	МИНОБРНАУКИ РОССИИ
	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»

ОБНОВЛЕНО
для набора 2019г.
Зам. директора по УР
_____ О.А. Улитина
2020г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Базовый уровень подготовки

Очная форма обучения

Уссурийск, 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена (УСО) 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Р.Ф. от 15 мая 2014 г. № 539

Разработана:

Серышева Г.В., преподаватель филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г.Уссурийске

Рассмотрена на заседании ЦМК экономических, математических, общих естественнонаучных и правовых дисциплин
Протокол № 8 от «16» 04. 2020 г.
Председатель ЦМК _____ Басалюк Т.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие сведения	4
2	Результаты освоения профессионального модуля	4
3	Структура и содержание профессионального модуля	8
4	Условия реализации программы модуля	28
5	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	31

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (базовой подготовки).

Программа составляется для очной формы обучения.

1.2 Требования к результатам освоения модуля.

Базовая часть

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

- иметь практический опыт:

1) определения показателей ассортимента;

2) распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;

3) оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;

4) установления градаций качества;

5) расшифровки маркировки;

6) контроля режима и сроков хранения товаров;

7) соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

- уметь:

1) применять методы товароведения;

2) формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;

3) оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

4) рассчитывать товарные потери и списывать их;

5) идентифицировать товары;

6) соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

- знать:

1) теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;

2) виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;

3) классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

4) условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

5) особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

Вариативная часть направлена на углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, в том числе, учитывая особенности функционирования коммерческих предприятий, расположенных в приграничной территории, и имеющих обширные хозяйственные связи с компаниями на зарубежных рынках Азиатско-тихоокеанского региона, с целью углубленного изучения данного направления введена вариативная часть.

Обучающийся в рамках овладения указанным видом профессиональной деятельности должен:

- иметь практический опыт:

1) расшифровки маркировки импортных товаров;

- уметь:

1) идентифицировать импортные товары;

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями, указанными в ФГОС по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям):

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	405
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	222
Курсовая работа/проект	Не предусмотрено
Учебная практика	36
Производственная практика (по профилю специальности)	36
Самостоятельная работа студента (всего):	111
в том числе:	
рефераты, сообщения, доклады, электронные презентации, подготовка к практическим работам, составление отчета, систематическая проработка учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	111
Итоговая аттестация в форме	Экзамен по модулю

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональны компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (мак.нагрузка)	Объем времени отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося			
			Всего часов	В т.ч. лаб.работы и практические занятия	Всего часов	В т.ч. курсовая работа (проект)	Учебная часов	Производственная (по профилю специальности) часов* *(если предусмотрена рассредоточена)*
1	2	3	4	5	7	8	9	10
ПК 3.1 - 3.8	МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения	141	94	22	47	-	-	-
ПК 3.1 - 3.8	МДК. 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	192	128	46	64	-	-	-
ПК 03.01-03.08	Производственная практика	36						36
	Всего:	405	222	68	111		36	36

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных работ и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа		Объем часов	Уровень освоения
ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров			**405**	
МДК.03.01 Теоретические основы товароведения			**141**	
Раздел 1 Сущность и значение товароведения на современном этапе			**4**	
Тема 1.1 Сущность и значение товароведения на современном этапе	**Содержание**			
	1	Товароведение в условиях рыночной экономики Исторический краткий обзор товароведения. Направления развития товароведения. Задачи товароведения. Принципы товароведения. Предмет, объекты и субъекты товароведения. Две стороны товара**.**	2	2
	2	Методы товароведения.	2	
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия		**не предусмотрено**	
Раздел 2 Потребности личности и потребление			**4**	
Тема 2.1 Потребности личности и потребление	**Содержание**			
	1	Сущность, классификация, состав, объем потребностей личности. Типология потребления и потребителей.	2	2
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия			
	№ 1 Расчет норм потребления промышленных и		2	3

	продовольственных товаров.			
Раздел 3 Потребительские свойства товаров, факторы их формирования			**18**	
Тема 3.1 Потребительские свойства товаров, факторы их формирования	**Содержание**			
	1	Потребительские свойства и их классификация	2	2
	2	Характеристика комплексных, групповых, единичных потребительских свойств и определяющих их показателей.	2	
	3	Особенности потребительских свойств пищевых продуктов. Химический состав пищевых продуктов. Сравнительный анализ химического состава разных пищевых продуктов. Изменения, происходящие при хранении.	2	
	4	Способы переработки продовольственных товаров и влияние способов переработки на потребительские свойства.	2	
	5	Физические свойства товаров (внешние параметры материалов, и изделий, механические свойства, теплофизические свойства, оптические свойства, акустические свойства, электрические), цветные, вкусовые, ароматические свойства.	2	
	6	Физико-химические свойства товаров (сорбционные; свойства, характеризующие проницаемость; биологические свойства).	2	
	7	Понятие об основах проектирования, конструирования, производственного изготовления промышленных товаров как факторах формирования их потребительской ценности.	2	
	8	Потребительская и транспортная упаковка товаров и ее влияние на качество товаров.	2	
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	

	Практические занятия			
	№2 Расчет энергетической ценности продовольственных товаров.		2	3
Раздел 4 Классификация и кодирование товаров			**6**	3
Тема 4.1 Классификация и кодирование товаров	**Содержание**			
	1	Цели, задачи и значение классификации товаров. Общие методы и правила классификации. Признаки классификации товаров. Виды классификаторов.	2	2
	2	Классификация и кодирование товаров. Современные системы штрихового кодирования.	2	
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия			
	№ 3 Современные системы штрихового кодирования – расшифровка штрих-кода образцов товаров и определение страны-происхождения товара.		2	3
Раздел 5 Классификация ассортимента. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом товаров			**6**	
Тема 5.1 Классификация ассортимента. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом товаров.	**Содержание**			
	1	Понятие об ассортименте товаров. Классификация и ассортимент товаров.	2	2
	2	Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом товаров.	2	
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия			
	№ 4 Номенклатура свойств, расчет показателей ассортимента товаров.		2	3
Раздел 6 Оценка качества товаров. Факторы, влияющие на			**14**	

формирование и сохранение качества товаров				
Тема 6.1 Оценка качества товаров. Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров.	**Содержание**			
	1	Оценка качества товаров: понятие, методы оценки качества товаров. Градации качества	2	2
	2	Методы определения значений показателей качества. Объективные: измерительный, математической обработки данных, регистрационный, расчетный метод, метод опытной эксплуатации. Эвристические методы: органолептический метод, экспертный метод, социологический метод.	2	
	3	Факторы, формирующие качество товаров. Технологический цикл товара. Сырье. Факторы, способствующие сохранности качества. Реализация товаров. Послепродажное обслуживание. Принципы укладки товаров на хранение. СанПиН.	2	
	4	Виды товарных потерь и меры по их сокращению.	2	
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия			
	№5 Нормы показателей качества товаров. Относительный показатель качества товаров.		2	3
	№ 6 Оценка качества продовольственных товаров по стандарту.		2	
	№ 7 Правила и порядок расчета товарных потерь.		2	
Раздел 7 Информация о товаре			**22**	
Тема 7.1 Информация о товаре	**Содержание**			
	1	Виды и формы информации о товарах. Требования к товарной информации.	2	2
	2	Средства товарной информации. Маркировка.	2	
	3	Разновидности маркировки и основные требования	2	

		по ее нанесению на упаковку.		
	4	Технологические документы: виды.	2	
	5	Изучение способов маркировки продукции по образцам и приобретение навыков в определении продукции с высокими потребительскими достоинствами товаров отечественного и импортного производства.	2	
	6	Виды информационных знаков на продовольственные и непродовольственные товары.	2	
	7	Работа по расшифровке индексации применяемых пищевых добавок	2	
	8	Роль товарных знаков в коммерческой работе	2	
	9	Акцизная маркировка товаров	2	
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия			
	№ 8 Международные символы, изображаемые на этикетках и упаковках продовольственных и непродовольственных товаров		2	3
	№ 9 Правила маркировки отдельных продовольственных товаров		2	3
Раздел 8 Контроль качества			**6**	
Тема 8.1 Контроль качества	**Содержание**			
	1	Порядок осуществления контроля качества. Количественные характеристики продукции.	2	2
	2	Виды испытаний. Виды контроля качества.	2	
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия			
	№ 10 Правила отбора проб (выборок).		2	3
Раздел 9 Идентификация и фальсификация товаров			**14**	

