавец продовольственных товаров», «Продавец непродовольственных товаров»
– калькуляторы;

Технические средства обучения:

– мультимедийный проектор;
– персональный компьютер;
- принтер;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,

дополнительной литературы

Основные источники:

1. Теоретические основы товароведения (СПО) + еПриложение: Тесты : учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович. — Москва : КноРус, 2019. — 160 с. — ISBN 978-5-406-06452-8.

2. Теоретические основы товароведения (СПО). Учебник : учебник / И.М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2020. — 219 с. — ISBN 978-5-406-06510-5.

3. Косарева, О. А. Теоретические основы товароведения : учебник для студентов среднего профессионального образования, обучающихся по специальности "Коммерция (по отраслям)" / О. А. Косарева. – Москва: Синергия, 2019 . – 170 с. (РГБ)те

4. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров" / Е. Ю. Райкова. – Москва : Академия, 2020. – 222 с. (РГБ).

5.

Дополнительные источники:

1. Карташова Л.В. Управление ассортиментом товаров: в 2ч. Часть 1 :учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с.

2. Карташова Л.В. Управление ассортиментом товаров: в 2ч. Часть 2 :учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 304 с.

3. Матюкина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для студентов, учреждений среднего профессионального образования / З.П. Матюхина – 8 издание, стер. – М: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.

4 Теоретические основы товароведения (СПО) + еПриложение: Тесты : учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович. — Москва : КноРус, 2018. — 160 с. — ISBN 978-5-406-06452-8.

6. Теоретические основы товароведения (СПО). Учебник : учебник / И.М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2018. — 219 с. — ISBN 978-5-406-06510-5.

7. Косарева, О. А. Теоретические основы товароведения : учебник для студентов среднего профессионального образования, обучающихся по специальности "Коммерция (по отраслям)" / О. А. Косарева. – Москва : Синергия, 2017 . – 170 с. (РГБ)

8. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения : учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по

специальности "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров" / Е. Ю. Райкова. – Москва : Академия, 2015. – 222 с. (РГБ).

Дополнительные источники:

5 Карташова Л.В. Управление ассортиментом товаров: в 2ч. Часть 1 :учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с.

6 Карташова Л.В. Управление ассортиментом товаров: в 2ч. Часть 2 :учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 304 с.

7 Матюкина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для студентов, учреждений среднего профессионального образования / З.П. Матюхина – 8 издание, стер. – М: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.

Учебно-методические, периодические издания:

1. Информационный портал о товарах и производителях [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.tovaroved.org

2. Товароведение и экспертиза продовольственных, непродовольственных товаров [Электронный ресурс] - Режим доступа: http ://www.znaytovar.ru.

Основные источники:

3. http://www.znaytovar.ru/ Товароведение и экспертиза товаров. Сайт о товароведении непродовольственных товаров.

4. http://tovaroved.ucoz.ru/publ/ Сайт для товароведов.

5. http://www.panor.ru/journals/tpp/ журнал «Товаровед продовольственных товаров». Журнал освещает наиболее важные и актуальные события, происходящие на рынке торговли как в России, так и в других странах.

6. http://www.moyo-delo.ru/ru/2010-12-07-23-18-15.html журнал «Мое дело. Магазин». издание о розничной продовольственной торговле в России.

7. электронные ресурсы таможенная экспертиза товаров http://journalpro.ru/articles/osobennosti-pravovogo-regulirovaniya-tamozhennoy-ekspertizy/

8. http://lib.usue.ru/polnotekstovye-resursy/elektronnye-resursy-v-svobodnom-dostupe/tematicheskie-portaly-i-sajty/86-ekonomika/107-tamozhennoe-delo

9. http://lib.usue.ru/polnotekstovye-resursy/elektronnye-resursy-v-svobodnom-dostupe/tematicheskie-portaly-i-sajty/86-ekonomika/107-tamozhennoe-delo

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Таблица 1

Требования к результатам освоения (иметь практический опыт, должен уметь, знать)	**Средства проверки**
иметь практический опыт:	
Определение показателей ассортимента;	Практические занятия « Изучение основных характеристик ассортимента товаров» Экзамен квалификационный
Распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	Практическое занятие « Изучение основных характеристик ассортимента товаров (широта, полнота, глубина ассортимента)» Экзамен квалификационный
Оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;	Практическое занятие «Анализ показателей качества, оценка качества товаров». Экзамен квалификационный
Расшифровки маркировки;	Практические занятия «Изучение правил маркировки товаров» Экзамен квалификационный
Контроля режима и сроков хранения товаров;	Практические занятия «Определение факторов, влияющих на замедление или ускорение процессов в товарах при хранении». Экзамен квалификационный
Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;	Практические занятия «Определение факторов, влияющих на замедление или ускорение процессов в товарах при хранении». Экзамен квалификационный
Уметь	
Применять методы товароведения	Практические занятия «Изучение методов товароведения».
Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент	Практические занятия « Изучение основных характеристик ассортимента товаров»
Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	Практические занятия «Анализ показателей качества, оценка качества товаров». Практические занятия «Определение значений показателей качества объективным методом, эвристическим методом и статическим методом определения показателей качества»
Рассчитывать товарные потери и списывать их;	Практические занятия «Рассчитать товарные потери» Практические занятия

	«Подготовка акта на списание».
Идентифицировать товары;	Практические занятия «Изучение правил маркировки товаров»
Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Практические занятия «Определение факторов, влияющих на замедление или ускорение процессов в товарах при хранении».
Знать	
Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;	Контрольная работа по МДК.03.01. №1 по разделу «Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации». Комплексный дифференцированный зачет Экзамен квалификационный
Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;	Контрольная работа по МДК.03.01. №2 по разделу «Товарные потери и порядок их списания» Комплексный дифференцированный зачет Экзамен квалификационный
Классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	Контрольная работа по МДК.03.02. №1 по разделу «Классификация товаров, идентификация и их ассортиментная принадлежность» Контрольная работа по МДК 03.01 №4 «Оценка и маркировка в соответствии с требованиями» Контрольная работа по МДК.03.02. №3 по теме «Определение номенклатуры показателей качества» Экзамен Экзамен квалификационный
Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Контрольная работа по МДК.03.02. №2 по разделу «Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним» Комплексный дифференцированный зачет Экзамен Экзамен квалификационный
Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	Контрольная работа по МДК.03.02. №5 по теме «Особенности товароведения непродовольственных товаров» Контрольная работа по МДК.03.02. №4 по теме «Химические, физические, физико-химические, биологические свойства продовольственных товаров» Экзамен Экзамен квалификационный

Таблица 2

Требования к результатам освоения (профессиональные компетенции)	**Функциональная принадлежность оценочного средства**
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	Комплексный дифференцированный зачет Экзамен квалификационный
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	Комплексный дифференцированный зачет Экзамен квалификационный
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	Комплексный дифференцированный зачет Экзамен квалификационный
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Комплексный дифференцированный зачет Экзамен Экзамен квалификационный
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Комплексный дифференцированный зачет Экзамен Экзамен квалификационный
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Экзамен Экзамен квалификационный
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	Комплексный дифференцированный зачет Экзамен квалификационный
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	Комплексный дифференцированный зачет Экзамен квалификационный

Таблица 3

Требования к результатам освоения (общие компетенции)	**Формы и методы сформированности компетенций**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Оценка преподавателя в участии студента в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Наблюдение за соблюдением технологии изготовления продукта.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	Наблюдение за поведением в нестандартных и нештатных ситуациях.

ответственность.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач, практического задания.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы в поиске и использовании информации.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Определение преподавателем лидерских качеств, наблюдение за отношениями внутри группы. Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с преподавателем и руководителями.
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Наблюдение за развитием самообразования.
ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.	Наблюдение за развитием физических данных.
ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.	Наблюдение и оценка преподавателем динамики достижений учащегося в овладении и использования иностранным языком (тестирование, собеседование).
ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.	Оценка результатов студентов в процессе освоения образовательной программы.
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.	Наблюдение за поведением в нестандартных и внештатных ситуациях.
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Наблюдение за соблюдением действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий.
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	– проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность	– демонстрация навыков межличностного

принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	делового общения, социального имиджа; – отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	– проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; – готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	– демонстрация интереса к будущей профессии; – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; – ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; – проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	– соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; – проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	– готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	– готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	– готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; – отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; – отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила	– демонстрация навыков здорового образа

здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; – умение противодействовать терроризму и экстремизму
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	– проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; – демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	– проявление уважения к эстетическим ценностям, владение основами эстетической культуры
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	– демонстрация принятия семейных ценностей, готовность к созданию семьи и воспитанию детей; неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13 Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	– участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; – участие в исследовательской и проектной работе;
ЛР 14 Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	– проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
ЛР 15 Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	– участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; – участие в исследовательской и проектной работе; – оценка собственного продвижения, личностного развития; – участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах

Автономная некоммерческая организация профессионального образования «Пятигорский техникум экономики и инновационных технологий» (АНО ПО «ПТЭИТ»)

СОГЛАСОВАНО
ООО «БЕШТАУ-СЕРВИС»
Раздобудько В.И
«16» августа 2023 г.

Директор АНО ПО
«ПТЭИТ»
_____ В.М.Вазагов
«16» августа 2023 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ.03«УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЯ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ»

для студентов специальности
38.02.04 Коммерция (по отраслям)

г. Пятигорск, 2023 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая организация профессионального образования «Пятигорский техникум экономики и инновационных технологий» (АНО ПО «ПТЭИТ»)

Разработчик: Гусельщикова Н.Б. -к.э.н., преподаватель АНО ПО «ПТЭИТ»

РАССМОТРЕН
отделением общеобразовательных и социально-экономических дисциплин
Протокол №1 от 16.08.2023г.
Зав.отделением_____Кирсанова Н.В.

СОГЛАСОВАН
на заседании УМС
пр. № 1 от 16.08.2023
_____ Кодякова О.А.

Рецензенты:

Сердюкова О.И. – к.э.н., доцент, преподаватель АНО ПО «ПТЭИТ»

Моргачёва.Г.Р – преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ СПО «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса»

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППССЗ в целом. Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции

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

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий, место, время, условия их выполнения)
1	2	3
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества.	расчет свойств и показателей ассортимента товаров умение формулировать рекомендации по результатам анализ ассортиментной политики организаций.	*Задание К1:* получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по результатам разноуровневого тестирования по МДК 01 *Задание К2:* получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике *Задание К3:* получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по учебной практике *Задание К4:* получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при решении заданий № 1-2 (МДК 02) на комплексном экзамене по ПМ 03
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	умение выявлять причины возникновения количественных и качественных товарных потерь умение производить расчет товарных потерь и списывать их, согласно требований НД	*Задание К1:* получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по результатам разноуровневого тестирования по МДК 01 *Задание К2:* получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике *Задание К3:* получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по учебной практике
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	расшифровка штрихового кода на отдельные группы товаров. умение определять физические свойства	*Задание К1:* получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по результатам разноуровневого тестирования по МДК 01 *Задание К2:* получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по

	товаров, регламентируемых нормативными документами на отдельные группы товаров умение расшифровывать маркировку отдельных групп товаров.	практическим работам МДК 02, раздел 2 *Задание К3:* получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам по МДК 02, раздел 3 *Задание К4:* получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	применение штрихового кода EAN-13, и информационных знаков на отдельные группы товаров в целях их идентификации умение распознавать разновидности методов классификации умение применять методы распознавания непродовольственных товаров. определение градаций качества стандартных товаров выявление причин возникновения дефектов и пересортицы товаров. умение проводить отбор проб, определять объем выборки, приемочные и браковочные числа умение провести оценку качества товаров по различным показателям, определять возможность приемки	*Задание К1:* получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по результатам разноуровневого тестирования по МДК 01 *Задание К2:* получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам МДК 02, раздел 2 *Задание К3:* получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам по МДК 02, раздел 3 *Задание К4:* получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике *Задание К5:* получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по учебной практике *Задание К6*: получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при решении заданий № 1-2 (МДК 02) на комплексном экзамене по ПМ 03
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования	учет сохраняющих факторов при хранении и транспортировке отдельных групп	*Задание К1:* получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам МДК 02, раздел 2 *Задание К2:* получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по

товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	товаров	практическим работам по МДК 02, раздел 3 *Задание К3:* получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике *Задание К4 :* получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по учебной практике
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	свободное владение нормативной базой по контролю за соблюдением условий и сроков хранения.	*Задание К1:* получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по результатам разноуровневого тестирования по МДК 01 *Задание К2:* получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам МДК 02, раздел 2 *Задание К3:* получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике *Задание К4:* получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по учебной практике *Задание К5*: получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при решении заданий № 1-2 (МДК 02) на комплексном экзамене по ПМ 03
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	расчет энергетической ценности товаров.	*Задание К1:* получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по результатам разноуровневого тестирования по МДК 01 *Задание К2:* получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике *Задание К3:* получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по учебной практике *Задание К4:* получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при решении заданий № 1-2 (МДК 02) на комплексном экзамене по ПМ 03
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в	проведение анализа номенклатуры показателей качества товаров, регламентируемых	*Задание К1:* получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам МДК 02, раздел 2 *Задание К2:* получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по

мероприятиях по контролю.	стандартами	практическим работам по МДК 02, раздел 3 *Задание К3:* получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	*Задание К1:* получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по результатам разноуровневого тестирования по МДК 01 *Задание К2:* получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам МДК 02, раздел 2 *Задание К3:* получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам по МДК 02, раздел 3 *Задание К4:* получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» практике *Задание К5*: получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при решении заданий № 1-2 (МДК 02) на комплексном экзамене по ПМ 03
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач - оценка эффективности и качества выполнения	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области коммерческой деятельности	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации - использование различных источников, включая электронные	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями	*Задание К1:* получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по результатам разноуровневого тестирования по МДК 01 *Задание К2:* получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам МДК 02, раздел 2 *Задание К3:* получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по

		практическим работам по МДК 02, раздел 3 *Задание К4:* получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на практике
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- самоанализ результатов собственной работы	*Задание К1:* получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по результатам разноуровневого тестирования по МДК 01 *Задание К2:* получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам МДК 02, раздел 2 *Задание К3:* получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам по МДК 02, раздел 3
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	- соблюдение законодательства, нормативов, стандартов, техники безопасности.	*Задание К1:* получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по результатам разноуровневого тестирования по МДК 01 *Задание К2:* получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам МДК 02, раздел 2 *Задание К3:* получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам по МДК 02, раздел 3 *Задание К4:* получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на п практике *Задание К5:* получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при решении заданий № 1-2 (МДК 02) на комплексном экзамене по ПМ 03

1.2. Приобретение практического опыта

Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта.

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной и/ или производственной практике и требования к их выполнению
ПО 1. определения показателей ассортимента;	***ВР1*** Оценка достаточности количества и ассортимента товаров. Требования к выполнению: наличие в отчетах по учебной и производственной практикам расчета показателей широты, полноты, устойчивости, обновления и структуры ассортимента.
ПО 2. распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	***ВР2*** Организация ассортиментной политики в торговом предприятии. Требования к выполнению: наличие в отчете по производственной практике характеристики вида ассортимента торгового предприятия по числу учитываемых признаков, оформление приложением ассортиментного перечня товаров в торговом предприятии, анализ порядка утверждения и контроля за его соблюдением.
ПО 3. оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;	***ВР3*** Проверка соответствия принимаемого товара товарно-сопроводительным документам Требования к выполнению: наличие в отчетах по учебной и производственной практикам оформленных в качестве приложений ТСД на партию товара и заполненной таблицы, характеризующей соответствие сведений, указанных в ТСД принимаемому товару. ***ВР4*** Оценка качества товаров, выявление дефектов и отбраковка дефектной продукции. Требования к выполнению: наличие в отчете по учебной практике таблицы приемочного контроля качества партии товара, характеристики выявленных в ходе приемки дефектов, заключения о возможности приемки. ***ВР5*** Участие в оценке качества товаров в ходе приемки и реализации. Требования к выполнению: наличие в отчете по производственной практике заполненного акта приемки товаров по качеству.
ПО 4. установления градаций качества;	***ВР6*** Ознакомление с особенностями приемки товаров разных групп по количеству и качеству. Требования к выполнению: наличие в отчете по учебной практике таблицы «Градации качества товаров», заполненной на основании требований ГОСТ на различные группы товаров.
ПО 5. расшифровки маркировки;	***ВР7*** Ознакомление с источниками информации, используемыми в торговом предприятии. Требования к выполнению: наличие в отчетах по учебной и производственной практикам анализа маркировки 3 видов товаров разнородных групп, с расшифровкой информационных знаков; наличие в отчете по производственной практике кассового чека с характеристикой его составных частей и заполненного товарного чека.

ПО 6. контроля режима и сроков хранения товаров;	***ВР 8*** Проверка сроков годности при хранении и реализации товаров. Требования к выполнению: наличие в отчете по учебной практике заполненной на основании качественных удостоверений таблицы «Режим хранения и срок реализации товаров».
ПО 7. соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;	***ВР9*** Гигиеническая подготовка торгового зала магазина к работе. Требования к выполнению: наличие в отчете по учебной практике выписки требований из ГОСТ «Уход за рабочим местом и содержание его в надлежащем санитарном состоянии». ***ВР10*** Ознакомление с порядком проведения про государственного, производственного и внутрифирменного контроля. Требования к выполнению: наличие в отчете по производственной практике ксерокопии записей журнала регистрации производственного и/или внутрифирменного контроля с анализом указанной в нем информации.

1.3. Освоение умений и усвоение знаний

Освоенные умения, усвоенные знания	**Показатели оценки результата**	**№№ заданий для проверки**
Освоенные умения		
У1. применять методы товароведения;	умение распознавать разновидности методов классификации расшифровка штрихового кода на отдельные группы товаров. расчет энергетической ценности товаров. умение применять методы распознавания непродовольственных товаров.	практические работы №№ 1, 2, 3 МДК 01 практическая работа № 1 МДК 02, раздел 1 практическая работа №1 МДК 02, раздел 2
У2. формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;	расчет свойств и показателей ассортимента товаров умение формулировать рекомендации по результатам анализ ассортиментной политики организаций.	практическая работа № 4, 5 МДК 01 практические работы №№ 2-28 МДК 02, раздел 1 практические работы №№ 2-26 МДК 02, раздел 2
У3. оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	проведение анализа номенклатуры показателей качеств, товаров, регламентируемых стандартами определение градаций качества стандартных товаров выявление причин возникновения дефектов и пересортицы товаров. умение проводить отбор проб, определять объем выборки, приемочные и браковочные числа	практические работы № № 6-10 МДК 01 практические работы №№ 2-28 МДК 02, раздел 1 практические работы №№ 2-26 МДК 02, раздел 2

	умение провести оценку качества товаров по различным показателям, определять возможность приемки	
У4. рассчитывать товарные потери и списывать их;	умение выявлять причины возникновения количественных и качественных товарных потерь умение производить расчет товарных потерь и списывать их, согласно требований НД	практическая работа № 13 МДК 01 практическая работа № 4 МДК 02, раздел 1
У5. идентифицировать товары;	умение определять физические свойства товаров, регламентируемых нормативными документами на отдельные группы товаров умение расшифровывать маркировку отдельных групп товаров. применение штрихового кода EAN-13, и информационных знаков на отдельные группы товаров в целях их идентификации	практические работы №№ 11, 14, 15 МДК 01 практические работы №№ 2, 3, 6, 11, 21, 23 МДК 02, раздел 1 практические работы №№ 7, 8, 16 МДК 02, раздел 2
У6. соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	учет сохраняющих факторов при хранении и транспортировке отдельных групп товаров свободное владение нормативной базой по контролю за соблюдением условий и сроков хранения.	практическая работа № 12 МДК 01 практические работы №№ 2-28 МДК 02, раздел 1 практические работы №№ 2-26 МДК 02, раздел 2
Усвоенные знания		
З1. теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;	Показатель оценивается в рамках диф.зачета по МДК 01	Задание № 1-3 при проведении экзамена по МДК (междисциплинарному курсу 01)
З2. виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;	Показатель оценивается в рамках диф.зачета по МДК 01	Задание № 1-3 при проведении экзамена по МДК (междисциплинарному курсу 01)
З3. классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их	Показатель оценивается в рамках квалификационного экзамена по ПМ 03	Задание № 1-2 при проведении квалификационного экзамена по ПМ 03

качества, маркировку;		
34. условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Показатель оценивается в рамках диф.зачета по МДК 01 Показатель оценивается в рамках квалификационного экзамена по ПМ 03	Задание № 1-3 при проведении экзамена по МДК (междисциплинарному курсу 01) Задание № 1-2 при проведении квалификационного экзамена по ПМ 03
35. особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	Показатель оценивается в рамках квалификационного экзамена по ПМ 03	Задание № 1-2 при проведении квалификационного экзамена по ПМ 03

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Форма контроля
МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения»	Дифференцированный зачет (в том числе в рамках квалификационного)
МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»	Дифференцированный зачет Экзамен (в том числе в рамках квалификационного)
ППС Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет
ПМ.03 Профессиональный модуль	Экзамен (квалификационный)

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: Организация контроля и оценки освоения программы **ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности, осуществляется на экзамене (квалификационном). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК, учебной и производственной практиках.

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения практических заданий Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене (квалификационном) является положительная оценка (80 % выполнения задания) освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении экзамена по МДК и дифференцированного зачета по учебной и производственной практикам.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Дифференцированный зачет по МДК проводится с учетом результатов текущего контроля.

Предметом оценки по производственной практике является приобретение практического опыта, а также освоение общих и профессиональных компетенций.

Контроль и оценка по учебной и производственной практике проводится на основе утвержденного документационного обеспечения практики: приказ, договор с предприятием, содержание производственной практик, сопроводительная и отчетная документация по практике, отзыв, характеристика обучающихся с места прохождения практики, составленных и завизированных руководителем практики от предприятия (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с требованиями торговой организации, на базе которой проходила практика.

3.2. Типовые задания для оценки освоения МДК

3.2.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 03.01:

Задание №1 Представляет собой тест 1 уровня сложности, направленный на оценку усвоения базовых знаний обучаемого

Проверяемые результаты обучения: З1, З2, У 1-6.

Текст задания: Выбрать правильный ответ

Вариант 1

1**. Принцип, заключающийся в достижении наиболее оптимального результата при производстве, упаковке, хранении, реализации и потреблении товаров**

1) совместимость;
2) взаимозаменяемость;
3) эффективность;
4) безопасность.

2. Объектом товароведения является:

1) товар;
2) продукция;
в) услуга;
3) потребности покупателей.

3. Метод упорядочения однородных, взаимосвязанных объектов по общим признакам путем расположения их в определенном порядке.

1) систематизация;
2) управление научным познанием;
3) органолептический;
4) измерительный.

4. Товар, который соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям:

1) нестандартный;
2) стандартный;
3) брак;
4) отход.

5. Определите степень значимости дефекта – несоответствие товаров установленным требованиям, которое может нанести вред жизни, здоровью, имуществу потребителей или окружающей среде:

1) малозначительный дефект;
2) значительный;
3) критический;
4) незначительный.

6. **Укажите этапы предтоварной стадии**:

1) хранение и транспортирование;

2) потребление;
3) реализация товаров;
4) приемочный контроль сырья.

7. Точечная проба – это…

1) процент от объединенной пробы;
2) совокупность проб, отобранных от одной партии товара;
3) единичная проба определенного размера, отбираемая от одного места товарной партии;
4) часть средней пробы, отправляемая для оценки качества в лабораторию.

8. Браковочное число – это…

1) минимально допустимое количество забракованных единиц объединенной пробы или исходного образца, являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству;
2) часть объединенной пробы, выделенная для проведения лабораторных испытаний;
3) максимально допустимое количество забракованных единиц выборки или объединенной пробы или исходного образца, позволяющее принять решение о приемке товарной партии по качеству;
4) число бракованной продукции в партии товаров.

9. Что относят к качественным ТСД:

1) акт списания;
2) акт отбора образцов;
3) счет-фактура;
4) качественное удостоверение.

10. **Классификация – это:**

1) элемент классификационного множества;
2) разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами;
3) совокупность правил и результат разделения заданного множества на подмножества;
4) свойство или характеристика объекта, по которому производится классификация.

