

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 7 от 15.06.2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»  
\_\_\_\_\_ Г.И. Софина  
«27» 06 2023 г.  
Приказ № 81 от 27.06.2023 г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

**программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности**

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Санкт-Петербург  
2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

### Общие положения

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке
  - 1.1. Профессиональные и общие компетенции
  - 1.2. Приобретение практического опыта
  - 1.3. Освоение умений и знаний
2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю
3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля
  - 3.1. Общие положения
  - 3.2. Типовые задания для оценки МДК
    - 3.2.1. Типовые задания для оценки МДК 03.01
    - 3.2.2. Типовые задания для оценки МДК 03.02
4. Оценка по производственной практике
  - 4.1. Общие положения
  - 4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю
  - 4.3. Формы аттестационного листа
5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)
  - 5.1. Общие положения
  - 5.2. Выполнение заданий
  - 5.3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио.
  - 5.4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсовой работы
  - 5.5. Контроль приобретения практического опыта
  - 5.6. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний

## 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 ППСЗ в целом. Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

### 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<br>умение формулировать рекомендации по результатам анализ ассортиментной политики организаций.                                | <i>Задание K1:</i> получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по результатам разноуровневого тестирования по МДК 01<br><i>Задание K2:</i> получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике<br><i>Задание K3:</i> получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по учебной практике<br><i>Задание K4:</i> 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<br>умение производить расчет товарных потерь и списывать их, согласно требований НД          | <i>Задание K1:</i> получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по результатам разноуровневого тестирования по МДК 01<br><i>Задание K2:</i> получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике<br><i>Задание K3:</i> 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.<br>умение определять физические свойства товаров, регламентируемых нормативными документами на отдельные группы товаров | <i>Задание K1:</i> получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по результатам разноуровневого тестирования по МДК 01<br><i>Задание K2:</i> получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам МДК 02, раздел 2<br><i>Задание K3:</i> получение отметки преподавателя   |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | умение расшифровывать маркировку отдельных групп товаров.  | давателя «зачтено» в тетради по практическим работам по МДК 02, раздел 3<br><i>Задание K4:</i> 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<br>умение распознавать разновидности методов классификации<br>умение применять методы распознавания непродовольственных товаров.<br>определение градаций качества стандартных товаров<br>выявление причин возникновения дефектов и пересортицы товаров.<br>умение проводить отбор проб, определять объем выборки, приемочные и браковочные числа<br>умение провести оценку качества товаров по различным показателям, определять возможность приемки | <i>Задание K1:</i> получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по результатам разноуровневого тестирования по МДК 01<br><i>Задание K2:</i> получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам МДК 02, раздел 2<br><i>Задание K3:</i> получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам по МДК 02, раздел 3<br><i>Задание K4:</i> получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике<br><i>Задание K5:</i> получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по учебной практике<br><i>Задание K6:</i> 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 товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов. | учет сохраняющих факторов при хранении и транспортировке отдельных групп товаров   | <i>Задание K1:</i> получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам МДК 02, раздел 2<br><i>Задание K2:</i> получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам по МДК 02, раздел 3<br><i>Задание K3:</i> получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике<br><i>Задание K4 :</i> 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  | свободное владение нормативной базой по контролю за соблюдением условий и сроков хранения.   | <i>Задание K1:</i> получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по результатам разноуровневого тестирования по МДК 01<br><i>Задание K2:</i> получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам МДК 02, раздел 2  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| соответствии с установленными требованиями.   |  | <p><i>Задание K3:</i> получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике</p> <p><i>Задание K4:</i> получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по учебной практике</p> <p><i>Задание K5:</i> получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при решении заданий № 1-2 (МДК 02) на комплексном экзамене по ПМ 03</p>   |
| ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.                     | расчет энергетической ценности товаров.  | <p><i>Задание K1:</i> получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по результатам разноуровневого тестирования по МДК 01</p> <p><i>Задание K2:</i> получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике</p> <p><i>Задание K3:</i> получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по учебной практике</p> <p><i>Задание K4:</i> получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при решении заданий № 1-2 (МДК 02) на комплексном экзамене по ПМ 03</p> |
| ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.                         | проведение анализа номенклатуры показателей качества товаров, регламентируемых стандартами   | <p><i>Задание K1:</i> получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам МДК 02, раздел 2</p> <p><i>Задание K2:</i> получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам по МДК 02, раздел 3</p> <p><i>Задание K3:</i> получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике</p>   |
| ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.                            | -решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам  | <p><i>Задание K1:</i> получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по результатам разноуровневого тестирования по МДК 01</p> <p><i>Задание K2:</i> получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам МДК 02, раздел 2</p>   |
| ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач | <p>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</p> <p>- демонстрация эффективности и качества выпол-</p> | <p><i>Задание K3:</i> получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам по МДК 02, раздел 3</p> <p><i>Задание K4:</i> получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по учебной практике</p> <p><i>Задание K5:</i> получение оценки «удовле-</p>   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| профессиональной деятельности.   | нения профессиональных задач  | творительно», «хорошо», «отлично» при решении заданий № 1-2 (МДК 02) на комплексном экзамене по ПМ 03  |
| ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.  | - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области коммерческой деятельности<br>- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |  |
| ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде   | - эффективный поиск необходимой информации<br>- использование различных источников, включая электронные   |  |
| ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.   | <i>Задание K1:</i> получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по результатам разноуровневого тестирования по МДК 01<br><i>Задание K2:</i> получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам МДК 02, раздел 2<br><i>Задание K3:</i> получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам по МДК 02, раздел 3<br><i>Задание K4:</i> получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на практике |
| ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.   | - - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  | <i>Задание K1:</i> получение оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по результатам разноуровневого тестирования по МДК 01<br><i>Задание K2:</i> получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам МДК 02, раздел 2<br><i>Задание K3:</i> получение отметки преподавателя «зачтено» в тетради по практическим работам по МДК 02, раздел 3  |