Тема 9.1 Идентификация и фальсификация товаров	**Содержание**			
	1	Идентификация товаров. Функции идентификации. Виды идентификации.	2	2
	2	Критерии идентификации. Средства идентификации.	2	
	3	Фальсификация товаров. Объекты фальсификации. Виды фальсификации.	2	
	4	Идентификация подлинности происхождения товара.	2	
	5	Распознавание способов фальсификации товара.	2	
	6	Идентификация товаров и товаросопроводительных документов.	2	
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия			
	1	№ 11 Изучение структуры товарных знаков и расшифровка товарных знаков. Идентификация товаров.	2	
Самостоятельная работа при изучении МДК 03.01			**47**	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. 1. Составить краткий конспект по теме: Связь товароведения с другими науками. Виды классификаторов. Сохраняющие и обеспечивающие качество товаров факторы. Нормы естественной убыли товаров. САНПиН и их роль в коммерческой деятельности. Работа с образцами товаров по расшифровке информации и распознавание фальсификации товаров Работа по расшифровке индексации применяемых пищевых добавок Расчет энергетической ценности продовольственных товаров для людей с разной занятостью.				
МДК.03.02 Товароведение			**192**	

продовольственных и непродовольственных товаров				
Раздел 1 Товароведение продовольственных товаров			**70**	
Тема 1.1 Плоды и овощи свежие и переработанные.	**Содержание**			
	1	Плоды свежие: Овощи свежие. Классификация, характеристика основных видов, пищевая ценность, Показатели качества. Транспортировка и хранение.	2	2
	2	Плоды и овощи переработанные: классификация, ассортимент, пищевая ценность, Показатели качества. Транспортирование и хранение.	2	
	3	Плоды и овощи переработанные: классификация, ассортимент, пищевая ценность, Показатели качества. Транспортирование и хранение.	2	2
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия			
	№ 1 Распознавание видов и сортов капустных и луковых овощей, оценка их качества по стандарту. Условия и сроки хранения.		2	3
Тема 1.2 Зерномучные товары	1	Характеристика зернобобовых культур. Мука. Классификация, характеристика по видам и разновидностям. Показатели качества и дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.	2	2
	2	Крупа. Классификация и характеристика по видам и разновидностям. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.	2	
	3	Макаронные изделия. Пищевые концентраты. Химический состав, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, хранение.	2	

	4	Хлебобулочные, бараночные, сухарные изделия, национальные хлебные изделия. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия			
	№ 2 Определение качества хлебобулочных изделий по стандарту. Болезни и дефекты хлеба и хлебобулочных изделий. Расчет норм по хлебобулочным изделиям. Правила приемки и реализации.		2	3
Тема 1.3 Сахар. Мед. Крахмал. Кондитерские изделия	**Содержание**			
	1	Сахар. Химический состав и пищевая ценность. Характеристика ассортимента. Показатели качества, требования к упаковке. Маркировка, условия и сроки хранения. Мед. Химический состав и пищевая ценность. Характеристика ассортимента. Показатели качества, требования к упаковке, маркировка, условия и сроки хранения. Крахмал, Продукты переработки крахмала. Химический состав и пищевая ценность. Характеристика ассортимента. Показатели качества, требования к упаковке, маркировка, условия и сроки хранения.	2	2
	2	Сахаристые кондитерские изделия. Карамель и конфеты. Мармелад. Ирис, халва. Значение в питании, признаки доброкачественности, Дефекты Упаковка, маркировка и хранение. Шоколад: классификация, характеристика ассортимента, пищевая ценность, дефекты, условия и сроки хранения.	2	
	3	Мучные кондитерские изделия. Питательная ценность. Показатели качества. Характеристика ассортимента. Упаковка. Сроки реализации	2	

		(печенье, пряники, вафли, торты, пирожные, восточные сладости).		
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия			
	№ 3 Распознавание ассортимента, оценка качества, правила приемки карамели и конфет. Органолептическая оценка качества.		2	3
	№ 4 Классификация, ассортимент, качество и дефекты варенья и джема, повидло. Маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения.		2	3
Тема 1.4 Вкусовые товары	**Содержание**			
	1	Чай. Характеристика ассортимента, признаки доброкачественности. Упаковка, маркировка и хранение. Кофе. Характеристика ассортимента, признаки доброкачественности. Упаковка, маркировка и хранение.	2	2
	2	Алкогольные напитки Классификация, характеристика ассортимента показатели качества. Упаковка, маркировка, условия и сроки реализации.	2	
	3	Безалкогольные напитки. Классификация, характеристика ассортимента, показатели качества. Упаковка, маркировка, условия и сроки реализации.	2	
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия			
	№ 5 Табачные изделия. Основная характеристика ассортимента Показатели качества. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения и реализации Правила маркировки. Правила торговли.		2	3
	№ 6 Пряности, приправы. Основная характеристика ассортимента Показатели качества. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения и реализации		2	3

Тема 1.5 Рыбные и нерыбные продукты	**Содержание**			
	1	Современный рынок продуктов водного промысла России. Региональные аспекты формирования ассортимента рыбных товаров. Химический состав и пищевая ценность, основные семейства рыб. Способы транспортирования, условия и сроки хранения и реализации. Живая, охлажденная и мороженная рыба: формирование ассортимента, подготовка для реализации, упаковка, маркировка, товарные сорта. Дефекты.	2	2
	2	Соленая рыба: ассортимент, способы посола, процесс созревания; товарные сорта, упаковка, маркировка. Дефекты. Обезвоженная рыба (сушеная, вяленая, провесная). Ассортимент, Упаковка, маркировка. Дефекты. Копченая рыба: классификация ассортимента, способы разделки и копчения, упаковка и маркировка. Дефекты. Балычные изделия	2	
	3	Рыбные пресервы и консервы :классификация, ассортимент, упаковка, хранение, маркировка. Дефекты.	2	
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия			
	№ 7 Рыбная икра. Классификация ассортимента, особенности состава и пищевая ценность. Показатели качества, упаковка, маркировка и хранение. Дефекты.		2	3
	№ 8 Нерыбные продукты водного промысла. Виды и ассортимент поставляемых на рынок товаров. Особенности состава и пищевая ценность, упаковка, маркировка и хранение.		2	3
Тема 1.6 Мясные товары	**Содержание**			
	1	Современный рынок мяса и мясных продуктов в	2	2

		России, региональные особенности формирования их ассортимента. Роль потребительской кооперации в увеличении товарных ресурсов. Мясо животных: классификация, ассортимент, маркировка. Химический состав и потребительские достоинства (виды, порода и возраст животных, части туши)		
	2	Мясные консервы: классификация, ассортимент, особенности упаковки, маркировки и учета продукции.	2	
	3	Колбасные изделия (вареные, копчены): факторы, формирующие ассортимент, классификация; упаковка, маркировка. Виды товарных потерь.	2	
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия			
	№ 9 Распознавание категорий упитанности, качества, клеймения мяса убойных животных (баранина, говядина, свинина). Изучение разделки мяса говядины и свинины, баранины по сортам. Мясо домашней птицы. Мясо диких животных и птиц: виды и классификация; особенности состава и потребительские достоинства, упаковка маркировка. Учет товаров (пересчет товаров во внесистемные единицы).		2	3
	№ 10 Солёно - копченые изделия: факторы, формирующие ассортимент, классификация; упаковка, маркировка.		2	3
Тема 1.7 Яичные товары	**Содержание**			
	1	Пищевые яйца и продукты их переработки: состав, пищевая ценность, факторы конкурентоспособности. Упаковка, маркировка, хранение, правила реализации. Дефекты, показатели безопасности.	2	**2**
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	

	Практические занятия		**не предусмотрено**	
Тема 1.8 Молочные товары	**Содержание**			
	1	Региональные особенности формирования рынка молочных товаров. Современный рынок молочных товаров. Молоко и молочные товары. Кисломолочные и диетические продукты. ассортимент, показатели качества, упаковка. маркировка и хранение.	2	2
	2	Молочные консервы сухие, стерилизованные, сгущенные с сахаром. Потребительские свойства, упаковка, маркировка, особенности учета баночной продукции. Мороженое: факторы, формирующие ассортимент, классификация, упаковка, маркировка и хранение.	2	
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия			
	№ 11 Распознавание ассортимента и показателей качества сыров.		2	3
Тема 1.9 Жировые товары	**Содержание**			
	1	Пищевая ценность жировых товаров. Процессы, происходящие при хранении. Растительные масла. Животные топленые жиры. Масло коровье. Химический состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент, товарные сорта. Упаковка и маркировка, сохраняемость.	2	2
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия			
	№ 12 Пищевая ценность жировых товаров, расчет энергетической ценности. Процессы, происходящие при хранении. Растительные масла: химический состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент,		2	3