Вариант 2

1. Способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары.

1) новизна;
2) устойчивость;
3) полнота;
4) структура.

2. К общим факторам, влияющим на формирование ассортимента относятся:

1) сырьевая база;
2) спрос;
3) каналы распределения;
4) рентабельность.

3. Показатели, предназначенные для выражения простых свойств товаров:

1) единичные;
2) комплексные;
3) базовые;
4) определяющие.

4. Укажите факторы, формирующие качество товаров:

1) упаковочные материалы;
2) условия хранения;
3) сырье;
4) технология производства.

5. Какая упаковка является жесткой:

1) тканевая;
2) деревянная;
3) картонная;
4) бумажная.

6. Укажите критерии санитарно-гигиенического режима хранения товаров:

1) загрязнения минерального происхождения;
2) температура хранения;
3) товарное соседство;
4) относительная влажность воздуха.

7. Определите способ размещения товаров- размещение путем подвешивания товаров на крюках, штангах, вешалах и других приспособлениях:

1) навальный;
2) насыпной;
3) подвесной;
4) тарный.

8. Товары со сроком годности от одного месяца до года относятся к:

1) кратковременно хранящимся;
2) товарам длительного хранения с ограниченным сроком годности;
3) скоропортящимся товарам;
4) товарам длительного хранения без ограничения срока.

9. Какие из перечисленных товарных потерь относятся к количественным:

1) микробиологическая порча;
2) усушка;
3) распыл;
4) биологические изменения.

10. Предметом товароведения является:

1) ассортимент товаров;
2) потребительная стоимость товара;
3) факторы, формирующие потребительную стоимость товаров;
4) качество товаров.

Вариант 3

1. Удельная доля каждого вида или наименования товара в общем наборе..

1) новизна;
2) устойчивость;
3) полнота;
4) структура.

2. К специфичным факторам, влияющим на формирование ассортимента относятся:

1) спрос;
2) сырьевая база;
3) рентабельность;
4) каналы распределения.

3. Показатели, предназначенные для выражения сложных свойств товаров:

1) единичные;
2) комплексные;
3) базовые;
4) определяющие.

4. Товар, который не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателям, но это несоответствие не является критическим:

1) нестандартный;
2) стандартный;
3) брак;

4) отход.

5. Определите степень значимости дефекта – несоответствие существенно влияющее на использование по назначению и надежность товаров, но не влияющее на безопасность для потребителя и окружающей среды:

1) малозначительный дефект;
2) значительный;
3) критический;
4) незначительный.

6. Укажите этапы товарной стадии:

1) материально-техническое снабжение;
2) приемочный контроль сырья;
3) реализация товаров;
4) повторное использование.

7. Объединенная проба – это…

1) процент от объединенной пробы;
2) совокупность точечных проб, отобранных от одной партии товара;
3) единичная проба определенного размера, отбираемая от одного места товарной партии;
4) часть средней пробы, отправляемая для оценки качества в лабораторию.

8. Приемочное число – это…

1) минимально допустимое количество забракованных единиц объединенной пробы или исходного образца, являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству;
2) часть объединенной пробы, выделенная для проведения лабораторных испытаний;
3) максимально допустимое количество забракованных единиц выборки или объединенной пробы или исходного образца, позволяющее принять решение о приемке товарной партии по качеству;
4) число бракованной продукции в партии товаров.

9. Укажите факторы, сохраняющие качество товаров:

1) упаковочные материалы;
2) условия хранения;
3) сырье;
4) технология производства.

10. Товар – это:

1) объект купли-продажи, средство удовлетворения психологических потребностей потребителя;
2) объект купли-продажи, средство удовлетворения эстетических потребностей потребителя;
3) объект купли-продажи, средство удовлетворения коммерческих потребностей потребителя;
4) объект купли-продажи, средство удовлетворения потребностей потребителя;

Вариант 4

1. Какая упаковка является полужесткой:

1) тканевая;
2) деревянная;
3) картонная;
4) бумажная.

2. Укажите критерии климатического режима хранения товаров:

1) загрязнения минерального происхождения;
2) температура хранения;
3) товарное соседство;
4) относительная влажность воздуха.

3. Определите способ размещения товаров- товары размещают на полу без оборудования и приспособлений:
1) навальный;
2) насыпной;
3) подвесной;
4) тарный.
4. Товары со сроком годности от нескольких часов до нескольких суток относятся к:
1) кратковременно хранящимся;
2) товарам длительного хранения с ограниченным сроком годности;
3) скоропортящимся товарам;
4) товарам длительного хранения без ограничения срока.
5. Какие из перечисленных товарных потерь относятся к количественным:
1) микробиологическая порча;
2) впитывание жидкой фракции в тару;
3) физические изменения в продукте;
4) дыхание.
6. Что относят к количественным ТСД:
1) акт списания;
2) акт отбора образцов;
3) счет-фактура;
4) качественное удостоверение.
7. Основными задачами товароведения являются:
1) определение основополагающих характеристик, классификация и кодирование; изучение ассортимента, качества и видов потерь товаров;
2) определение основополагающих характеристик; классификация и кодирование, изучение ассортимента, качества и эстетических свойств товаров;
3) определение основополагающих характеристик, классификация и кодирование; изучение ассортимента, видов потерь и конкурентоспособности товаров;
4) определение основополагающих характеристик; классификация и кодирование, изучение качества, видов потерь и функциональных свойств товаров;
8. Товарные знаки – это:
1) условные обозначения, предназначенные для идентификации товара;
2) сведения о товаре, предназначенные для создания потребительских предпочтений;
3) сведения об основополагающих характеристиках товара;
4) обозначения, способные отличать товары одних юридических лиц от однородных товаров других юридических и физических лиц.
9. **Принцип, заключающийся в установлении определенной последовательности однородных, взаимосвязанных товаров, процессов или услуг.**
1) систематизация;
2) взаимозаменяемость;
3) эффективность;
4) безопасность.
10. Субъектом товароведной деятельности является:
1) товар;
2) продукция;
3) товароведы;
4) потребители.

Критерии оценки: Студенты, правильно ответившие на все вопросы теста одного из вариантов, считаются усвоившими и освоившими знания и умения по МДК 1 на оценку «удовлетворительно»
Количество вариантов задания - 4

Задание №2 Представляет собой тест 2 уровня сложности, направленный на оценку усвоения основных знаний обучаемого
Проверяемые результаты обучения: З1, З2, У 1-6.
Текст задания: Выбрать правильный ответ

Вариант 1

1. Полезность вещи определяется:
1) качеством товара;
2) эстетическими свойствами товара;
3) потребительской стоимостью(ценностью) товара;
4) функциональным назначением товара

2. Потребительная стоимость товаров – это:
1) способность товаров удовлетворять потребности людей, быть полезными;
2) свойства товара, его функциональность;
3) показатели качества являются:
4) показатели уровня качества товаров.

3. Признак классификации – это:
1) разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию;
2) элемент классифицируемого множества;
3) свойства или характеристика объекта, по которому производится классификация;
4) совокупность правил и результат разделения заданного множества на подмножества.

4. Целью классификации является систематизация. Систематизация достигается путем:
1) установления последовательности и взаимосвязей определенных классификационных группировок;
2) параллельного разделения множества объектов на независимые классификационные группировки;
3) последовательного разделения множества объектов на подчиненные классификационные группировки;
4) образование и присваивание кода классификационной группировки.

5. Код – это:
1) позиция знаков в коде;
2) знак или совокупность знаков, применяемых для обозначения классификационной группировки и объекта классификации;
3) систематизация объектов путем их классификации и присвоения условного обозначения (кода);
4) условное обозначение состава и последовательности расположения знаков.

6. Ассортимент товаров – это:
1) перечень однородных и разнородных товаров аналогичного назначения;
2) набор товаров различных видов, разновидностей и наименований;
3) набор товаров, объединенных по какому-либо одному или по совокупности признаков;
4) набор товаров, обеспечивающий достаточную степень удовлетворенности потребителей.

7. Перечень однородных и разнородных товаров общего и аналогичного назначения представляет:
1) товарную номенклатуру;
2) ассортимент товаров;
3) торговый ассортимент;
4) марочный ассортимент.

8. Влажность пищевых продуктов – это:

1) выраженное в процентах отношение свободной и адсорбционно-связанной воды к их первоначальной массе;
2) выраженное в процентах отношение свободной и связанной воды к первоначальной массе продукта;
3) выраженное в процентах содержание свободной и химически связанной воды;
4) выраженное в процентах отношение влаги набухания, кристаллизационной влаги к первоначальной массе продукта.

9. Качество – это:
1) объективная особенность продукции, проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении;
2) степень соответствия присущих характеристик требованиям;
3) потребность или ожидание, которое установлено и является обязательным;
4) комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности.

10. Свойство – это:
1) количественное и качественное выражение свойств товара;
2) отношение суммарного полезного эффекта от использования продукции по назначению к затратам на разработку, производство, реализацию, хранение и потребление;
3) объективная особенность продукции, проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении;
4) степень соответствия характеристик, присущих требованиям.

Вариант 2

1. Оценка качества включает операции:
1) выбор номенклатуры показателей, определение органолептических показателей, сопоставление с базовыми показателями;
2) выбор номенклатуры показателей, определение их действительного значения и сопоставление с базовыми показателями;
3) выбор номенклатуры показателей, определение микробиологических показателей и сопоставление с базовыми показателями;
4) выбор номенклатуры показателей, определение физико-химических показателей и сопоставление с базовыми показателями.

2. Градация, класс, сорт – это:
1) товар с выявленными несоответствиями по одному или комплексу показателей;
2) товар, который соответствует установленным требованиям по всем показателям;
3) категория или разряд, присвоенные различным требованиям к качеству продукции, процессам или системам, имеющим одинаковое функциональное применение;
4) совокупность товарных сортов, различающихся по показателям качества, регламентированным нормативной документацией.

3. Сортамент – это:
1) градация нестандартных товаров с устранимыми дефектами;
2) градация стандартных товаров;
3) неликвидные отходы, которые не подлежат реализации;
4) совокупность сортов, относящихся к одноименному товару.

4. Критические дефекты – это:
1) дефекты, после устранения которых, товар может быть использован по назначению;
2) несоответствия, которые не оказывают существенного влияния на потребительские свойства товаров;
3) несоответствия товаров установленным требованиям, после чего их нецелесообразно использовать по назначению;
4) несоответствия, существенно влияющие на использование по назначению и надежность товаров, но не влияющие на безопасность для потребителей.

5. Причинами возникновения дефектов являются:

1) несоблюдение или несовершенство производственных процессов, оптимальной температуры хранения, транспортирования;
2) несоблюдение условий транспортирования, хранения, реализации;
3) несоблюдение или несовершенство производственных процессов, несоблюдение условий и правил транспортирования, хранения, реализации, эксплуатации;
4) несоблюдение условий и правил транспортирования, хранения, реализации, эксплуатации.

6. Брак – это:
1) товар, который соответствует установленным требованиям по всем показателям;
2) товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей;
3) товар с допустимыми дефектами;
4) товар с малозначительными дефектами.

7. Более высокой градацией качества является:
1) высший;
2) первый;
3) экстра;
4) отборный.

8. Контроль – это:
1) процедура оценивания количественных характеристик потребительских свойств товаров;
2) процедура оценивания качественных характеристик потребительских свойств товаров;
3) процедура оценивания соответствия путем наблюдения и суждений, сопровождаемых соответствующими измерениями, испытаниями или калибровкой;
4) процедура оценивания соответствия путем наблюдения и суждений.

9. Распыл (утруска, распыление) свойственен для:
1) тонкоизмельченных сыпучих продуктов;
2) мазеобразных продуктов;
3) продуктов с жидкой консистенцией;
4) твердых продуктов.

10. Упаковка товаров должна быть:
1) безопасной, надежной, совместимой с товаром, экологичной, эстетичной;
2) безопасной, надежной, совместимой с товаром, экологичной, жесткой;
3) безопасной, надежной, экологичной, эстетичной, металлической;
4) безопасной, надежной, совместимой с товаром, эстетичной.