## 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;                                 | <b>BP1</b> Оценка достаточности количества и ассортимента товаров.<br><u>Требования к выполнению:</u> наличие в отчетах по учебной и производственной практикам расчета показателей широты, полноты, устойчивости, обновления и структуры ассортимента.  |
| ПО 2. распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;               | <b>BP2</b> Организация ассортиментной политики в торговом предприятии.<br><u>Требования к выполнению:</u> 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; | <b>BP3</b> Проверка соответствия принимаемого товара товарно-сопроводительным документам<br><u>Требования к выполнению:</u> 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.<br><b>BP4</b> Оценка качества товаров, выявление дефектов и отбраковка дефектной продукции.<br><u>Требования к выполнению:</u> наличие в отчете по учебной практике таблицы приемочного контроля качества партии товара, характеристики выявленных в ходе приемки дефектов, заключения о возможности приемки.<br><b>BP5</b> Участие в оценке качества товаров в ходе приемки и реализации.<br><u>Требования к выполнению:</u> наличие в отчете по производственной практике заполненного акта приемки товаров по качеству. |
| ПО 4. установления градаций качества;                                       | <b>BP6</b> Ознакомление с особенностями приемки товаров разных групп по количеству и качеству.<br><u>Требования к выполнению:</u> наличие в отчете по учебной практике таблицы «Градация качества товаров», заполненной на основании требований ГОСТ на различные группы товаров.  |
| ПО 5. расшифровки маркировки;   | <b>BP7</b> Ознакомление с источниками информации, используемыми в торговом предприятии.<br><u>Требования к выполнению:</u> 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;                            | <b>BP 8</b> Проверка сроков годности при хранении и реализации товаров.<br><u>Требования к выполнению:</u> наличие в отчете по учебной практике заполненной на основании качественных удостоверений таблицы «Режим хранения и срок реализации товаров».  |
| ПО 7. соблюдение санитарно-   | <b>BP9</b> Гигиеническая подготовка торгового зала магазина к работе.<br><u>Требования к выполнению:</u> наличие в отчете по учебной практи-   |

|  |   |
|--|---|
| эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения; | <p>ке выписки требований из ГОСТ «Уход за рабочим местом и содержание его в надлежащем санитарном состоянии».</p> <p><b>ВР10</b> Ознакомление с порядком проведения государственного, производственного и внутрифирменного контроля.</p> <p><u>Требования к выполнению:</u> наличие в отчете по производственной практике ксерокопии записей журнала регистрации производственного и/или внутрифирменного контроля с анализом указанной в нем информации.</p> |
|--|---|