	товарные сорта. Упаковка и маркировка, сохраняемость. Животные топленые жиры. Масло коровье: влияние способов созревания, сбивания сливок и состава продукции на потребительские достоинства и классификацию ассортимента. Товарные сорта, дефекты. Показатели качества. Упаковка. Виды товарных потерь.		
Раздел 2 Товароведение непродовольственных товаров		**58**	
Тема 2.1 Текстильные товары	**Содержание**		
	1 Текстильные товары. Виды волокон, пряжи, нитей. Способы отделки, ассортимент, потребительские свойства.	2	2
	2 Ткани: классификация, ассортимент, показатели качества, состояние рынка тканей.	2	
	3 Ткацкие переплетения их виды и влияние на потребительские свойства тканей. Способы отделки тканей.	2	
	Лабораторные работы	**не предусмотрено**	
	Практические занятия		
	№ 13 Решение ситуаций по распознаванию ассортимента, способов отделки и оценка качества тканей.	2	3
Тема 2.2 Швейные товары	**Содержание**		
	1 Швейные товары: классификация, ассортимент, требования к качеству. Правила сертификации.	2	2
	Лабораторные работы	**не предусмотрено**	
	Практические занятия		
	№ 14 Правила приемки и оценка качества по стандарту швейных товаров. Правила сертификации.	2	3
Тема 2.3 Трикотажные товары	**Содержание**		
	1 Трикотажные товары: классификация, ассортимент,	2	2

		требования к качеству. Правила сертификации.		
	№ 15 Правили приемки, распознавание ассортимента и оценка качества по стандарту трикотажных товаров. Правила сертификации.		2	3
Тема 2.4 Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	**Содержание**			
	1	Строение пушно-мехового сырья. Основные процессы выделки пушно-мехового полуфабриката. Свойства пушно-мехового полуфабриката.	2	2
	2	Классификация, ассортимент, контроль качества пушно- меховых и овчинно-шубных товаров. Правила продажи. Правила сертификации.	2	
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия		**не предусмотрено**	
Тема 2.5 Обувные товары	**Содержание**			
	1	Обувные товары: Виды дубления, ассортимент кож, потребительские свойства кожевенного сырья.	2	2
	2	Методы крепления подошвы, классификация, основные виды обувных товаров, маркировка	2	
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия			
	№ 16 Товароведная характеристика обувных товаров. Распознавание ассортимента и оценка качества товаров. Правила обмена.		2	3
Тема 2.6 Галантерейные товары	**Содержание**			
	1	Галантерейные товары: классификация, ассортимент, требования к качеству, условия хранения.	2	2
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия		**не предусмотрено**	
Тема 2.7 Парфюмерно-косметические товары	**Содержание**			
	1	Парфюмерно-косметические товары:	2	2

		классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия		**не предусмотрено**	
Тема 2.8 Посудо-хозяйственные, керамические и силикатные товары.	**Содержание**			
	1	Посудо-хозяйственные, стеклянные и керамические товары: классификация, ассортимент, требования к качеству, условия хранения.	2	2
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия			
	№ 17 Стеклянные и керамические товары: распознавание ассортимента, способы декорирования, правила приемки и методы оценки качества. Виды товарных потерь и порядок их списания.		2	3
	№ 18 Металлохозяйственные товары: распознавание ассортимента, применяемые материалы, способы защитной обработки, дефекты.		2	3
Тема 2.9 Электробытовые товары и машины	**Содержание**			
	1	Электробытовые товары и машины: классификация, ассортимент, требования к качеству, правила продажи, гарантийные сроки. Правила сертификации.	2	2
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия			
	№ 19 Состояние рынка электробытовых товаров на примере торговых предприятий г. Уссурийска: распознавание ассортимента, товароведная характеристика. Правила сертификации.		2	3
Тема 2.10 Товары из пластических масс и товары бытовой химии	**Содержание**			
	1	Товары из пластических масс и товары бытовой химии: классификация, ассортимент, требования к	2	2

	качеству, особенности маркировки, показатели безопасности.		
	Лабораторные работы	**не предусмотрено**	
	Практические занятия		
	№ 20 Товары из пластических масс и товары бытовой химии: классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности маркировки, показатели безопасности.	2	3
Тема 2.11 Школьно-письменные и канцелярские товары	**Содержание**		
	Лабораторные работы	**не предусмотрено**	
	Практические занятия		
	№ 21 Школьно-письменные и канцелярские товары, составление схем классификации по однородным признакам, краткая характеристика ассортимента.	2	3
Тема 2.12 Спортивные товары и игрушки	**Содержание**		
	Лабораторные работы	**не предусмотрено**	
	Практические занятия		
	№ 22 Спортивные товары и игрушки: классификация, ассортимент, требования к качеству, условия хранения.	2	3
Тема 2.13 Радиоэлектронные товары	**Содержание**		
	Радиоэлектронные товары: классификация, ассортимент, требования к качеству, правила продажи, гарантийные сроки. Правила сертификации.	2	
	Лабораторные работы	**не предусмотрено**	
	Практические занятия	**не предусмотрено**	
Тема 2.14 Ювелирные товары	**Содержание**		

	1	Ювелирные товары: классификация, ассортимент, требования к качеству. Правила продажи и клеймение. Ювелирные камни: драгоценные, полудрагоценные, поделочные – характеристика ассортимента.	2	2
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия			
	№ 23 Благородные (драгоценные) металлы и их сплавы, цветные металлы и их сплавы – характеристика ассортимента. Правила маркировки и продажи.		2	3
Тема 2.15 Мебельные товары.	**Содержание**			
	1	Мебельные товары. Обзор рынка мебельных товаров производителей Приморского края .Факторы конкурентоспособности мебельных товаров. Современные материалы, используемые в производстве мебельных товаров. Классификация, ассортимент товаров.	2	2
	2	Мебельные товары. Правила размещения на хранение. Правила продажи.	2	
	Лабораторные работы		**не предусмотрено**	
	Практические занятия		**не предусмотрено**	
Самостоятельная работа при изучении МДК 03.02			**64**	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. 1.Составить краткий конспект по теме: Состояние рынка свежих и переработанных плодов и овощей Приморского края. Изучение ассортимента вкусовых товаров местных производителей по каталогам. Изучение ассортимента колбасных изделий и мясокопченостей местных производителей по				

каталогам. Майонез: классификация, ассортимент, требования к качеству Современный ассортимент и потребительские свойства тканей. Состав и обязательность требований нормативных документов 2. Сбор маркетинговой информации в магазинах, работа с интернет - ресурсами: Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент товаров местных производителей. Современный ассортимент и производители кондитерских изделий Региональные особенности формирования рынка яичных товаров. Роль личных подсобных хозяйств в увеличении товарных ресурсов. Современный ассортимент, производители, требования к качеству, условия и сроки хранения парфюмерно-косметических товаров. Источники поступления и поставщики мебельных товаров в магазины города 3.Работа в учебном классе с образцами товаров Работа с образцами товаров в учебном классе по расшифровке информации и распознавание фальсификации товаров Работа по расшифровке индексации применяемых пищевых добавок 4. Работа в библиотеке с нормативно-техническими документами, ГОСТами, каталогами, учебниками по распознаванию ассортимента товаров и оценке их качества по стандарту Работа с НТД по оценке качества рыбы и рыбных товаров. Правили приемки и оценка качества по стандарту швейных товаров Правили приемки и оценка качества по стандарту трикотажных изделий Требования к качеству пушно- меховых и овчинно-шубных товаров Распознавание ассортимента и оценка качества обувных товаров Стеклянные и керамические товары: распознавание ассортимента, способы декорирования, правила приемки и методы оценки		
Учебная практика 1. Организационное собрание: - ознакомление с особенностями прохождения практики; - согласование плана практики; - получение индивидуального задания на практику. 2. Инструктаж по технике безопасности: - ознакомление с правилами безопасности при выполнении работ;	**36**	

- общее ознакомление с технологическим процессом на данном участке работы; - ознакомление с опасными зонами работ. Тема 1. Ознакомление с ассортиментом продовольственных (или непродовольственных товаров) Распознавание укрупненного ассортимента товаров, нахождение его в секциях, отделах или зонах торгового зала. Распознавание видового и марочного ассортимента товаров однородной группы, с которой будет работать студент-практикант. Составление схемы размещения ассортимента товаров однородных групп. Выявление ассортимента товаров, пользующихся устойчивым и повышенным спросом. Установление ассортимента новых товаров и характера спроса на них. Суть ассортиментной политики предприятия. Тема 2. Определение качества продовольственных (непродовольственных товаров) реализуемых в торговой организации Определение показателей органолептической оценки, наиболее часто применяемых работниками магазина при приемке товаров по качеству и отпуску покупателям. Участие совместно со старшим продавцом (или продавцом) в оценке качества товаров при приемке их по качеству от поставщиков. Сортировка товаров по качеству при подготовке их к продаже. Ознакомление с документами (актами, деловой перепиской) по вопросам качества. Установление фактов предъявления претензий поставщикам на поставку некачественны товаров. Выявление отклонений между действительным качеством и указанным в документах Отбраковка дефектных товаров. Подработка товаров с устранимыми дефектами. Выявление действий товароведов и/или других работников магазина при установлении несоответствий товаров по органолептическим показателям. Выясните, куда направляются товары с дефектами. Определение вида дефектов по месту их возникновения (технологических или предреализационных). Оформление результатов определения качества товаров. Тема 3. Работа со средствами товарной информации Составление перечня средств товарной информации, с которой должны работать фактически используют продавцы и менеджеры по продажам. Установление наличия необходимого информационного обеспечения услуги розничной торговли: вывески предприятия, информации о режиме работы или временного приостановления деятельности, правил торговли, федеральных законов и др. необходимой информации.		