Вариант 3

1. Основоположниками научного товароведения в России считаются:
1) Никитинский Я.Я., Вавилов И.,;
2) Петров П.П., Вильямс В.Р.;
3) Никитинский Я.Я ,Петров П.П.,
4) Колесник А.А., Петров П.П.

2. Существует два метода классификации товаров:
1) фасетный, измерительный;
2) иерархический, социологический;
3) фасетный, иерархический;
4) иерархический, экспертный.

3. Кодирование – это:
1) систематизация объектов путем их классификации, идентификации, ранжирования и присвоения условного обозначения (кода);
2) обозначение и присвоение кода классификационной группировки или объекту классификации;

3) условное обозначение состава последовательности расположения знаков в коде;
4) знак или совокупность знаков, применяемых для обозначения классификационной группировки.

4. Структура кода представляет:

1) условное обозначение состава и последовательности расположения знаков в коде;
2) систему знаков, принятых для образования кода;
3) общее число знаков в алфавите кода;
4) систематизация объектов путем их классификации и присвоения условного обозначения (кода).

5. Целью кодирования является:

1) условное обозначение состава и последовательности расположения знаков в коде;
2) образование и присвоение кода из числа соответствующего ряда;
3) систематизация объектов путем их классификации и присвоения условного обозначения (кода);
4) образование и присвоение кода классификационной группы или объекта классификации с использованием кодов независимых группировок.

6. Ассортимент товаров предназначен для:

1) удовлетворения физических потребностей потребителя;
2) удовлетворения психологических потребностей потребителя;
3) удовлетворения эргономических потребностей потребителя;
4) удовлетворения потребностей потребителя.

7. Номенклатура свойств и показателей ассортимента включает:

1) широту, полноту, глубину, устойчивость, новизну, структуру, стабильность, рациональность;
2) широту, полноту, глубину, новизну, структуру, гармоничность, эстетичность, рациональность;
3) широту, полноту, глубину, устойчивость, новизну, гармоничность, реальность, рациональность;
4) широту, полноту, глубину, устойчивость, новизну, структуру, гармоничность, рациональность.

8. Торговая марка – это:

1) количество однородных групп товаров;
2) наименование одного товара, определенное предприятием-изготовителем;
3) фирменное наименование одного или нескольких товаров, определенное предприятием-изготовителем;
4) фирменное наименование одного или двух товаров, определенное предприятием-изготовителем.

9. Глубина ассортимента зависит от:

1) способности товара удовлетворять спрос на один и тот же товар;
2) количества торговых марок одного вида, их модификации и товарных артикулов;
3) количества групп, видов, разновидностей и наименований товаров;
4) количества новых товаров в общем перечне обновления.

10. Относительная плотность выражается:

1) в отношении плотности продукта к плотности стандартного вещества (воды) при определенной температуре;
2) отношении плотности веществ продукта к плотности стандартного вещества (воды) при определенной температуре;
3) отношении плотности продукта к плотности стандартного вещества (воды);
4) отношении плотности продукта к плотности веществ пищевого продукта при определенной температуре.

Вариант 4

1. Плотность определяется при оценке качества:

1) молока, спирта, водки, пастильных изделий, рыбы;

2) молока, спирта, водки, хлебы, мяса;

3) спирта, водки, пастильных изделий, хлеба, земляники;

4) молока, спирта, водки, хлеба, пастильных изделий.

2. Релаксация – это:

1) свойство материалов изменять напряжение при постоянной начальной деформации;

2) свойство тел постепенно восстанавливать форму или объем в течение некоторого времени;

3) свойство тел постепенно восстанавливать форму или объем после прекращения действия деформирующих сил;

4) способность материала сопротивляться внедрению в него другого, более твердого тела.

3. Вязкость – это способность жидкости:

1) вытекать из одного капилляра в другой под действием внешних сил;

2) оказывать сопротивление перемещению одной ее части относительно другой под действием внешних сил;

3) вытекать из продукта под действием внешних сил;

4) оказывать сопротивление ее выхода из продукта под действием внешних сил.

3. **Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе технических средств измерений..**

а) систематизация;

б) управление научным познанием;

в) органолептический;

г) измерительный.

5. Назначение товара – это:

1) совокупность свойств товара, характеризующих его качество;

2) способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности человека;

3) объективная особенность товара;

4) комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности.

6. Критериями надежности являются:

1) долговечность, безотказность, ремонтопригодность, сохраняемость;

2) долговечность, безотказность, сохраняемость, срок службы;

3) долговечность, сохраняемость, ремонтопригодность, ресурс;

4) долговечность, безотказность, сохраняемость, моральное старение.

7. Эргономические свойства включают:

1) антропометрические, физиологические свойства, надежность;

2) антропометрические, психологические свойства, сохраняемость;

3) антропометрические, физиологические свойства, совершенство производственного исполнения;

4) антропометрические, физиологические и психологические свойства.

8. Физиологические свойства отражают:

1) соответствие изделия размерам, форме, массе тела человека;

2) душевный комфорт потребителя, соответствие его индивидуальному восприятию товара;

3) соответствие изделия физическим возможностям человека при использовании;

4) степень воздействия товара на безопасность окружающей среды.

9. Психологические свойства – это:

1) способность товаров обеспечивать при потреблении соответствие его индивидуальному восприятию потребителя;

2) соответствие товара антропометрическим характеристикам потребителя;
3) соответствие изделия физиологическим возможностям человека;
4) способность товаров выполнять основные потребности человека.

10. Органолептическим методом определяют:

1) вкус, аромат, цвет, консистенцию, сухие вещества, прозрачность;
2) вкус, аромат, внешний вид, консистенцию, прозрачность;
3) вкус, аромат, внешний вид, консистенцию, блеск;
4) вкус, аромат, цвет, внешний вид, кислотность.

Критерии оценки: Студенты, правильно ответившие на все вопросы 1, 2 теста одного из вариантов, а также допустившие 1-2 ошибки в тесте 2 считаются усвоившими и освоившими знания и умения по МДК 1 на оценку «хорошо»

Задание №3 Представляет собой тест 3 уровня сложности (в 4 вариантах), направленный на оценку углубленных знаний обучаемого

Проверяемые результаты обучения: З1, З2, У 1-6.

Текст задания: Выбрать правильный ответ

Вариант 1

1. Рассчитайте коэффициент широты ассортимента, если в магазине находятся в продаже 12 наименований сметаны при 24 возможных наименований:

1) 0,3;
2) 1;
3) 0,5;
4) 1,5.

2. К эмпирическим методам относят:

1) измерительный, органолептический, регистрационный и социологический;
2) измерительный, органолептический, регистрационный методы и обобщение;
3) измерительный, органолептический, регистрационный, социологический, химический;
4) измерительный, органолептический, регистрационный и социологический и биологический.

3. Продукция пищевой промышленности по ОКП имеет буквенный код:

1) Н;
2) С;
3) В;
4) Г.

4. Основными нормативными и техническими документами, регламентирующими ассортимент товаров, являются:

1) ОКП, ГОСТ, ГОСТ Р, СТО;
2) ОКП, ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ;
3) ОКП, ГОСТ, СТО, ТУ;
4) ОКП, ГОСТ, ГОСТ Р, СТО, ТУ.

5. Активность воды в пищевых продуктов выше в зависимости от:

1) количества связанной воды;
2) количества свободной воды;
3) количества капиллярной влаги;
4) количества осматически связанной воды.

6. Плотность пищевых продуктов – это:

1) масса одного продукта (дм^3);
2) масса данного вещества в единицах объема;
3) масса продукта в единицах массы объема;
4) масса данного продукта в определенном объеме.

7. При экспертизе качества новых товаров устанавливают:

1) степень новизны, возможность и целесообразность выпуска товаров, компетентность;
2) степень новизны, возможность выпуска товаров, ассортиментную принадлежность;
3) степень новизны, возможность и целесообразность выпуска товаров;
4) степень новизны, целесообразность выпуска, происхождение товаров.

8. При хранении, порче, гибели товаров размер убытков определяет экспертиза:
1) качественная;
2) комплексная;
3) документальная;
4) ассортиментальная.

9. Принципом градации качества товаров является:
1) оригинальность;
2) бездефектность;
3) несоответствие форме;
4) несоответствие размеру, цвету, форме.

10. Основными факторами, сохраняющими качество продукции, являются:
1) упаковывание, транспортирование, хранение;
2) упаковывание, транспортирование, хранение, производство товаров;
3) упаковывание, хранение, контроль качества продукции;
4) транспортирование, хранение, проектирование и разработка.

Вариант 2

1. Рассчитайте контрольную цифру штрихового кода.
456234072411?
а) 0;
б) 1;
в) 4;
г) 5.

2. Абсорбция – это:
1) поглощение веществ поверхностью продукта;
2) поглощение веществ всей массой продукта;
3) химическое взаимодействие между веществом и продуктом;
4) образование жидкой фазы в макро- и микрокапиллярах твердых продуктов.

3. Гигроскопичность пищевого продукта – это:
1) свойство изменять температуру в процессе перевозки и хранения;
2) свойство поглощать влагу из окружающей среды и удерживать ее капиллярами и всей поверхностью;
3) свойство поглощать летучие вещества и удерживать их капиллярами и всей поверхностью;
4) свойство поглощать влагу и летучие вещества и удерживать их капиллярами и всей поверхностью.

4. Критерии, используемые в экспертной оценке, могут быть:
1) общие и конкретные;
2) общие и специфические;
3) общие и физические;
4) специфические и статистические.

5. При экспертизе потребительских свойств товаров применяют методы:
1) комплексные, оперативные, экспертные, социологические;
2) комплексные, оперативные, экспертные, расчетно-инструментальные;
3) комплексные, оперативные, экспертные, социологические, расчетно-инструментальные;
4) комплексные, оперативные, социологические, расчетно-инструментальные.

6. Товарную экспертизу проводят:

1) торговая палата, ЦСМ;
2) бюро технических экспертиз, товароведы;
3) торговая палата, бюро технических экспертиз;
4) торговая палата, межведомственная лаборатория.

7. К химическим процессам, происходящим при хранении, относят:

1) окисление и прогоркание жиров под действием кислорода воздуха, неферментативное потемнение, взаимодействия металла с органическими кислотами;
2) окисление и прогоркание жиров под действием кислорода воздуха, взаимодействия металла с органическими кислотами, гидролиз моносахаридов;
3) окисление и прогоркание жиров под действием кислорода воздуха, неферментативное потемнение, изомеризация глюкозы;
4) окисление и прогоркание жиров под действием кислорода воздуха, неферментативное потемнение, дыхание;

8. Процессы, происходящие под воздействием собственных ферментов продуктов, называют:

1) физико-химическими;
2) биохимические;
3) химические;
4) биологическими.

9. Ликвидные отходы – это:

1) шкура, рулька свинокопченостей, головы рыб, часть мясной туши;
2) шкура, рулька мясокопченостей, штафф сливочного масла, головы деликатесных рыб;
3) рулька мясокопченостей, штафф сливочного масла, головы рыб, шейка;
4) шкура, рулька свинокопченостей, штафф масла, окорок.

10. Потребительские свойства представляют:

1) совокупность свойств, удовлетворяющих потребности или ожидания индивидуальных потребителей;
2) способность товаров удовлетворить физиологические и социальные потребности;
3) объективную особенность товара, проявляющуюся при ее оценке, создании, хранении и потреблении;
4) комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности.

3 вариант

1. Знак качества присваивается:

1) организациями, не входящими в национальную систему сертификации;
2) органом по сертификации;
3) изготовителем, продавцом;
4) органом по сертификации и организациями, не входящими в национальную систему сертификации.

2. Штриховой код предназначен для:

1) автоматизированного считывания, идентификации и возможности возврата товара;
2) автоматизированного считывания, идентификации, учета информации о товаре и производителе;
3) автоматизированного считывания, идентификации, возможности переработки упаковки;
4) автоматизированного считывания, идентификации, учета информации о товаре и изготовителе, экологической чистоте.

3. В России наибольшее распространение получили коды:

1) EAN-13 и EAN-14;
2) EAN-13 и Code 38;
3) EAN-13 и EAN-8;
4) EAN-8 и Code 39.