### 1.3. Освоение умений и усвоение знаний

| <b>Освоенные умения, усвоенные знания</b>   | <b>Показатели оценки результата</b>   |
|---|---|
| <b>У1.</b> применять методы товароведения;  | <p>умение распознавать разновидности методов классификации</p> <p>расшифровка штрихового кода на отдельные группы товаров.</p> <p>расчет энергетической ценности товаров.</p> <p>умение применять методы распознавания непродовольственных товаров.</p>   |
| <b>У2.</b> формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;   | <p>расчет свойств и показателей ассортимента товаров</p> <p>умение формулировать рекомендации по результатам анализ ассортиментной политики организаций.</p>  |
| <b>У3.</b> оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;   | <p>проведение анализа номенклатуры показателей качеств, товаров, регламентируемых стандартами</p> <p>определение градаций качества стандартных товаров</p> <p>выявление причин возникновения дефектов и пересортицы товаров.</p> <p>умение проводить отбор проб, определять объем выборки, приемочные и браковочные числа</p> <p>умение провести оценку качества товаров по различным показателям, определять возможность приемки</p> |
| <b>У4.</b> рассчитывать товарные потери и списывать их;   | <p>умение выявлять причины возникновения количественных и качественных товарных потерь</p> <p>умение производить расчет товарных потерь и списывать их, согласно требований НД</p>  |
| <b>У5.</b> идентифицировать товары;   | <p>умение определять физические свойства товаров, регламентируемых нормативными документами на отдельные группы товаров</p> <p>умение расшифровывать маркировку отдельных групп товаров.</p> <p>применение штрихового кода EAN-13, и информационных знаков на отдельные группы товаров в целях их идентификации</p>   |
| <b>У6.</b> соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; | <p>учет сохраняющих факторов при хранении и транспортировке отдельных групп товаров</p> <p>свободное владение нормативной базой по контролю за соблюдением условий и сроков хранения.</p>   |

|  |  |
|--|--|
| <b>31.</b> теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; | Показатель оценивается в рамках дифзачета по МДК 01  |
| <b>32.</b> виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;  | Показатель оценивается в рамках дифзачета по МДК 01  |
| <b>33.</b> классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;               | Показатель оценивается в рамках квалификационного экзамена по ПМ 03  |
| <b>34.</b> условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;  | Показатель оценивается в рамках дифзачета по МДК 01<br><br>Показатель оценивается в рамках квалификационного экзамена по ПМ 03 |
| <b>35.</b> особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.  | Показатель оценивается в рамках 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   |
| МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» | Дифференцированный зачет   |
| УП.03 Учебная практика  | Дифференцированный зачет   |
| 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. Экзамен по МДК проводится с учетом результатов текущего контроля.

Предметом оценки по учебной и 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 ВУЗа и 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. Задания для оценки освоения МДК**

##### **3.2.1. 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: 31, 32, 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) навалный;
- 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) навалный;
- 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, У1-6.

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, регламентированной 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) мажеобразных 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) отношение 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, хлеба, 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, ремонтпригодность, сохраняемость;
- 2) долговечность, безотказность, сохраняемость, срок службы;
- 3) долговечность, сохраняемость, ремонтпригодность, 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: 31, 32, У1-6.

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, 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 продуктах выше в зависимости от:**

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

**6. Плотность пищевых продуктов – это:**

- 1) масса одного продукта (дм<sup>3</sup>);
- 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 мяскокопченостей, штафф сливочного масла, головы деликатесных рыб;
- 3) рулька мяскокопченостей, 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 освоившими и освоившими знания и умения по МДК 1 на оценку «отлично»