Ознакомление со способами и средствами предоставления потребителю информации: о товарах, их изготовителях, о государственной регистрации, наименовании зарегистрировавшего их органа, при необходимости лицензирования деятельности: о номере и сроке действия лицензии, об органе, ее выдавшем. Укажите места размещения этой информации. Определите достаточность и доступность указанной информации. Особое внимание необходимо обратить на оформление ценников на товары, в соответствии с правилами продажи (1, п.19). Выявите, какая информация на ценниках относится к основной обязательной регламентируемой Правилами, а какая к дополнительной. Ознакомление с товаросопроводительными документами в отделе магазина. Проверка наличия накладных и других товаросопроводительных документов и правильности их оформления. При работе в непродовольственном магазине ознакомление с эксплуатационными документами. Расшифровка маркировки на товарах, в том числе информационных знаков. Консультирование покупателей с использованием информации, полученной при расшифровке маркировки и ознакомление с товаросопроводительными документами (для непродовольственных товаров и с эксплуатационными документами). Выявление наличия в магазине товаров с собственной торговой маркой. 1. Обобщение полученных материалов 2. Подготовка и оформление отчета о практике 3. Защита отчета по практике		
Производственная практика Виды работ Анализ Ассортиментной политики и расчет показателей ассортимента действующего предприятия. Идентификация и распознавания продовольственных и непродовольственных товаров по ассортиментной принадлежности. Оценки качества продовольственных и непродовольственных товаров в соответствии с установленными требованиями. Проверка товаро-сопроводительных документов по товарной партии. Установления градаций качества продовольственных и непродовольственных товаров. Расшифровки маркировки продовольственных и непродовольственных товаров отечественного и импортного производства. Контроля режима и сроков хранения товаров на предприятии в соответствии с нормативными документами. Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения на предприятии.	**36**	

Рассчитать товарные потери в пределах норм. Сверхнормативные товарные потери. Внесистемные единицы измерения продовольственных и непродовольственных товаров. Привести примеры.		
Преддипломная практика	**не предусмотрено**	
Примерная тематика курсовых работ	**не предусмотрено**	
Всего	**405**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, лекция, семинар), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

Кабинет Междисциплинарных курсов

количество посадочных мест - 26, стол для преподавателя 1 шт., стул для преподавателя 1 шт., мультимедийное оборудование 1 шт., доска меловая, шкаф стеклянный – 2 шт

ПО: Microsoft Windows 7 Professional Russian, ООО "Битроникс Владивосток" Контракт№ 0320100030814000018-45081 от 09.09.14, лицензия №64099496, бессрочно

Лаборатория товароведения

количество посадочных мест - 26, стол для преподавателя 1 шт., стул для преподавателя 1 шт., мультимедийное оборудование 1 шт., доска маркерная, шкаф стеклянный, муляжи продовольственных товаров, весоизмерительное оборудование.

ПО: Microsoft Windows 7 Professional Russian, ООО "Битроникс Владивосток" Контракт№ 0320100030814000018-45081 от 09.09.14, лицензия №64099496, бессрочно

3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Основные источники

1 Моисеенко, Н.С. Основы товароведения : учебник / Моисеенко Н.С. — Москва : КноРус, 2019. — 413 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07180-9. — URL: https://book.ru/book/931835

2 Косарева, О. А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник / О. А. Косарева. — Москва : Университет «Синергия», 2020. — 452 с. — ISBN 978-5-4257-0453-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143986

3 Товароведение. Одежно-обувные товары : учебное пособие / В. Е. Сыцко, Л. В. Целикова, К. И. Локтева, М. И. Дрозд. — Минск : Вышэйшая школа, 2016. — 318 с. — ISBN 978-985-06-2700-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/92453

4 Киселева, М. Ю. Товароведение однородных групп непродовольственных

товаров : учебное пособие / М. Ю. Киселева. — Самара : СамГАУ, 2018. — 250 с. — ISBN 978-5-88575-548-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113432

Дополнительные источники

1 Кащенко, Е. Г. Товароведение галантерейных товаров : учебное пособие / Е. Г. Кащенко. — Оренбург : ОГУ, 2017. — 128 с. — ISBN 978-5-7410-1954-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/110697

2 Товароведение. Культурно-хозяйственные товары : учебное пособие / В. Е. Сыцко, Т. И. Цыбранкова, Т. Ф. Марцинкевич, М. Н. Михалко. — Минск : Вышэйшая школа, 2016. — 351 с. — ISBN 978-985-06-2699-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/92454

3 Рыжиков, С.Н. Товароведение продовольственных товаров. Планы-конспекты выпускных квалификационных работ бакалавра : практикум / Рыжиков С.Н., Демидова Ю.М. — Москва : Русайнс, 2021. — 271 с. — ISBN 978-5-4365-5082-4. — URL: https://book.ru/book/936803

4 Лифиц, И.М. Теоретические основы товароведения : учебник / Лифиц И.М. — Москва : КноРус, 2019. — 219 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07082-6. — URL: https://book.ru/book/931895

5 Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452241

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Освоение ПМ Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров производится в соответствии с учебном планом по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) и календарным графиком.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному заместителем директора по УР.

График освоения ПМ предполагает освоение МДК Теоретические основы товароведения, Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров, включающего в себя как теоретические, так и лабораторно-практические занятия.

Освоению ПМ предшествует обязательное изучение учебных дисциплин:

Математика, Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия, Логистика, Правовое обеспечение профессиональной деятельности, которые являются базовыми дисциплинами.

Изучение теоретического материала может проводиться как в каждой группе, так и для нескольких групп (при наличии нескольких групп на специальности).

При проведении практических занятий деление группы студентов на подгруппы не требуется.

В процессе освоения ПМ предполагается проведение текущего контроля знаний, умений у студентов. Сдача рубежного контроля (РК) является обязательной для всех обучающихся. Результатом освоения ПМ выступают ПК, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатываются учебно-методические комплексы (кейсы студентов).

С целью методического обеспечения прохождения учебной практики разрабатываются методические рекомендации для студентов.

При освоении ПМ преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации. График проведения консультаций размещен на входной двери учебного кабинета.

Текущий учет результатов освоения ПМ производится в журнале по ПМ. Наличие оценок по ЛПР и рубежному контролю является для каждого студента обязательным. В случае отсутствия оценок за ЛПР и ТРК студент не допускается до сдачи экзамена по ПМ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

4.1 Результаты освоения общих компетенций

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практики и производственной практики (по профилю специальности)
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной практике и практических занятиях, самостоятельных работах
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Индивидуальное собеседование, наблюдение и оценка в ходе выполнения практических и самостоятельных работ на моделирование и решение нестандартных ситуаций
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оценка подготовки и защиты рефератов, докладов, сообщений, электронных презентаций с использованием электронных источников
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Оценка подготовки и защиты рефератов, докладов, сообщений с использованием информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Наблюдение за поведением на практических групповых занятиях, в деловых играх, моделировании социальных и профессиональных ситуаций. Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств

		обучающегося.
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Наблюдение за поведением на практических групповых занятиях, в деловых играх, моделировании социальных и профессиональных ситуаций. Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося.