4. Код России:
1) 460–469;
2) 400–440;
3) 380;
4) 489.
5. Объектами экспертизы являются:
1) органолептические свойства товаров;
2) микробиологические свойства товаров;
3) сохраняющие свойства товаров;
4) потребительские свойства товаров.
6. Единичные экземпляры – это:
1) отдельные товары, которые обладают целостностью и присущими им потребительскими свойствами;
2) отдельные товары, которые отличаются потребительскими свойствами;
3) совокупность единичных экземпляров товаров, объединенных по определенному признаку;
4) совокупность единичных экземпляров товаров, объединенных общностью упаковки.
7. Выборка – это:
1) единичные экземпляры товара, взятые для оценки качества по установленным требованиям;
2) определенное минимально допустимое количество упаковочных единиц, отобранных из товарной партии;
3) Способность с достаточной достоверностью отражать степень однородности товарной партии;
4) единичная проба определенного размера, отбираемая из одного места товарной партии.
8. Браковочное число – это:
1) максимально допустимое количество бракованных единиц в выборке, позволяющее принять решение о приемке товарной партии по качеству;
2) среднедопустимое количество бракованных единиц в выборке, позволяющее принять товарную партию по качеству;
3) минимально и максимально допустимое количество бракованных единиц в выборке, являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству;
4) минимально допустимое количество бракованных единиц, являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству.
9. Методы оценки качества товаров предназначены для:
1) определения значений показателей качества с помощью органов чувств;
2) измерения значений показателей качества продукции с использованием измерительных средств;
3) измерения значений показателей качества и установления их соответствия установленным требованиям;
4) учета товаров и их характеристик.
10. **Рассчитайте контрольную цифру штрихового кода.**
2190045264227?
1) 7;
2) 2;
3) 4;
4) 6.

4 вариант

1. Уровень качества товара оценивают методами:
1) дифференциальным, комплексным, органолептическим;
2) дифференциальным, комплексным, микробиологическим;

3) дифференциальным, смешанным, физико-химическим;
4) дифференциальным, комплексным, смешанным.

2. Экспертный метод оценки качества продукции основан на учете мнений:
1) потребителей;
2) продавцов;
3) дегустаторов и потребителей;
4) специалистов-экспертов.

3. Скоропортящиеся товары, имеют срок годности:
1) от нескольких часов до одного месяца;
2) от нескольких суток до одного месяца;
3) от нескольких часов до нескольких лет;
4) от 4 до 6 месяцев.

4. Товары кратковременного хранения хранят:
1) более одного месяца;
2) до одного месяца;
3) несколько часов;
4) несколько суток.

5. Гигроскопичность пищевого продукта зависит от:
1) количественного содержания в нем гигрофильных веществ (белков, жиров), строения и величины активной поверхности;
2) количественного содержания в нем гидрофобных веществ (жиров), строения и величины активной поверхности;
3) количественного содержания в нем гидрофильных веществ (сахаров, белков, крахмала и др.), строения и величины активной поверхности;
4) количественного содержания в нем гидрофильных веществ (клетчатки, липидов), строения и величины активной поверхности.

6. Для упаковки продовольственных товаров применяют типы тары:
1) банки, бутылки, пакеты, графины;
2) бумажную, металлическую, деревянную, полимерную;
3) ящики, барабаны, бочки, мешки;
4) банки, бутылки, пакеты, коробки.

7. Маркировка товаров должна быть:
1) однозначно понимаемой, достоверной, легко читаемой;
2) однозначно понимаемой, полной, достоверной, четкой, легко читаемой;
3) однозначно понимаемой, полной, четкой, легко читаемой;
4) однозначно полной, достоверной, легко читаемой.

8. Основополагающая товарная информация несет сведения:
1) дополняющие основную информацию;
2) предназначенные для потребительских предпочтений;
3) передаваемые с помощью информационных знаков;
4) имеющие решающее значение для идентификации.

9. Коммерческая товарная информация предназначена для:
1) экспертов, изготовителей, поставщиков;
2) изготовителей, продавцов, отдельных групп населения;
3) изготовителей, поставщиков, продавцов;
4) изготовителей, продавцов, консультантов.

10. Рассчитайте показатель обновления ассортимента, если в магазине из 10 наименований товаров, находящихся в продаже 4 – поступили впервые:
1) 40%;
2) 10%;
3) 0,4;
4) 25%.

Критерии оценки: Студенты, правильно ответившие на все вопросы 1, 2 теста одного из вариантов, а также допустившие 1-2 ошибки в тесте 2, ни одной, 1 или 2 ошибки в тесте 3 считаются усвоившими и освоившими знания и умения по МДК 1 на оценку «отлично»

4. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

4.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля. Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения практических заданий, имитирующих ВПД.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу студента.

Экспертная карта оценивания вида профессиональной деятельности

Компетенции	Критерии оценивания	Задание	Результат	Оценка
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества.	Аттестационный лист по производственной практики Междисциплинарный экзамен МДК 01	рассчитать показатели широты, полноты, устойчивости, обновления и структуры ассортимента дайте характеристику вида ассортимента торгового предприятия по числу учитываемых признаков. Ответить на 2 теоретических вопроса билета, решить 2 ситуационные задачи		
ПК3. 2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	Междисциплинарный экзамен МДК 01	Ответить на 2 теоретических вопроса билета, решить 2 ситуационные задачи		
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в	Аттестационный лист по производственной	проанализируйте маркировку 3 видов товаров разнородных		

соответствии с установленными требованиями.	практики Междисциплинарный экзамен МДК 01 Отметка преподавателя о выполнении практических работ	групп, расшифруйте информационные знаки. дайте характеристику составных частей кассового чека и заполните товарный чек. Ответить на 2 теоретических вопроса билета, решить 2 ситуационные задачи Задания ПР 1-28/26 МДК 02		
ПК 3. 4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Аттестационный лист по производственной практики Аттестационный лист по производственной практики Междисциплинарный диф.зачет МДК 01 Отметка преподавателя о выполнении практических работ	заполнить таблицу, характеризующую соответствие сведений, указанных в ТСД принимаемому товару заполните таблицу приемочного контроля качества партии товара, дайте характеристики выявленных в ходе приемки дефектов и заключение о возможности приемки. Заполните таблицу на основании требований ГОСТ на различные группы товаров. «Градации качества товаров» Ответить на 2 теоретических вопроса билета, решить 2 ситуационные задачи Задания ПР 1-28/26 МДК 02		
ПК3. 5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к	Аттестационный лист по производственной практики Отметка преподавателя о выполнении практических работ	заполните акт приемки товаров по качеству. Заполните таблицу «Режим хранения и срок реализации товаров». Задания ПР 1-28/26 МДК 02		

оформлению сопроводительных документов.				
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	Аттестационный лист по производственной практики Междисциплинарный диф.зачет МДК 01 Отметка преподавателя о выполнении практических работ	Сделайте выписку требований из ГОСТ «Уход за рабочим местом и содержание его в надлежащем санитарном состоянии». Ответить на 2 теоретических вопроса билета, решить 2 ситуационные задачи Задания ПР 1-28 МДК 02, 2 раздел		
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	Междисциплинарный диф.зачет МДК 01	Ответить на 2 теоретических вопроса билета, решить 2 ситуационные задачи		
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Аттестационный лист по производственной практики Отметка преподавателя о выполнении практических работ	Проанализируйте записи журнала регистрации производственного и/или внутрифирменного контроля Задания ПР 1-28/26 МДК 02		

4.2. Выполнение заданий

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _1_

1 Белки, жиры и углеводы. Значение в питании. Изменение при переработке и хранении продовольственных товаров

2 Спортивные товары: понятие. Классификация и обзор современного ассортимента инвентаря для спортивных игр

3 Ситуационная задача 1

4 Ситуационная задача 30

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _2_

1 Основы хранения продовольственных товаров: факторы, влияющие на сохраняемость продовольственных товаров, условия хранения.

2 Товары народных художественных промыслов и сувениры: понятие. Классификация и

обзор современного ассортимента.
3 Ситуационная задача 2
4 Ситуационная задача 29

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _3_
1 Тара и упаковка продовольственных товаров (виды, свойства и назначение).
2 Ювелирные товары: понятие. Факторы, формирующие качество ювелирных товаров. Классификация и ассортимент. Клеймение ювелирных изделий.
3 Ситуационная задача 3
4 Ситуационная задача 28

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _4_
1 Основные методы консервирования продовольственных товаров и их применение.
2 Косметические товары: понятие. Классификация и ассортимент. Оценка качества. Сроки годности.
3 Ситуационная задача 4
4 Ситуационная задача 27

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _5_
1 Вкусовые товары. Классификация и ассортимент.
2 Парфюмерные товары: понятие. Классификация и ассортимент. Оценка качества.
3 Ситуационная задача 5
4 Ситуационная задача 26

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _6_
1 Чай. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества, дефекты.
2 Бытовые электронные товары, классификация. Ассортимент телевизоров по классификационным признакам, потребительским свойствам.
3 Ситуационная задача 6
4 Ситуационная задача 25

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _7_
1 Кофе. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества, дефекты.
2 Фототовары: понятие. Классификация и ассортимент фотокамер.
3 Ситуационная задача 7
4 Ситуационная задача 24

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _8_
1 Безалкогольные напитки. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества, дефекты.
2 Игрушки. Значение игрушек в воспитании детей. Классификация и обзор современного ассортимента игрушек. Показатели безопасности.
3 Ситуационная задача 8
4 Ситуационная задача 23

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _9_
1 Вина виноградные. Классификация. Основные этапы производства. Особенности химического состава и пищевой ценности. Дефекты.
2 Средства оргтехники: группировка. Классификация, ассортимент микрокалькулятора, множительной техники.

3 Ситуационная задача 9
4 Ситуационная задача 22

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _10_
1 Слабоалкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты. Хранение.
2 Канцелярские и школьно-письменные товары: понятие, назначение. Группировка ассортимента. Ассортимент товаров для письма.
3 Ситуационная задача 10
4 Ситуационная задача 21

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _11_
1 Коньяки. Классификация, ассортимент. Основные этапы производства. Особенности химического состава и пищевой ценности
2 Пушно-меховые товары: понятие, группировка. Факторы, формирующие качество. Классификация, ассортимент меховых и овчинно-шубных товаров.
3 Ситуационная задача 11
4 Ситуационная задача 20

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _12_
1 Зерно. Особенности строения и химического состава зерна как сырья для зерномучных товаров. Оценка качества, дефекты.
2 Обувь кожаная. Факторы, формирующие качество. Классификация, ассортимент. Оценка качества по показателям качества и потребительским свойствам.
3 Ситуационная задача 12
4 Ситуационная задача 19

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _13_
1 Хлебобулочные изделия. Ассортимент. Химический состав и пищевая ценность, показатели качества, дефекты, хранение.
2 Трикотажные товары: понятие. Классификация и ассортимент. Оценка качества.
3 Ситуационная задача 13
4 Ситуационная задача 18

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _14_
1 Макаронные изделия. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества, дефекты.
2 Классификация, ассортимент верхней одежды по классификационным признакам, потребительским свойствам.
3 Ситуационная задача 14
4 Ситуационная задача 17

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _15_
1 Свежие овощи. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества, дефекты, хранение.
2 Швейные товары: понятие. Факторы, формирующие качество.
3 Ситуационная задача 15
4 Ситуационная задача 30

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _16_
1 Свежие плоды. Классификация. Особенности химического состава и пищевой

ценности. Оценка качества, дефекты, хранение.
2 Классификация и ассортимент тканей.
3 Ситуационная задача 1
4 Ситуационная задача 29

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _17_
1 Молоко. Особенности химического состава. Ассортимент. Оценка качества, дефекты, хранение.
2 Текстильные товары: понятие, назначение. Факторы, формирующие качество тканей.
3 Ситуационная задача 2
4 Ситуационная задача 28

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _18_
1 Кисломолочные продукты. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества, дефекты.
2 Строительные товары: понятие, классификация. Ассортимент облицовочных и отделочных материалов по классификационным признакам, потребительским свойствам.
3 Ситуационная задача 3
4 Ситуационная задача 27

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _19_
1 Маргарин. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества, дефекты.
2 Классификация и ассортимент мебели.
3 Ситуационная задача 4
4 Ситуационная задача 26

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _20_
1 Сыры сычужные твердые. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества, дефекты.
2 Мебельные товары. Факторы, формирующие качество мебели.
3 Ситуационная задача 5
4 Ситуационная задача 25

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _21_
1 Сахаристые кондитерские изделия. Особенности химического состава. Факторы, формирующие качество. Дефекты. Хранение.
2 Холодильные приборы. Классификация и ассортимент по классификационным признакам, потребительским свойствам.
3 Ситуационная задача 6
4 Ситуационная задача 24

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _22_
1 Мучные кондитерские изделия. Особенности химического состава. Факторы, формирующие качество. Дефекты. Хранение.
2 Стиральные машины. Классификация и ассортимент по классификационным признакам, потребительским свойствам.
3 Ситуационная задача 7
4 Ситуационная задача 23

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _23_

1 Шоколад. Особенности химического состава. Классификация качества, дефекты, хранение.