### **4. Оценка по учебной и производственной практики**

#### **4.1. Общие положения**

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

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

## 4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

### 4.2.1. Учебная и производственная практика (по профилю специальности)

| Виды работ  | Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У) |
|---|--|
| <b>ВР 7.</b> Организация ассортиментной политики в торговом предприятии.  | ПК 3.1, 3.4, 3.7<br>ОК 2, 6<br>У 1, 2        |
| <b>ВР 8.</b> Участие в оценке качества товаров в ходе приемки и реализации.                                       | ПК 3.2, 3.5, 3.6, 3.8<br>ОК 1-3<br>У 3, 6    |
| <b>ВР 9.</b> Ознакомление со средствами информации, и пользуетесь в магазине.                                     | ПК 3.3, 3.8<br>ОК 4, 6,7<br>У 5              |
| <b>ВР 10.</b> Ознакомление с порядком проведения государственного, производственного и внутрифирменного контроля. | ПК 3.2, 3.6<br>ОК 3, 7<br>У 3                |

## 5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

### 5.1. Общие положения

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

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

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям, отражённая в экспертной карте. 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.

### 5.2. 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 Практико-ориентированное задание №1

### **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. Практико-ориентированное задание №2

### **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 Практико-ориентированное задание №3

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4**

1 Основные методы консервирования продовольственных товаров и их применение.

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

3 Практико-ориентированное задание №4

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5**

1 Вкусовые товары. Классификация и ассортимент.

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

3 Практико-ориентированное задание №5

### **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 Практико-ориентированное задание №6

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7**

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

2 Фототовары: понятие. Классификация и ассортимент фотокамер.

3 Практико-ориентированное задание №7

### **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 Практико-ориентированное задание №8

### **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 Практико-ориентированное задание №9

### **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 Практико-ориентированное задание №10

### **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. Классифи-

кация, ассортимент меховых и овчинно-шубных товаров.

3 Практико-ориентированное задание №11

**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 Практико-ориентированное задание №12

**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 Практико-ориентированное задание №13

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14**

1 Макароны изделия. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества, дефекты.

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

3 Практико-ориентированное задание №14

**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 Практико-ориентированное задание №15

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16**

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

2 Классификация и ассортимент тканей.

3 Практико-ориентированное задание «16

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17**

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

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

3 Практико-ориентированное задание №17

**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 Практико-ориентированное задание №18

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19**

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

2 Классификация и ассортимент мебели.

3 Практико-ориентированное задание №19

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20**

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

2 Мебельные товары. Факторы, формирующие качество мебели.

3 Практико-ориентированное задание №20

**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 Практико-ориентированное задание №1

### **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 Практико-ориентированное задание №2

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23**

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

2 Электротовары: понятие, классификация. Ассортимент электронагревательных приборов.

3 Практико-ориентированное задание №3

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24**

1 Пищевые жиры. Классификация и ассортимент.

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

3 Практико-ориентированное задание №4

### **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 Практико-ориентированное задание №5

### **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 Практико-ориентированное задание №6

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 27**

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

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

3 Практико-ориентированное задание №7

### **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 Практико-ориентированное задание №8

### **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 Практико-ориентированное задание №9

### **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 Практико-ориентированное задание №10

### **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, съёмной 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<sup>2</sup> 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 быстрорастваривающейся 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 быстрорастваривающейся 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 саха-

розы - 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<sup>3</sup>; 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 резиновая; 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

2P

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 батончиков, 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 батончиков в партии – 200 шт. Масса НЕТТО, указанная в маркировке, - 500 г. Фактическая масса НЕТТО каждого батончика в среднем образце составила 490 г. Товаровед отказался принимать данную партию нарезных батончиков. При оценке качества нарезных батончиков установлено: поверхность гладкая, без трещин и надрывов, с шестью неглубокими, четко выраженными косыми надрезами; корки батончиков 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 батончиков;
- дайте обоснованное заключение о качестве данной партии нарезных батончиков;
- почему товаровед отказался принимать данную партию нарезных батончиков?

#### **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 – нетяннутая, неокрашенная; корпус без отделки; карамель изготовлена на ротационных карамелеформирующих 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 «Гриви»; 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<sup>3</sup>. 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<sup>2</sup>.