4.2 Конкретизация результатов освоения ПМ

ПК 3.1 Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	
Иметь практический опыт: определения показателей ассортимента;	1 Анализ ассортиментной политики и расчет показателей ассортимента действующего предприятия.
Уметь: формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент	№ 4 Номенклатура свойств, расчет показателей ассортимента товаров. № 3 Распознавание ассортимента, оценка качества, правила приемки карамели и конфет. Органолептическая оценка качества. № 11 Распознавание ассортимента и показателей качества сыров. № 18 Металлохозяйственные товары: распознавание ассортимента, применяемые материалы, способы защитной обработки, дефекты. № 21 Школьно-письменные и канцелярские товары, составление схем классификации по однородным признакам, краткая характеристика ассортимента № 22 Спортивные товары и игрушки: классификация, ассортимент, требования к качеству, условия хранения.
Знать: классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	МДК.03.01. Тема 5.1.1:Понятие об ассортименте товаров. Классификация и ассортимент товаров. Тема 5.1.2: Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом товаров. МДК.03.02. Тема 2.1.1:Текстильные товары. Виды волокон, пряжи, нитей. Способы отделки, ассортимент, потребительские свойства. Тема 2.1.2: Ткани: классификация, ассортимент, показатели качества, состояние рынка тканей.
Самостоятельная работа:	1.Работа в учебном классе с образцами товаров. 2. Работа в библиотеке с нормативно-техническими документами, ГОСТами, каталогами, учебниками по распознаванию ассортимента товаров и оценке их качества по стандарту. 3 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 4 Работа в библиотеке с нормативно-техническими документами,

	ГОСТами, каталогами, учебниками по распознаванию ассортимента товаров и оценке их качества по стандарту.
ПК 3.2 Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	
Иметь практический опыт: оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;	1 Рассчитать товарные потери в пределах норм. Сверхнормативные товарные потери.
Уметь: рассчитывать товарные потери и списывать их;	№ 7 Правила и порядок расчета товарных потерь. № 12 Пищевая ценность жировых товаров, расчет энергетической ценности. Процессы, происходящие при хранении. Растительные масла: химический состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент, товарные сорта. Упаковка и маркировка, сохраняемость. Животные топленые жиры. Масло коровье: влияние способов созревания, сбивания сливок и состава продукции на потребительские достоинства и классификацию ассортимента. Товарные сорта, дефекты. Показатели качества. Упаковка. Виды товарных потерь. № 17 Стеклянные и керамические товары: распознавание ассортимента, способы декорирования, правила приемки и методы оценки качества. Виды товарных потерь и порядок их списания.
Знать: виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания	МДК.03.01. Тема 6.1.3: Факторы, формирующие качество товаров. Технологический цикл товара. Сырье. Факторы, способствующие сохранности качества. Реализация товаров. Послепродажное обслуживание. Принципы укладки товаров на хранение. Тема 6.1.4: Виды товарных потерь и меры по их сокращению.
Самостоятельная работа:	1.Работа в учебном классе с образцами товаров. 2. Работа в библиотеке с нормативно-техническими документами, ГОСТами, каталогами, учебниками по распознаванию ассортимента товаров и оценке их качества по стандарту. 3. Работа в библиотеке с нормативно-техническими документами, ГОСТами, каталогами, учебниками по распознаванию ассортимента товаров и оценке их качества по стандарту.
ПК 3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	
Иметь практический опыт: расшифровки маркировки отечественных и импортных товаров	1 Провести расшифровку маркировки продовольственных и непродовольственных товаров отечественного и импортного производства.
Уметь: -идентифицировать товары	№ 3 Современные системы штрихового кодирования – расшифровка штрих-кода образцов товаров и определение страны-происхождения товара.

- расшифровывать маркировку импортных товаров	№ 8 Международные символы, изображаемые на этикетках и упаковках продовольственных и непродовольственных товаров. № 9 Правила маркировки отдельных продовольственных товаров. № 5 Табачные изделия. Основная характеристика ассортимента Показатели качества. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения и реализации Правила маркировки. Правила торговли. № 24 Благородные (драгоценные) металлы и их сплавы, цветные металлы и их сплавы – характеристика ассортимента. Правила маркировки и продажи.
Знать: классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку	МДК.03.01. Тема 7.1.1: Виды и формы информации о товарах. Требования к товарной информации. Тема 7.1.2: Средства товарной информации. Маркировка. Тема 7.1.3: Разновидности маркировки и основные требования по ее нанесению на упаковку. Тема 7.1.4: Технологические документы: виды. Тема 7.1.5: Изучение способов маркировки продукции по образцам и приобретение навыков в определении продукции с высокими потребительскими достоинствами товаров отечественного и импортного производства. Тема 7.1.6: Виды информационных знаков на продовольственные и непродовольственные товары. Тема 7.1.7: Работа по расшифровке индексации применяемых пищевых добавок. Тема 7.1.8: Роль товарных знаков в коммерческой работе. Тема 7.1.9:Акцизная маркировка товаров. МДК.03.02. Тема 2.14.1 Ювелирные товары: классификация, ассортимент, требования к качеству. Правила продажи и клеймение. Ювелирные камни: драгоценные, полудрагоценные, поделочные – характеристика ассортимента.
Самостоятельная работа:	1 Работа с образцами товаров в учебном классе по расшифровке информации и распознавание фальсификации товаров. Работа по расшифровке индексации применяемых пищевых добавок. 2 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).
ПК 3.4 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	
Иметь практический опыт: установления градаций качества; - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;	1 Идентификация и распознавание продовольственных и непродовольственных товаров по ассортиментной принадлежности. 2 Установление градаций качества продовольственных и непродовольственных товаров.
Уметь:	№5 Нормы показателей качества товаров. Относительный

идентифицировать товары; - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	показатель качества товаров. № 6 Оценка качества продовольственных товаров по стандарту. № 10 Правила отбора проб (выборок). № 11 Изучение структуры товарных знаков и расшифровка товарных знаков. Идентификация товаров. № 1 Распознавание видов и сортов капустных и луковых овощей, оценка их качества по стандарту. Условия и сроки хранения. № 4 Классификация, ассортимент, качество и дефекты варенья и джема, повидло. Маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. № 13 Решение ситуаций по распознаванию ассортимента, способов отделки и оценка качества тканей. № 20 Товары из пластических масс и товары бытовой химии: классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности маркировки, показатели безопасности.
Знать: - классификацию ассортимента, - товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	МДК.03.01. Тема 6.1.1:Оценка качества товаров: понятие, методы оценки качества товаров. Градации качества Тема 8.1.1: Порядок осуществления контроля качества. Количественные характеристики продукции. Тема 8.1.2: Виды испытаний. Виды контроля качества. МДК.03.02. Тема 2.6.1:Галантерейные товары: классификация, ассортимент, требования к качеству, условия хранения. Тема 2.7.1:Парфюмерно-косметические товары: классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.
Самостоятельная работа:	Составить краткий конспект по теме: Состояние рынка свежих и переработанных плодов и овощей Приморского края. 1.Составить краткий конспект по теме: Современный ассортимент и потребительские свойства тканей. 2. Сбор маркетинговой информации в магазинах, работа с интернет - ресурсами: 1 Современный ассортимент, производители, требования к качеству, условия и сроки хранения парфюмерно-косметических товаров. Правили приемки и оценка качества по стандарту швейных товаров. Правили приемки и оценка качества по стандарту трикотажных изделий. Требования к качеству пушно- меховых и овчинно-шубных товаров. Правила сертификации. Распознавание ассортимента и оценка качества обувных товаров.
ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	
Иметь практический опыт: контроля режима и сроков хранения товаров;	1 Оценки качества продовольственных и непродовольственных товаров в соответствии с установленными требованиями на данном предприятии.

	2 Контроля режима и сроков хранения товаров на предприятии в соответствии с нормативными документами.
Уметь: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	№ 1 Распознавание видов и сортов капустных и луковых овощей, оценка их качества по стандарту. Условия и сроки хранения. № 6 Пряности, приправы. Основная характеристика ассортимента Показатели качества. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения и реализации. № 10 Солёно - копченые изделия: факторы, формирующие ассортимент, классификация; упаковка, маркировка. № 16 Товароведная характеристика обувных товаров. Распознавание ассортимента и оценка качества товаров. Правила обмена.
Знать: - Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. -условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	МДК.03.01. Тема 3.1.1:Потребительские свойства и их классификация. Тема 3.1.2:Характеристика комплексных, групповых, единичных потребительских свойств и определяющих их показателей. Тема 3.1.3:Особенности потребительских свойств пищевых продуктов. Химический состав пищевых продуктов. Сравнительный анализ химического состава разных пищевых продуктов. Изменения, происходящие при хранении. Тема 3.1.4:Способы переработки продовольственных товаров и влияние способов переработки на потребительские свойства. Тема 3.1.5:Физические свойства товаров (внешние параметры материалов, и изделий, механические свойства, теплофизические свойства, оптические свойства, акустические свойства, электрические), цветные, вкусовые, ароматические свойства. Тема 3.1.6:Физико-химические свойства товаров (сорбционные; свойства, характеризующие проницаемость; биологические свойства). МДК.03.02. Тема 1.8.2: Молочные консервы сухие, стерилизованные, сгущенные с сахаром. Потребительские свойства, упаковка, маркировка, особенности учета баночной продукции. Мороженое: факторы, формирующие ассортимент, классификация, упаковка, маркировка и хранение. Тема 2.7.1:Парфюмерно-косметические товары: классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.
Самостоятельная работа:	2. Сбор маркетинговой информации в магазинах, работа с интернет - ресурсами: 1Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент товаров местных производителей. 2 Современный ассортимент и производители кондитерских изделий. 1.Работа в учебном классе с образцами товаров. 2. Работа в библиотеке с нормативно-техническими документами, ГОСТами, каталогами, учебниками по распознаванию ассортимента товаров и оценке их качества по стандарту.
ПК 3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	