2 Электротовары: понятие, классификация. Ассортимент электронагревательных приборов.

3 Ситуационная задача 8

4 Ситуационная задача 22

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _24_

1 Пищевые жиры. Классификация и ассортимент.

2 Моющие средства. Классификация и ассортимент. Факторы, сохраняющие качество средств для стирки.

3 Ситуационная задача 9

4 Ситуационная задача 21

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _25_

1 Растительные масла. Классификация. Факторы, формирующие качество. Виды и сорта. Требования к качеству. Дефекты. Хранение.

2 Металлохозяйственные товары: понятие. Факторы, формирующие качество. Классификация, ассортимент столовых приборов.

3 Ситуационная задача 10

4 Ситуационная задача 20

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _26_

1 Животные жиры. Классификация. Факторы, формирующие качество. Виды и сорта. Требования к качеству. Дефекты. Хранение.

2 Классификация, обзор современного ассортимента посуды по классификационным признакам и потребительским свойствам.

3 Ситуационная задача 11

4 Ситуационная задача 19

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _27_

1 Мясо. Факторы, формирующие качество. Классификация. Дефекты. Хранение.

2 Факторы, формирующие качество стеклянной и керамической посуды. Раскрыть на примерах.

3 Ситуационная задача 12

4 Ситуационная задача 18

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _28_

1 Мясо птицы. Особенности пищевой ценности и химического состава.

2 Товары из пластмасс. Факторы, формирующие качество. Классификация и ассортимент изделий из пластмасс. Поясните на примерах.

3 Ситуационная задача 1

4 Ситуационная задача 15

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _29_

1 Колбасные изделия. Факторы, формирующие качество, классификация, дефекты.

2 Строительные товары: понятие, классификация. Ассортимент облицовочных и отделочных материалов по классификационным признакам, потребительским свойствам.

3 Ситуационная задача 2

4 Ситуационная задача 14

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _30_

1 Мясные копчености. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества, дефекты.

2 Канцелярские и школьно-письменные товары: понятие, назначение. Группировка ассортимента. Ассортимент товаров для письма.

3 Ситуационная задача 3

4 Ситуационная задача 12

Ситуационная задача 1.

На склад оптовой базы ООО «Ранда» г. Воронежа 27.09.2013 г. поступила партия свежих бананов первого класса в количестве 200 ящиков по 20 кг. При проведении экспертизы по качеству свежих бананов установлено: плоды одного помологического сорта; плоды в кистях здоровые, свежие, слаборебристые, неуродливые, твердые, съемной степени зрелости; крона желтая; мякоть плотная, белая с трудно отделяемой кожурой; при разрезании плодов хорошо выделяется млечный сок; размеры плодов по наибольшему поперечному диаметру 3,6-3,9 см; по длине 28-30 см; количество плодов в кисти – 8-9 штук; содержание плодов с потеками латекса с площадью 12-15 см^2 в среднем образце - 4,5%.

Ход решения задачи:

- определите объем выборки и размер среднего образца от данной партии свежих бананов;
- дайте заключение о качестве данной партии свежих бананов;
- назовите условия дозаривания бананов;
- укажите нормируемые величины потерь свежих бананов во время хранения в течение 10 дней.

Ситуационная задача 2.

На склад ресторана «Парус» (140 посадочных мест) г. Воронежа 15.09.2013 г. поступила партия консервов в стеклянных банках первого типа в количестве 10 ящиков по 12 штук. Масса НЕТТО одной банки - 480 г. Дата выработки - 26.08.2009 г. В маркировке указано: «Томаты маринованные домашние высшего сорта». При оценке качества овощных маринадов установлено: овощи целые, однородные по размеру, по степени зрелости (красные); овощи плотные, неразваренные; заливка прозрачная, бесцветная с частицами пряностей; томаты составили в каждой банке 240-260 г; плоды томатов с треснувшей, но с несползшей кожицей составили 70 г; вкус приятный, слабокислый; массовая доля хлоридов – 1,8%.

Ход решения задачи:

- определите объем выборки и размер среднего образца от данной партии овощных маринадов;
- дайте товароведную характеристику данного вида продукции и заключение о качестве;
- пересчитайте в условные банки и тубы;
- укажите оптимальные условия хранения овощных маринадов.

Ситуационная задача 3.

На склад торгового предприятия ООО «Маир» г. Воронежа 03.10.2013 г. поступила партия быстроразваривающейся ядрицы второго сорта в количестве 50 мешков по 5 кг. Дата выработки - 29.07.2013 г. При оценке качества ядрицы в среднем образце установлено: ядра гречихи целые; цвет коричневый разных оттенков; влажность - 13,4%; количество колотых ядер в среднем образце – 36 г и испорченных ядер - 48,5 г; минеральная примесь – 0,03%.

Ход решения задачи:

- определите объем выборки от данной партии крупы и размер среднего образца;
- дайте заключение о качестве гречневой крупы;
- назовите отличительные признаки обыкновенной и быстроразваривающейся ядрицы;
- охарактеризуйте понятие потребительской ценности гречневой крупы и ее связь с конкурентоспособностью.

Ситуационная задача 4.

В магазин «Пятерочка» г. Воронежа 26.09.2013 г. поступила партия натурального полифлерного цветочного меда «Майский» высшего сорта, расфасованного в полимерную тару. Масса нетто одной упаковки – 180 г. Количество упаковок в одном ящике – 24 шт. Количество картонных ящиков – 25 шт. Дата выработки меда - 21.08.2013 г. При оценке качества полифлерного цветочного меда установлено: цвет – белый с янтарным оттенком; консистенция – жидкая; вязкость - высокая; аромат – приятный, нежный; вкус – сладкий; массовая доля воды – 19,8%; массовая доля редуцирующих сахаров (к абсолютно сухому веществу) – 82,1%; массовая доля сахарозы - 5,4%; диастазное число – 6,2 ед. Готе; качественная реакция на оксиметилфурфурол – отрицательная; в меде присутствуют кусочки воска и перги. Товаровед отказался принимать данную партию меда.

Ход решения задачи:

- определите объем выборки и среднего образца от данной партии меда;
- дайте заключение о качестве меда «Майский»;
- почему товаровед отказался принимать данную партию меда? Ответ обоснуйте;
- в какую лабораторию следует направить мед для определения качества;
- охарактеризуйте 2-3 вида полифлерного меда.

Ситуационная задача 5.

В магазин ООО «Светлана» г. Воронежа 24.09.2013 г поступила партия сладкосливочного несоленого классического масла в количестве 10 ящиков. В каждом ящике упаковано по 36 брикетов. Дата выработки - 25.08.2004 г. Масло расфасовано в брикеты по 200 г. На маркировке указано: массовая доля жира - 82,5%; состав продукта; товарный сорт; срок годности; обозначение стандарта, в соответствии с которым изготовлено данное масло (ГОСТ Р 52253-2004); информация о подтверждении соответствия отсутствует. При оценке качества сливочного масла установлено: данный образец имеет недостаточно выраженный привкус пастеризации; плотную консистенцию и слегка матовую поверхность на срезе, с наличием единичных мельчайших капелек влаги размером до 1 мм; термоустойчивость – 0,87; массовая доля жира – 82,6%; массовая доля влаги – 16,7%. Товаровед отказался принимать данную партию сладкосливочного несоленого классического масла.

Ход решения задачи:

- укажите правила отбора и размеры проб для определения качества сладкосливочного несоленого классического масла;
- дайте заключение о качестве данной партии сладкосливочного несоленого классического масла;
- назовите вид фальсификации сладкосливочного масла;
- почему товаровед отказался принять партию сладкосливочного несоленого классического масла?

Ситуационная задача 6.

На склад хлебозавода № 3 г. Воронежа 25.09.2013 г. поступила партия пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта в количестве 250 мешков по 10 кг. Дата выработки - 09.07.2013 г. При проверке по качеству пшеничной муки установлено: цвет белый с кремовым оттенком; массовая доля золы в пересчете на сухое вещество - 0,65%; массовая доля сырой клейковины – 27,3%; по качеству сырой клейковины в условных единицах

мука относится к второй группе; число падения – 190 с; остаток на сите из шелковой ткани № 43 составил 4,8%.

Ход решения задачи:

- определите объем выборки от данной партии пшеничной муки и размер среднего образца;
- дайте заключение о качестве пшеничной хлебопекарной муки;
- охарактеризуйте показатели: качество и количество сырой клейковины пшеничной муки, число падения;
- назовите показатели безопасности для пшеничной хлебопекарной муки.

Ситуационная задача 7.

В магазин «Сластена» г. Воронежа 27.09.2013 г. поступила партия зефира «Крем-брюле», расфасованного в полимерную упаковку. Дата выработки - 26.08.2009 г. Масса НЕТТО одной упаковки - 250 г. Количество зефира в одной упаковке – 6 шт. Количество упаковок в одном ящике - 24 шт. Количество картонных ящиков - 20 шт. При оценке качества зефира установлено: цвет белый с кремовым оттенком; консистенция – мягкая, легко поддающаяся разламыванию; структура мелкопористая, равномерная; плотность (на желирующем крахмале) – 0,6 г/см^3; массовая доля редуцирующих веществ - 16,3%; массовая доля влаги – 27,5%. Масса НЕТТО одной из упаковок, отобранных в средний образец, составила 247 г. В этой упаковке одно изделие было деформировано.

Ход решения задачи:

- определите объем выборки и среднего образца от данной партии пастильных изделий;
- дайте заключение о качестве зефира;
- чем отличается клеевая пастила от заварной;
- назовите условия и сроки хранения зефира;
- охарактеризуйте пастильные изделия по матрице Симона.

Ситуационная задача 8.

На склад маслосырбазы «Эфко» г. Воронежа 16.09.2013 г. поступила партия сыра «Голландский» высшего сорта. Количество упаковок – 150 шт. Масса НЕТТО одного ящика – 4-5,5 кг. Упаковка и маркировка сыров соответствовала требованиям ГОСТа. Однако качество брускового сыра «Голландский» вызвало сомнение. При оценке качества установлено: первичная маркировка – 29.05.12 г; сыры слегка деформированы и имеют поврежденное комбинированное покрытие; рисунок неравномерный, щелевидный; цвет теста слабо-желтый, однородный по всей массе; консистенция резинистая; вкус слабокормовой; запах затхлый; массовая доля влаги – 45,6%. Товаровед отказался принять данную партию сыров.

Ход решения задачи:

- определите объем выборки, порядок составления точечных проб и массу объединенной пробы для анализа;
- установите его соответствие требованиям ГОСТа по органолептическим и физико-химическим показателям;
- назовите причины возникновения вышеперечисленных дефектов сыра;
- почему база отказалась принять данную партию сыров?

Ситуационная задача 9.

В магазин ООО «Акация» г. Воронежа 21.09.2013 г поступила партия ветчины в натуральной оболочке, выработанной 20.09.2013 г. в количестве 50 кг. При приемке по качеству данной партии ветчины в среднем образце обнаружено: поверхность батонов чистая, сухая; оболочка не нарушена; диаметр батонов - 136-137 мм; длина батонов – 43-46 см; консистенция плотная; на разрезе мышечная ткань розово-красного цвета, при нарезании не распадается; вкус в меру соленый; аромат пряностей; цвет жира белый с

розоватым оттенком; массовая доля поваренной соли - 2,8%; массовая доля нитрита натрия - 0,06%.

Ход решения задачи:

- определите размер среднего образца от данной партии ветчины в оболочке;
- дайте заключение о качестве ветчины в оболочке;
- каковы предельные сроки поставки и хранения ветчины в натуральной оболочке;
- назовите методы оценки конкурентоспособности мясопродуктов.