*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<sup>0</sup> С. Аналогичные изделия предыдущей партии имеют: белизну - 59%; просвечиваемость - 26,4%; термостойкость - 185<sup>0</sup> 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 кожаной 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; кожаная 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<sup>3</sup>;

- 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<sup>3</sup>;
- 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<sup>2</sup>;
- 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 невымытой 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 невымытом 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° при размере сгиба 0,9 мм. Рулевая колонка обеспечивает поворот переднего колеса на 89° в левую сторону и 92° 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<br>Мыло «Детское»                                    | Образец 2<br>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 <sup>3</sup>                      | 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:<br>– начальная высота столба пены<br>– устойчивость пены | 163 мм<br>0,91  | 189 мм<br>0,94   |
| Упаковка   | Полимерная бутылка  | Полимерная бутылка   |
| Масса  | 252 г   | 242 г  |
| Маркировка   | – ОАО Концерн «Калина», Россия, 620138 г. Екатеринбург, ул. Комсомольская, 80;<br>– шампунь на отваре целебных трав для мытья сухих и нормальных волос;<br>– способ применения;<br>– 250 мл;<br>– ТУ 9158-002-00333859-2002 | – 109004, Москва, ул. Воронцовская, д. 17;<br>– шампунь с активным концентратом фруктов для мытья жирных волос;<br>– способ применения;<br>– 250 мл;<br>– 19.10.2003 |

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### 1) Ход выполнения задания

| Коды проверяемых компетенций  | Показатели оценки результата   | Оценка (да / нет) |
|---|--|-------------------|
| ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества.  | <i>умение формулировать рекомендации по результатам анализа ассортиментной политики организаций</i><br>- подготовка ответа на вопросы задачи   |                   |
| ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.  | <i>умение применять методы распознавания непродовольственных товаров.</i><br><i>определение градаций качества стандартных товаров</i><br><i>выявление причин возникновения дефектов и пересортицы товаров.</i><br><i>умение проводить отбор проб, определять объем выборки, приемочные и браковочные числа</i><br><i>умение провести оценку качества товаров по различным показателям, определять возможность приемки</i><br>- в процессе решения задачи и подготовки ответа к ситуациям |                   |
| ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.  | 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.   | <i>правильность расчетов</i><br>- в процессе решения задачи  |                   |
| ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам   | <i>демонстрация интереса к будущей профессии</i><br>- в процессе решения задачи и подготовки ответа к ситуациям  |                   |
| ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.  | <i>выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач</i><br>- ознакомление с заданием и планирование работы;<br>- в процессе решения задачи и подготовки ответа к ситуациям   |                   |
| ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. | <i>решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области коммерческой деятельности</i><br>- в процессе решения задачи и подготовки ответа к ситуациям   |                   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>   | <p><i>эффективный поиск необходимой информации</i><br/><i>использование различных источников</i></p> <p>- в процессе решения задачи и подготовки ответа к ситуациям<br/>-ознакомление с заданием и планирование работы;</p> |  |
| <p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> | <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей в процессе решения задачи и подготовки ответа к ситуациям.</p>                       |  |
| <p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>   | <p>Применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.- в процессе решения задачи и подготовки ответа к ситуациям.</p>                               |  |

### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ ЗАДАНИЙ

| Вид работ          | Критерии оценки  | Баллы |
|--------------------|--|-------|
| Выполнение задания | Задание выполнено полностью с отличным качеством оформления отчета, рациональным использованием времени, самостоятельным планированием и организацией.   | 5     |
|                    | Задание выполнено с незначительными недочетами, хорошее качество оформления отчета, соблюдение отведенного на выполнение задания времени, самостоятельное планирование и выполнение задания при несущественной помощи преподавателя. | 4     |
|                    | Удовлетворительное выполнение задания, помощь преподавателя в планировании и выполнении задания, отдельные ошибки и неточности в формулировках, оформлении отчета, нарушения в организации и планировании работы.                    | 3     |
|                    | Неудовлетворительное выполнение задания, с грубыми ошибками в отчете и защите работы, без соблюдения, отведенного на выполнение задания времени, неумение самостоятельно организовать и планировать работу.                          | 2     |

|  |   |   |
|--|---|---|
| Выполнение задания с нарушениями сроков сдачи. | Задание выполнено во время консультаций, позже установленного срока оценивается по аналогичным критериям. | 3 |
|--|---|---|