Иметь практический опыт: соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;	1Осуществить контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения на предприятии.
Уметь: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	№ 6 Пряности, приправы. Основная характеристика ассортимента Показатели качества. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения и реализации. № 8 Нерыбные продукты водного промысла. Виды и ассортимент поставляемых на рынок товаров. Особенности состава и пищевая ценность, упаковка, маркировка и хранение.
Знать: условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	МДК.03.01. Тема 6.1.3: Факторы, формирующие качество товаров. Технологический цикл товара. Сырье. Факторы, способствующие сохранности качества. Реализация товаров. Послепродажное обслуживание. Принципы укладки товаров на хранение. СанПиН. МДК.03.02. Тема 8.1.2:Молочные консервы сухие, стерилизованные, сгущенные с сахаром. Потребительские свойства, упаковка, маркировка, особенности учета баночной продукции. Мороженое: факторы, формирующие ассортимент, классификация, упаковка, маркировка и хранение.
Самостоятельная работа:	Составить краткий конспект по теме: Изучение ассортимента вкусовых товаров местных производителей по каталогам. 2. Сбор маркетинговой информации в магазинах, работа с интернет - ресурсами: 1 Региональные особенности формирования рынка яичных товаров. 2 Роль личных подсобных хозяйств в увеличении товарных ресурсов. 1.Работа в учебном классе с образцами товаров. 2. Работа в библиотеке с нормативно-техническими документами, ГОСТами, каталогами, учебниками по распознаванию ассортимента товаров и оценке их качества по стандарту.
ПК 3.7 Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	
Иметь практический опыт: распознавания товаров по ассортиментной принадлежности	1 Внесистемные единицы измерения продовольственных и непродовольственных товаров. Привести примеры.
Уметь: - применять методы товароведения;	№ 9 Распознавание категорий упитанности, качества, клеймения мяса убойных животных (баранина, говядина, свинина). Изучение

	разделки мяса говядины и свинины, баранины по сортам. Мясо домашней птицы. Мясо диких животных и птиц: виды и классификация; особенности состава и потребительские достоинства, упаковка маркировка. Учет товаров (пересчет товаров во внесистемные единицы).
Знать: особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	МДК.03.01. Тема 1.1.2: Методы товароведения.
Самостоятельная работа:	Составить краткий конспект по теме: 1 Изучение ассортимента колбасных изделий и мясокопченостей местных производителей по каталогам. 2 Майонез: классификация, ассортимент, требования к качеству. 2. Сбор маркетинговой информации в магазинах, работа с интернет - ресурсами: 1 Источники поступления и поставщики мебельных товаров в магазины города. 1.Работа в учебном классе с образцами товаров. 2. Работа в библиотеке с нормативно-техническими документами, ГОСТами, каталогами, учебниками по распознаванию ассортимента товаров и оценке их качества по стандарту.
ПК 3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	
Иметь практический опыт: - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;	Оценки качества продовольственных и непродовольственных товаров в соответствии с установленными требованиями. Проверка товаро-сопроводительных документов по товарной партии.
Уметь: - применять методы товароведения; - идентифицировать товары	№ 14 Правила приемки и оценка качества по стандарту швейных товаров. Правила сертификации. № 15 Правили приемки, распознавание ассортимента и оценка качества по стандарту трикотажных товаров. Правила сертификации. № 19 Состояние рынка электробытовых товаров на примере торговых предприятий г. Уссурийска: распознавание ассортимента, товароведная характеристика. Правила сертификации. № 23 Радиоэлектронные товары: классификация, ассортимент, требования к качеству, правила продажи, гарантийные сроки. Правила сертификации.
Знать: особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров. - условия и сроки транспортирования и	МДК.03.01. Тема: 6.1.2: Методы определения значений показателей качества. Объективные: измерительный, математической обработки данных, регистрационный, расчетный метод, метод опытной эксплуатации. Эвристические методы: органолептический метод, экспертный метод, социологический метод.

хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	МДК.03.02. Тема 1.7.1:Пищевые яйца и продукты их переработки: состав, пищевая ценность, факторы конкурентоспособности. Упаковка, маркировка, хранение, правила реализации. Дефекты, показатели безопасности.
Самостоятельная работа:	1.Составить краткий конспект по теме: Состав и обязательность требований нормативных документов. 1.Работа в учебном классе с образцами товаров. 2. Работа в библиотеке с нормативно-техническими документами, ГОСТами, каталогами, учебниками по распознаванию ассортимента товаров и оценке их качества по стандарту.

Приложение
к рабочей програм

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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г Уссурийске

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

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся

по специальности
38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Уссурийск 2020

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся разработан в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) и "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва).

Составитель:
Серышева Галина Витальевна

Утверждена на заседании цикловой методической комиссии Экономических, математических, общих естественнонаучных и правовых дисциплин от 16.04.20г., протокол № 8

Председатель цикловой методической комиссии _____ Басалюк Т.Г.
подпись фамилия, инициалы

«16» 04 2020г.

Председатель цикловой методической комиссии (выпускающей)
_____ Басалюк Т.Г.
Подпись фамилия, инициалы

«16» 04 2020г.

1 ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Номер этапа (3)**
1.	ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	
2.	ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	
3.	ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	
4.	ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	
5.	ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	
6.	ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	
7.	ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	
8.	ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	
9.	ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
10.	ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
11.	ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
12.	ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
13.	ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
14.	ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
15.	ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	

2 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

<ПК 3.1> <Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров>

Планируемые результаты обучения* (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	**Критерии оценивания результатов обучения****				
	1	2	3	4	5
Знает: **З1** классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	Отсутствие знания по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке	Неполное знание теоретического материала по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке	В целом сформировавшееся знание по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке	Сформировавшееся целостное систематическое знание по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке
Умеет: **У1** формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	Отсутствие умения формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	Фрагментарное умение формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	Неполное умение формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	В целом сформировавшееся умение формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	Сформировавшееся систематическое умение формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной

					принадлежности;
Имеет практический опыт 1: определения показателей ассортимента;	Отсутствие практического опыта и умения формирования и анализа торгового (или промышленного) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	Фрагментарное умение формирования и анализа торгового (или промышленного) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	Неполное умение формирования и анализа торгового (или промышленного) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	В целом сформировавшееся умение формирования и анализа торгового (или промышленного) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	Сформировавшееся устойчивое систематическое умение формирования и анализа торгового (или промышленного) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
Шкала оценивания*** (соотношение с традиционными формами аттестации)	Неудовлетворительно	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

<ПК 3.2> < Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию>

Планируемые результаты обучения* (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	**Критерии оценивания результатов обучения****				
	1	2	3	4	5
Знает: **З2** виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;	Отсутствие знания видов товарных потерь, причин их возникновения и порядка списания;	Обучающийся не знает значительной части программного материала по определению видов товарных потерь, причин их возникновения и порядка списания;	Неполное знание теоретического материала по определению видов товарных потерь, причин их возникновения и порядка списания;	В целом сформировавшееся знание по по определению видов товарных потерь, причин их возникновения и порядка списания;	Сформировавшееся целостное систематическое знание по определению видов товарных потерь, причин их возникновения и порядка списания;

Умеет: **У2** рассчитывать товарные потери и списывать их;	Отсутствие умения рассчитывать товарные потери и анализировать причины их возникновения;	Фрагментарное умение рассчитывать товарные потери и анализировать причины их возникновения;	Неполное умение рассчитывать товарные потери и анализировать причины их возникновения;	В целом сформировавшееся умение рассчитывать товарные потери и анализировать причины их возникновения;	Сформировавшееся систематическое умение рассчитывать товарные потери и анализировать причины их возникновения;
Имеет практический опыт 2: расчета товарных потери и порядка их списывания;	Отсутствие практического опыта и умения рассчитывать товарные потери, анализировать причины их возникновения, осуществлять порядок их списания.	Фрагментарное умение рассчитывать товарные потери, анализировать причины их возникновения, осуществлять порядок их списания.	Неполное умение рассчитывать товарные потери, анализировать причины их возникновения, осуществлять порядок их списания.	В целом сформировавшееся умение рассчитывать товарные потери, анализировать причины их возникновения, осуществлять порядок их списания.	Сформировавшееся устойчивое систематическое умение рассчитывать товарные потери, анализировать причины их возникновения, осуществлять порядок их списания.
Шкала оценивания* ***** (соотношение с традиционными формами аттестации)	Неудовлетворительно	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