Ситуационная задача 10.

В магазин ООО «Вега» г. Воронежа 27.09.2013 г. поступила партия рыбных консервов в количестве 10 ящиков. В каждом ящике - 24 банки. Масса НЕТТО одной банки, указанная в маркировке, – 250 г. На крышке банки указана маркировка:

23 06 13
137 468
2Р

При оценке качества рыбных консервов установлено: тушки рыб уложены в банки спинками к крышке параллельными рядами; у рыб головы с жаберными крышками удалены ровным, прямым срезом; цвет кожных покровов неоднородный - от светло-золотистого до коричневого; консистенция мяса рыбы суховатая; длина тушек 6,8-7,5 см; массовая доля поваренной соли - 2,9%; фактическая масса содержимого одной банки – 243 г; масса заливки составила 65 г; масло прозрачное, с незначительным наличием взвешенных частиц; тушки рыб с поврежденным кожным покровом составили 15 г.

Ход решения задачи:

- расшифруйте маркировку рыбных консервов;
- пересчитайте в условные банки и тубы;
- дайте заключение о качестве рыбных консервов;

назовите показатели безопасности рыбных консервов.

Ситуационная задача 11.

В магазин «Хлеб» г. Воронежа 27.09.2013 г. поступила партия нарезных батонов, выработанных из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта. Дата выработки - 26.09.2009 г. В накладной, выданной на данную партию, не было проставлено время выемки из печи. Количество батонов в партии – 200 шт. Масса НЕТТО, указанная в маркировке, - 500 г. Фактическая масса НЕТТО каждого батона в среднем образце составила 490 г. Товаровед отказался принимать данную партию нарезных батонов. При оценке качества нарезных батонов установлено: поверхность гладкая, без трещин и надрывов, с шестью неглубокими, четко выраженными косыми надрезами; корки батонов имеют неравномерную окраску от светло-коричневой до коричневой; в мякише обнаружены следы непромеса; вкус пересоленный; на зубах ощущался хруст; влажность мякиша - 45,8%; кислотность мякиша - 3,1 град; пористость мякиша – 65,4%.

Ход решения задачи:

- укажите правила отбора и размеры проб для определения органолептических и физико-химических показателей качества нарезных батонов;
- дайте обоснованное заключение о качестве данной партии нарезных батонов;
- почему товаровед отказался принимать данную партию нарезных батонов?

Ситуационная задача 12.

В магазин «Магнит» г. Воронежа 23.09.2013 г. поступила партия карамели «Клубничка» в количестве 25 ящиков по 3 кг. Карамель расфасована в полимерные пакеты. Масса НЕТТО одной упаковки – 500 г. Дата выработки - 14.07.2013 г. При оценке качества карамели в среднем образце установлено: масса НЕТТО одной из отобранных упаковок составила 487 г.; количество штук в одном килограмме – 119; форма корпуса –

удлиненно-овальная; оболочка – нетянутая, неокрашенная; корпус без отделки; карамель изготовлена на ротационных карамелеформующих машинах; массовая доля начинки – 26,3%; количество мятой карамели в одной упаковке – 56,3 г; количество полузавернутой карамели – 25,2 г. Товаровед отказался принимать данную партию карамели.

Ход решения задачи:

- определите объем выборки и среднего образца от данной партии карамели;
- дайте заключение о качестве карамели;
- почему товаровед отказался принимать данную партию карамели? Ответ обоснуйте;
- укажите условия и сроки хранения, установленные для данной партии карамели.

Ситуационная задача 13.

23.09.2013 г. в магазин «Продукты» г. Воронежа поступила партия куриных яиц в количестве 25 ящиков. В каждом ящике - 12 прокладок по 30 яиц. Маркировка: СО. Дата расфасовки не указана. При оценке качества установлено: высота воздушной камеры – 8 мм; желток прочный, малозаметный, перемещающийся от центрального положения; белок недостаточно плотный, светлый, прозрачный; в среднем образце масса десяти яиц составила 680 г. Однако в среднем образце были обнаружены куриные яйца массой по 64 г в количестве 20 шт.

Ход решения задачи:

- определите вид и категорию куриных яиц по маркировке;
- установите объем выборки и размер среднего образца от данной партии куриных яиц;
- дайте заключение о качестве данной партии куриных яиц;

определите срок хранения и реализации данной партии куриных яиц.

Ситуационная задача 14.

11.09.2013 г в магазин ООО «Синторг» г. Воронежа поступила партия сарделек «Свиные» высшего сорта в количестве 3 ящиков. Сардельки расфасованы в пакеты из многослойной пленки ББ – 3 по 300-350 г. Количество упаковок в одном ящике – 12 шт. Дата выработки - 08.09.2013 г. При оценке качества сарделек в среднем образце было обнаружено: отклонения от массы НЕТТО – 5-7 г; сардельки имеют оболочку «Греви»; батончики перевязаны между собой; длина батончиков – 8-9 см; диаметр – 35-37 мм; сардельки чистые, без жировых отеков; фарш на разрезе розовый с незначительной пористостью; вкус солоноватый; запах, свойственный мясопродуктам; аромат пряностей выражен слабо; консистенция упругая; массовая доля влаги - 68,3%; массовая доля крахмала - 2,7%. Товаровед отказался принимать данную партию сарделек.

Ход решения задачи:

- определите размер среднего образца, отобранного от данной партии сарделек;
- дайте заключение о качестве данной партии сарделек;
- можно ли реализовать данную партию сарделек; ваши действия как товароведа? Ответ аргументируйте.

Ситуационная задача 15.

23.09.2013 г. на базу ООО «ПЕКОВ» г. Воронежа поступила партия тихоокеанской соленой сельди первого сорта в количестве 2 деревянных заливных бочек емкостью 50 дм^3. При приемке товара по качеству обнаружено: у сельдей удалены жабры, брюшко целое; средний размер сельдей – 32-33 см; на поверхности рыб имеется незначительный налет нерастворимого осадка соли; поверхность потускневшая, без наружных повреждений; консистенция слегка ослабевшая; массовая доля поваренной соли – 10,8%; у одного экземпляра рыбы в среднем образце (4 штуки) обнаружен порез длиной 1,5 см и срыв кожи общей площадью 2,3 см^2.

Ход решения задачи:

- определите массу среднего образца, отобранного для экспертизы;

- дайте заключение о качестве тихоокеанской соленой сельди;
- назовите «жесткие» и «мягкие» показатели качества соленой рыбы, влияющие на конкурентоспособность.

Ситуационная задача 16.

08.10.2013 г. на склад оптовой компании «Санрей» г. Воронежа согласно договору поставки поступила партия чайных пар ЗАО «Конаковский фарфоровый завод» Тверской области. При контроле их качества было установлено, что белизна изделий составила 69%, просвечиваемость - 30,6% и термостойкость - 185^0 С. Аналогичные изделия предыдущей партии имеют: белизну - 59%; просвечиваемость - 26,4%; термостойкость - 185^0 С.

Ход решения задачи:

- проведите сравнительную характеристику и оценку уровня качества изделий предыдущего и текущего поступления;
- определите уровень показателей качества чайных пар новой поставки с требованиями ГОСТа и сделайте заключение о данной партии керамической посуды;
- охарактеризуйте понятие потребительской ценности керамической посуды и ее связь с конкурентоспособностью.

Ситуационная задача 17.

Сотрудникам отдела закупки оптовой компании «Стройагро» г. Воронежа 04.09.2013 г. поступила заявка на приобретение глиняного и силикатного кирпича в количестве 85 тыс. штук.

Ход решения задачи:

- сравните требования к качеству глиняного и силикатного кирпича;
- определите в соответствии с требованиями НД недостатки кирпича и ограничения по их применению;
- понятие модели Кано, ее значение в повышении конкурентоспособности строительных материалов.

Ситуационная задача 18.

Определите сорт костюма женского, выполненного из трикотажного полотна, по следующим данным, полученным при осмотре:

- костюм состоит из жакета и юбки;
- отмечена несимметричность вытачек на жакете на 0,9 см;
- на юбке имеются утолщения пряжи и непропечатка рисунка;
- на изнаночной стороне жакета имеются не видимые с лицевой стороны поднятые петли с закреплением;
- имеется несовпадение соединительных швов на рукаве общим размером 0,9 см.

Ситуационная задача 19.

В магазин «Легкий шаг» г. Воронежа 15.09.2009 г. поступила партия валяной (грубошерстной) обуви. При оценке качества отобранных образцов обуви установлено:

- разница в высоте голенища - 6,7 мм;
- пара обуви не имеет расслоений с наружной и внутренней сторон;
- на одной полупаре наличествуют мелкие частицы репья, нитки и растительные примеси с глубиной вкрапления размером 0,9 мм;
- отмечены впадины внутри обуви с разницей в толщине по сравнению с соседними местами размером 0,85 мм.

Ход решения задачи:

- дайте заключение о качестве пары обуви валяной (грубошерстной);
- охарактеризуйте партию валяной (грубошерстной) обуви по модели Кано и покажите пути повышения его конкурентоспособности;

- допускается ли в продажу данная партия валяной (грубошерстной) обуви? Ответ обоснуйте.

Ситуационная задача 20.

Покупатель предъявил претензии магазину-салону «Снежная королева» г. Воронежа по поводу качества приобретенного пушно-мехового полуфабриката. На маркировке и кожевой ткани шкурки указаны следующие данные:

- вид меха - песец белый, цвет первый;
- группа качества - первая;
- сорт - первый;
- группа дефектов - нормальная шкурка;
- шкурка высшей категории.

Товаровед торгового предприятия после проведения экспертизы дал следующее заключение о качестве шкурки: вид меха соответствует заявленному в маркировке; кожевая ткань полуфабриката мягкая, чистая; шкурка выделана трубкой с сохранением головы, лап с когтями, ушей и хвоста; волосяной покров пышный, шелковистый, с высокой остью и густым пухом; отмечена свалянность пуха на боках и огузке – 3% по отношению к общей площади шкурки, битость ости в среднем составила 4,1% к площади шкурки; окраска шкурки белая, с легким кремовым оттенком.

Ход решения задачи:

- является ли претензия покупателя обоснованной? Аргументируйте ответ;
- выберите показатели качества, используемые при оценке конкурентоспособности пушно-меховых полуфабрикатов;
- проведите анализ продукции с помощью матрицы Симона.

Ситуационная задача 21.

На оптовый посудохозяйственный склад ООО «Санрей» г. Воронежа 14.09.2013 г. поступила партия посуды бытового назначения, выработанная из натрий-калий-силикатного стекла. Исходные данные:

- объем партии – 164 единицы;
- высота графина – 250 мл;
- полная вместимость 1000 см^3;
- способ выработки – прессовыдувной;
- при внешнем осмотре выборки в 12 графинах обнаружены инородные включения по 1-2 шт. на каждом; круглые пузыри от 2 до 3,2 мм; разнотолщинность стенок в крае; едва заметное качание крышки в горловине.

Ход решения задачи:

- осуществите приемку данной партии посуды бытового назначения по количеству и качеству;
- дайте товароведное заключение о качестве партии графинов для воды;
- назовите основные этапы оценки конкурентоспособности посуды бытового назначения.

Ситуационная задача 22.

Через 29 часов после нанесения на чистую сухую поверхность малярной кистью олифы льняной высшего сорта отмечено ее неполное высыхание. С целью выяснения причин невысыхания олифы проведены лабораторные исследования. Получены следующие данные:

- прозрачность – полная;
- кислотное число - 7,4 мг КОН;
- йодное число - 164 г/йода на 100 г;
- смоляные кислоты отсутствуют;
- плотность олифы - 0,946 г/см^3;

- массовая доля неомыляемых веществ – 0,6 %;
- Массовая доля фосфорсодержащих веществ – 0,01%;
- массовая доля золы – 0,09%.

Ход решения задачи:

- проведите идентификацию олифы льняной высшего сорта и дайте заключение о ее качестве;
- укажите причины возникновения данного дефекта;
- охарактеризуйте понятие потребительской ценности данной группы непродовольственных товаров и ее связь с конкурентоспособностью.