< ПК 3.3 > < Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями >

Планируемые результаты обучения* (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	**Критерии оценивания результатов обучения****				
	1	2	3	4	5
Знает: **З3** классификацию ассортимента, товароведные	Отсутствие знания по теоретическим основам товароведения: основополагающие	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в	Неполное знание теоретического материала по теоретическим основам	В целом сформировавшееся знание по теоретическим основам товароведения:	Сформировавшееся целостное систематическое знание по теоретическим

характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку	товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;	терминологии по теоретическим основам товароведения: основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;	товароведения: основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;	основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;	основам товароведения: основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
Умеет: **У3** -идентифицировать товары - расшифровывать маркировку импортных товаров	Отсутствие умения определения основополагающих товароведных характеристик и факторов, влияющих на них;	Фрагментарное умение определения основополагающих товароведных характеристик и факторов, влияющих на них;	Неполное умение определения основополагающих товароведных характеристик и факторов, влияющих на них;	В целом сформировавшееся умение определения основополагающих товароведных характеристик и факторов, влияющих на них;	Сформировавшееся систематическое умение определения основополагающих товароведных характеристик и факторов, влияющих на них;
Имеет практический опыт 3: расшифровки маркировки отечественных и импортных товаров	Отсутствие практического опыта и умения определения основополагающих товароведных характеристик и выявления факторов, влияющих на них;	Фрагментарное умение определения основополагающих товароведных характеристик и выявления факторов, влияющих на них;	Неполное умение определения основополагающих товароведных характеристик и выявления факторов, влияющих на них;	В целом сформировавшееся умение определения основополагающих товароведных характеристик и выявления факторов, влияющих на них;	Сформировавшееся устойчивое систематическое умение определения основополагающих товароведных характеристик и выявления факторов, влияющих на них;
Шкала оценивания* ***** (соотношение с традиционными формами аттестации)	Неудовлетворительно	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

< ПК 3.4 > < Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества>

Планируемые результаты обучения*	**Критерии оценивания результатов обучения****				
	1	2	3	4	5

(показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)					
Знает: **З4** - классификацию ассортимента, - товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	Отсутствие знания по особенностям товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии по особенностям товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	Неполное знание теоретического материала по особенностям товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	В целом сформировавшееся знание по особенностям товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	Сформировавшееся целостное систематическое знание по особенностям товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.
Умеет: **У4** идентифицировать товары; - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	Отсутствие умения оценки качества товаров и установления градации их качества;	Фрагментарное умение оценки качества товаров и установления градации их качества;	Неполное умение оценки качества товаров и установления градации их качества;	В целом сформировавшееся умение оценки качества товаров и установления градации их качества;	Сформировавшееся систематическое умение оценки качества товаров и установления градации их качества;
Имеет практический опыт 4: установления градаций качества; - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;	Отсутствие практического опыта и умения оценки качества товаров и установления градации их качества;	Фрагментарное умение оценки качества товаров и установления градации их качества;	Неполное умение оценки качества товаров и установления градации их качества;	В целом сформировавшееся умение оценки качества товаров и установления градации их качества;	Сформировавшееся устойчивое систематическое умение оценки качества товаров и установления градации их качества;
Шкала оценивания* **	Неудовлетворительно	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

< ПК 3.5> < Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов>

Планируемые результаты обучения* (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	**Критерии оценивания результатов обучения****				
	1	2	3	4	5
Знает: **З5** - Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. -условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Отсутствие знания условий и сроков транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологических требования к ним;	Обучающийся не знает условий и сроков транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологических требования к ним;	Неполное знание теоретического материала условий и сроков транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологических требования к ним;	В целом сформировавшееся знание по условиям и срокам транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологическим требованиям к ним;	Сформировавшееся целостное систематическое знание условий и сроков транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологических требования к ним;
Умеет: **У5** соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования,	Отсутствие умения соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования,	Фрагментарное умение соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-	Неполное умение соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-	В целом сформировавшееся умение соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования,	Сформировавшееся систематическое устойчивое умение соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и

санитарно-эпидемиологические требования к ним;	санитарно-эпидемиологических требований к ним;	эпидемиологических требований к ним;	эпидемиологических требований к ним;	санитарно-эпидемиологических требований к ним;	транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним;
Имеет практический опыт 5: контроля режима и сроков хранения товаров;	Отсутствие практического опыта и умения контроля соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним; прочтения и понимания маркировки продовольственных непродовольственных товаров, нанесенной на упаковку; определения влияния типа упаковки продовольственных товаров на потребительские свойства и сроки хранения;	Фрагментарное умение контроля соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним; прочтения и понимания маркировки продовольственных непродовольственных товаров, нанесенной на упаковку; определения влияния типа упаковки продовольственных товаров на потребительские свойства и сроки хранения;	Неполное умение контроля соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним; прочтения и понимания маркировки продовольственных непродовольственных товаров, нанесенной на упаковку; определения влияния типа упаковки продовольственных товаров на потребительские свойства и сроки хранения;	В целом сформировавшееся умение контроля соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним; прочтения и понимания маркировки продовольственных непродовольственных товаров, нанесенной на упаковку; определения влияния типа упаковки продовольственных товаров на потребительские свойства и сроки хранения;	Сформировавшееся систематическое устойчивое умение контроля соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним; Владеет: навыками прочтения и понимания маркировки продовольственных непродовольственных товаров, нанесенной на упаковку; определения влияния типа упаковки продовольственных товаров на потребительские свойства и сроки хранения;
Шкала оценивания* **	Неудовлетворительно	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

< ПК 3.6 > <Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями>

Планируемые результаты обучения* (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	**Критерии оценивания результатов обучения****				
	1	2	3	4	5
Знает: **З6** - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Отсутствие знания по классификации ассортимента, товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, их маркировке;	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии по классификации ассортимента, товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, их маркировке;	Неполное знание теоретического материала по классификации ассортимента, товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, их маркировке;	В целом сформировавшееся знание по классификации ассортимента, товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, их маркировке;	Сформировавшееся целостное систематическое знание по классификации ассортимента, товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, их маркировке;
Умеет: **У6** соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Отсутствие умения применения методов товароведения; не умеет определять возможности изменения потребительских показателей качества продовольственных и непродовольственных товаров в зависимости от вида упаковки	Фрагментарное умение применения методов товароведения; определения возможности изменения потребительских показателей качества продовольственных и непродовольственных товаров в зависимости от вида упаковки	Неполное умение применения методов товароведения; определения возможности изменения потребительских показателей качества продовольственных и непродовольственных товаров в зависимости от вида упаковки	В целом сформировавшееся умение применения методов товароведения; определения возможности изменения потребительских показателей качества продовольственных и непродовольственных товаров в зависимости от вида упаковки	Сформировавшееся систематическое умение прочтения и понимания маркировки продовольственных и непродовольственных товаров, нанесенной на упаковку; определения влияния типа упаковки товаров на потребительские

					свойства
Имеет практический опыт 6: соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;	Отсутствие практического опыта и умения контроля режима и сроков хранения товаров;	Фрагментарное умение контроля режима и сроков хранения товаров;	Неполное умение контроля режима и сроков хранения товаров;	В целом сформировавшееся умение контроля режима и сроков хранения товаров;	Сформировавшееся устойчивое систематическое умение контроля режима и сроков хранения товаров;

3 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Коды компетенций и планируемые результаты обучения		Оценочные средства*	
			Наименование	Представление в ФОС
1	ПК 3.1	**Знать:** классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	Тест № 5.1;5.2;5.3;5.4;5.5 Реферат Доклад, сообщение, Глоссарий, Теоретическое задание для дифференцированного зачета №1	Фонд тестовых заданий Темы рефератов Темы докладов, сообщений Вопросы для дифференцированного зачета
		Уметь: формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	Практическое задание для дифференцированного зачета №2	Задания для дифференцированного зачета
		Иметь практический опыт: определения показателей ассортимента;	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по учебной практике Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК. 03.01	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по учебной практике Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК. 03.01
2	ПК 3.2	**Знать:** виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;	Тест № 6.1 Реферат Доклад, сообщение Глоссарий Теоретическое задание для дифференцированного зачета №1	Фонд тестовых заданий Темы рефератов Темы докладов, сообщений Вопросы для дифференцированного зачета
		Уметь: рассчитывать товарные потери и списывать их;	Практическое задание для дифференцированного зачета №2	Задания для дифференцированного зачета
		Иметь практический опыт: расчета товарных потери и порядка их списывания;	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике Получение оценки в аттестационном листе	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике Получение оценки в аттестационном листе