Ситуационная задача 23. Определите группу и сорт парной шкуры крупного рогатого скота, поступившую на переработку в кожевенную мастерскую, по следующим данным:

- выросток массой 8,2 кг и площадью 111 дм^2;
- шкура снята пластом продольным разрезом по белой линии с головной частью;
- на расстоянии 7-8,5 см от края полы шкуры имеются разрывы, дыры, выхваты мездры, незначительные пятна быглости;
- обнаружены свищи в чепрачной части на расстоянии 11 и 13 см.

Ситуационная задача 24.

При приемке немытой шерсти 06.09. 2013 г в шерстезаготовительном пункте Таловского района Воронежской области приемщику потребовалось провести классировку шерсти и определить таксат. Рассчитайте процент выхода чистого волокна тонкой шерсти барана кавказской породы по следующим данным: первоначальная масса пробного образца в немытом виде составила 428 г; постоянно-сухая масса образца шерсти - 149,8 г; поправка на кондиционную влажность - 1,17.

Ситуационная задача 25.

4.09.2013 г. в магазин «Культтовары» поступила партия детских двухколесных велосипедов. При осмотре нескольких велосипедов отмечено, что кромки металлических деталей не защищены полимерным покрытием и загнуты на 220^0 при размере сгиба 0,9 мм. Рулевая колонка обеспечивает поворот переднего колеса на 89^0 в левую сторону и 92^0 в правую сторону от положения прямолинейного движения. Цепной механизм оборудован щитками со стороны возможного контакта ноги ребенка с цепью, которые снимаются применением инструмента.

Ход решения задачи:

- дайте товароведное заключение о качестве детских велосипедов;
- назовите показатели безопасности детских велосипедов, влияющих на их конкурентоспособность;
- с какими дефектами не допускаются к реализации детские велосипеды?

Ситуационная задача 26.

В магазине «Эгоист» г. Воронежа 23.09.2013 г. был приобретен мужской костюм. 28.09.2013 г. покупатель вернул мужской костюм, обнаружив ряд дефектов. При оценке качества мужского костюма экспертами установлено: в костюм входят брюки прямого покроя и однобортный пиджак с карманами; костюм изготовлен из полушерстяной ткани темно-синего цвета в светлую полоску; обнаружена несимметричность карманов на пиджаке на 0,2 см; на брюках отмечены распространенные пороки внешнего вида материала; имеется несовпадение полосок ткани по боковому шву брюк от линии колена на 0,4 см; отмечено искривление края изделия на 0,6 см.

Ход решения задачи:

- дайте заключение о качестве мужского костюма;
- с какими дефектами не допускаются к реализации мужские костюмы;
- назовите «жесткие» и «мягкие» показатели качества, влияющие на конкурентоспособность мужских костюмов.

Ситуационная задача 27.

19.10.2013 г. в детский магазин «Башмачок» г. Воронежа поступила партия детской обуви фабрики «Парижская коммуна». Через 5 дня после приобретения пары полуботинок малодетских из этой партии покупатель обратился к администрации магазина с просьбой оформить возврат покупки и выплатить ее стоимость. Одной из причин возврата обуви покупатель указал неудобность обуви при ходьбе.

В результате проведенного осмотра и первоначальной экспертизы товаровед магазина дал следующее заключение: высота обуви - 44,3 мм; высота задника - 31,1 мм; отмечена разная ширина союзки в паре обуви - 3,2 мм.

Ход решения задачи:

- является претензия покупателя правомерной;
- каковы действия администрации магазина;
- в какую лабораторию следует направить пару детской обуви, возвращенную покупателем, для определения качества?

Ситуационная задача 28.

Дайте сравнительную характеристику 2-х образцов мыла туалетного по следующим данным:

Показатели	Образец 1 Мыло «Детское»	Образец 2 Мыло «Консул»
Внешний вид	Поверхность с рисунком, без пятен, трещин; имеются облои	Поверхность без рисунка, без трещин, пятен
Форма	Овальная	Прямоугольная, с закругленными краями
Цвет	Светло-кремовый	Белый
Консистенция	Твердая на ощупь, в разрезе однородная	Твердая на ощупь, в разрезе однородная
Качественное число в пересчете на номинальную массу куска 100 г	74	76
Первоначальный объем пены, $см^3$	322	346
Упаковка	Однослойная прозрачная обертка, без художественного оформления	Трехслойная бумажная обертка с художественным оформлением
Масса НЕТТО	200 г	250 г

Ситуационная задача 29.

В салон меховой одежды «Антарктида» г. Воронежа 21.11.2013 г. согласно договору поставки поступили партии женских перчаток и рукавиц меховых на подкладке. При приемке продукции на 11 изделиях (перчатки) и 12 изделиях (рукавицы), отобранных от данных партий, были обнаружены следующие дефекты: малозаметная разнооттеночность в деталях полупар перчаток и рукавиц; отдушистость на ладонной части общей площадью 1,5% у перчаток и 2,5% у рукавиц; отклонение строчки от прямой - 0,3 см (у перчаток).

Ход решения задачи:

- дайте товароведное заключение о качестве данных партий меховых рукавиц и женских перчаток;
- назовите «жесткие» и «мягкие» показатели качества перчаточных изделий, влияющих на конкурентоспособность;
- какие дефекты перчаточных изделий относятся к недопустимым?

Ситуационная задача 30.

Дайте заключение о качестве средств для мытья волос по следующим данным:

Показатели	Шампунь «Чистая линия»	Шампунь «FRUCTIS»
Назначение	Для мытья сухих и нормальных волос	Для мытья жирных волос
Внешний вид	Однородная жидкость, без механических примесей	Однородная жидкость, без механических примесей
Цвет	Прозрачный, с желтоватым оттенком	Бесцветный
Запах	Соответствует парфюмерной отдушке	Соответствует парфюмерной отдушке
Концентрация водородных ионов	5,6	7,6
Пенообразующая способность: – начальная высота столба пены – устойчивость пены	163 мм 0,91	189 мм 0,94
Упаковка	Полимерная бутылка	Полимерная бутылка
Масса	252 г	242 г
Маркировка	– ОАО Концерн «Калина», Россия, 620138 г. Екатеринбург, ул. Комсомольская, 80; – шампунь на отваре целебных трав для мытья сухих и нормальных волос; – способ применения; – 250 мл; – ТУ 9158-002-00333859-2002	– 109004, Москва, ул. Воронцовская, д. 17; – шампунь с активным концентратом фруктов для мытья жирных волос; – способ применения; – 250 мл; – 19.10.2003

4.3 Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний

Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний представляют собой перечни вопросов, задания с выбором ответа (с одним и несколькими правильными ответами), ситуационные задания (задачи, кейсы).

Задания на практические работы, сценарии деловой (ролевой) игры представлены в УМК ПМ 03

Примерный перечень экзаменационных вопросов

1. Белки, жиры и углеводы. Значение в питании. Изменение при переработке и хранении продовольственных товаров
2. Основы хранения продовольственных товаров: факторы, влияющие на сохраняемость продовольственных товаров, условия хранения.
3. Тара и упаковка продовольственных товаров (виды, свойства и назначение).
4. Основные методы консервирования продовольственных товаров и их применение.
5. Методы оценки качества продовольственных товаров.
6. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: понятие, виды, способы (на примере определенной группы товаров).
7. Вкусовые товары. Классификация и ассортимент.

8. Чай. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества, дефекты.

9. Кофе. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества, дефекты.

10. Безалкогольные напитки. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества, дефекты.

11. Вина виноградные. Классификация. Основные этапы производства. Особенности химического состава и пищевой ценности. Дефекты.

12. Слабоалкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты. Хранение.

13. Коньяки. Классификация, ассортимент. Основные этапы производства. Особенности химического состава и пищевой ценности

14. Зерно. Особенности строения и химического состава зерна как сырья для зерномучных товаров. Оценка качества, дефекты.

15. Хлебобулочные изделия. Ассортимент. Химический состав и пищевая ценность, показатели качества, дефекты, хранение.

16. Макаронные изделия. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества, дефекты.

17. Свежие овощи. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества, дефекты, хранение.

18. Свежие плоды. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Оценка качества, дефекты, хранение.

19. Молоко. Особенности химического состава. Ассортимент. Оценка качества,
дефекты, хранение.

20. Кисломолочные продукты. Особенности химического состава и пищевой ценности.
Показатели качества, дефекты.

21. Маргарин. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели
качества, дефекты.

22. Сыры сычужные твердые. Особенности химического состава и пищевой ценности.
Показатели качества, дефекты.

23. Сахаристые кондитерские изделия. Особенности химического состава. Факторы,
формирующие качество. Дефекты. Хранение.

24. Мучные кондитерские изделия. Особенности химического состава. Факторы,
формирующие качество. Дефекты. Хранение.

25. Шоколад. Особенности химического состава. Классификация качества, дефекты, хранение.

26. Пищевые жиры. Классификация и ассортимент.

27. Растительные масла. Классификация. Факторы, формирующие качество. Виды и сорта. Требования к качеству. Дефекты. Хранение.

28. Животные жиры. Классификация. Факторы, формирующие качество. Виды и сорта. Требования к качеству. Дефекты. Хранение.

29. Мясо. Факторы, формирующие качество. Классификация. Дефекты. Хранение.

30. Мясо птицы. Особенности пищевой ценности и химического состава.

31. Колбасные изделия. Факторы, формирующие качество, классификация, дефекты.

32. Мясные копчености. Особенности химического состава и пищевой

ценности. Показатели качества, дефекты.

33. Рыба свежая. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Оценка
качества, дефекты, хранения.

34. Охлаждённая и мороженая рыба. Влияние условий обработки на качество рыбы. Дефекты.

35. Классификация, ассортимент пищевых добавок различного функционального назначения.

36. Товары из пластмасс. Факторы, формирующие качество. Классификация и ассортимент изделий из пластмасс. Поясните на примерах.

37. Факторы, формирующие качество стеклянной и керамической посуды. Раскрыть на примерах.

38. Классификация, обзор современного ассортимента посуды по классификационным признакам и потребительским свойствам.

39. Металлохозяйственные товары: понятие. Факторы, формирующие качество. Классификация, ассортимент столовых приборов.

40. Моющие средства. Классификация и ассортимент. Факторы, сохраняющие качество средств для стирки.

41. Электротовары: понятие, классификация. Ассортимент электронагревательных приборов.

42. Стиральные машины. Классификация и ассортимент по классификационным признакам, потребительским свойствам.

43. Холодильные приборы. Классификация и ассортимент по классификационным признакам, потребительским свойствам.

44. Мебельные товары. Факторы, формирующие качество мебели.

45. Классификация и ассортимент мебели.

46. Строительные товары: понятие, классификация. Ассортимент облицовочных и отделочных материалов по классификационным признакам, потребительским свойствам.

47. Текстильные товары: понятие, назначение. Факторы, формирующие качество тканей.

48. Классификация и ассортимент тканей.

49. Швейные товары: понятие. Факторы, формирующие качество.

50. Классификация, ассортимент верхней одежды по классификационным признакам, потребительским свойствам.

51. Трикотажные товары: понятие. Классификация и ассортимент. Оценка качества.

52. Обувь кожаная. Факторы, формирующие качество. Классификация, ассортимент. Оценка качества по показателям качества и потребительским свойствам.

53. Пушно-меховые товары: понятие, группировка. Факторы, формирующие качество. Классификация, ассортимент меховых и овчинно-шубных товаров.

54. Канцелярские и школьно-письменные товары: понятие, назначение. Группировка ассортимента. Ассортимент товаров для письма.

55. Средства оргтехники: группировка. Классификация, ассортимент микрокалькулятора, множительной техники.

56. Игрушки. Значение игрушек в воспитании детей. Классификация и обзор современного ассортимента игрушек. Показатели безопасности.

57. Фототовары: понятие. Классификация и ассортимент фотокамер.

58. Бытовые электронные товары, классификация. Ассортимент телевизоров по классификационным признакам, потребительским свойствам.

59. Парфюмерные товары: понятие. Классификация и ассортимент. Оценка качества.

60. Косметические товары: понятие. Классификация и ассортимент. Оценка качества. Сроки годности.

61. Ювелирные товары: понятие. Факторы, формирующие качество ювелирных товаров. Классификация и ассортимент. Клеймение ювелирных изделий.

62. Товары народных художественных промыслов и сувениры: понятие.Классификация и обзор современного ассортимента.

63. Спортивные товары: понятие. Классификация и обзор современного ассортимента инвентаря для спортивных игр.