			«удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по учебной практике Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК. 03.01	«удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по учебной практике Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК. 03.01
3	ПК. 3.3	**Знать:** классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку	Тест № 7.1; 7.2; 7.3 Реферат Доклад, сообщение, Глоссарий, Теоретическое задание для дифференцированного зачета №1	Фонд тестовых заданий Темы рефератов Темы докладов, сообщений Вопросы для дифференцированного зачета
		Уметь: -идентифицировать товары - расшифровывать маркировку импортных товаров	Практическое задание для дифференцированного зачета №2	Задания для дифференцированного зачета
		Иметь практический опыт: расшифровки маркировки отечественных и импортных товаров	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по учебной практике Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК. 03.01	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по учебной практике Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК. 03.01
4	ПК. 3.4	**Знать:** - классификацию ассортимента, - товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	Тест № 8.1; 8.2; 8.3; 8.4; 8.5 Реферат Доклад, сообщение, Глоссарий, Теоретическое задание для дифференцированного зачета №1	Фонд тестовых заданий Темы рефератов Темы докладов, сообщений Вопросы для дифференцированного зачета
		Уметь: идентифицировать товары; - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	Практическое задание для дифференцированного зачета №2	Задания для дифференцированного зачета
		Иметь практический опыт: установления градаций	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно»,	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно»,

		качества; - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;	«хорошо», «отлично» на производственной практике Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по учебной практике Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК. 03.01	«хорошо», «отлично» на производственной практике Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по учебной практике Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК. 03.01
5	ПК. 3.5	**Знать:** - Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. -условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Тест № 8.1; 8.2; 8.3; 8.4; 8.5 Реферат Доклад, сообщение, Глоссарий, Теоретическое задание для дифференцированного зачета №1	Фонд тестовых заданий Темы рефератов Темы докладов, сообщений Вопросы для дифференцированного зачета
		Уметь: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Практическое задание для дифференцированного зачета №2	Задания для дифференцированного зачета
		Иметь практический опыт: контроля режима и сроков хранения товаров;	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по учебной практике Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК. 03.01	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по учебной практике Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК. 03.01
6	ПК. 3.6	**Знать:** условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Тест № 8.1; 8.2; 8.3; 8.4; 8.5 Реферат Доклад, сообщение, Глоссарий, Теоретическое задание для	Фонд тестовых заданий Темы рефератов Темы докладов, сообщений Вопросы для дифференцированного зачета

			дифференцированного зачета №1	
		Уметь: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Практическое задание для дифференцированного зачета №2	Задания для дифференцированного зачета
		Иметь практический опыт: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по учебной практике Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК. 03.01	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по учебной практике Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК. 03.01

4 ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Промежуточная аттестация по МДК. 03.01Теоретические основы товароведения включает в себя теоретические задания, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений (см. раздел 5).

Усвоенные знания и освоенные умения проверяются при помощи тестирования, умения и практический опыт проверяются в ходе выполнения практических заданий (решения задач).

Объем и качество освоения обучающимися дисциплины, уровень сформированности дисциплинарных компетенций оцениваются по результатам текущих и промежуточной аттестаций.

5 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств, предназначен для оценки результатов освоения МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения

5.1.2 Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых при текущем контроле

Содержание учебного материала по программе УД	**Тип контрольного задания**											
	У1	**У2**	**У3**	**У4**	**У5**	**У6**	**З1**	**З2**	**З3**	**З4**	**З5**	**З6**
Тема 1.1 Потребности личности и потребление.	ПР 1						ТВ Т1.1					
Тема 1.2. Потребительские свойства товаров, факторы их формирования.	ПР 2						Т1.2					
Тема 1.3 Классификация ассортимента. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом товаров.	ПР 3						Т1.3					
Тема 2.1 Виды товарных потерь, порядок списания и меры по их сокращению.		ПР 4						Т2.1				
Тема 3.1 Виды и формы информации о товарах. Требования к товарной информации.			ПР 5			ПР 11			Т3.1			
Тема 4.1 Классификация и кодирование товаров.			ПР 6							Т4.1		
Тема 4.2 Оценка качества товаров. Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров.				ПР 7						Т4.2.1 Т4.2.2		
Тема 4.3 Контроль качества.				ПР 8						Т4.3		
Тема 5.1 Факторы, формирующие качество товаров. Технологический цикл товара. Сырье. Факторы, способствующие сохранности качества. Реализация товаров. Послепродажное обслуживание. Принципы укладки товаров на хранение.					ПР10						Т5.1	
Тема 6.1 СанПиН: Обеспечение и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивание качества процессов в соответствии с установленными требованиями.						ПР10						Т6.1

Тема 6.2 Идентификация и фальсификация товаров.				ПР 9								Т6.2

ПР - практическая работа (или другое)

Т- тест (или другое)

ТВ - тест введение

5.1.3 Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых при промежуточной (итоговой) аттестации

Содержание учебного материала по программе УД	**Тип контрольного задания**											
	У1	**У2**	**У3**	**У4**	**У5**	**У6**	**З1**	**З2**	**З3**	**З4**	**З5**	**З6**
Тема 1.1 Потребности личности и потребление.						ПЗ 3	ТЗ 1,2,3, 4					
Тема 1.2. Потребительские свойства товаров, факторы их формирования.						ПЗ 4	ТЗ 4			ТЗ 15,16, 17,18, 19		
Тема 1.3 Классификация ассортимента. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом товаров.	ПЗ 13,14			ПЗ 11,12			ТЗ 10,11			ПЗ 7,8		
Тема 2.1 Виды товарных потерь, порядок списания и меры по их сокращению.		ПЗ 9,10						ТЗ 29				
Тема 3.1 Виды и формы информации о товарах. Требования к товарной информации.			ПЗ 17			ПЗ 3,5			ТЗ 25,27, 28			
Тема 4.1 Классификация и кодирование товаров.				ПЗ 2	ПЗ 7	ПЗ 15			ТЗ 9		ТЗ 26	
Тема 4.2 Оценка качества товаров. Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров.				ПЗ 1						ТЗ 12,13		ТЗ 20
Тема 4.3 Контроль качества.				ПЗ 16						ТЗ 14	ТЗ 21	
Тема 5.1 Факторы, формирующие качество товаров. Технологический цикл товара. Сырье. Факторы, способствующие сохранности качества. Реализация товаров. Послепродажное обслуживание. Принципы укладки товаров на хранение.						ПЗ 6					ТЗ 22	
Тема 6.1 СанПиН: Обеспечение и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивание качества процессов в соответствии с установленными требованиями.						ПЗ 8					ТЗ 21,24	ТЗ 30
Тема 6.2 Идентификация и фальсификация товаров.						ПЗ 3,5						ТЗ 6,31, 32

ТЗ – теоретическое задание

ПЗ – практическое задание

5.2 ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

5.2.1 Входной контроль

Укажите правильный ответ, (ответы).

Тест №1

1.Оцените высказывания. Если содержание высказывания верное и вы согласны с ним, отвечаем «ДА». Если содержание высказывания неверное и вы не согласны с ним, отвечаем «Нет».
1.Потребности человека остаются неизменными во все времена.
2.Социальные потребности – это потребности в вещах.
3.Физиологические потребности человека очеловечены.
4.Возможности удовлетворения всех человеческих потребностей ограничены.
5.Маслоу выделил такие экзистенциальные потребности, как потребность в уважении, в самоуважении и достижении успеха.
6.Неудовлетворение социальных потребностей ведет к смерти человека.
7.У всех людей имеются ложные потребности.
8.Социальные потребности имеются как у человека, так и у животных.
9. Потребность в совместной деятельности, в уважении, в творчестве и отдыхе – все это потребности социальные.
10. Биологические потребности А. Маслоу в своей классификации назвал экзистенциальными.
Ответы к вопросу 1:

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										

Вопрос 1(ответы)	
1. Нет	6. Нет
2. Нет	7. Нет
3. Да	8. Нет
4. Да	9. Нет
5. Нет	10. Нет

2 . Сложный ассортимент товаров характерен для:
а) продовольственных складов;
б) универсамов;
в) специализированных магазинов;+
г) магазинов повседневного спроса.
3. Свойствами ассортимента не являются:
а) гармоничность;
б) безотказность;+
в) широта ассортимента;
г) новизна.
4. Выберите то, что ограничивает человека в выборе средств для удовлетворения своих нужд:
а) возможности+
б) потребности
в) ценностные ориентации

5. Что относится к физиологическим потребностям:
а) рисование;
б) прием пищи; +
в) посещение театра;
г) учеба
6. Что относится к производственным потребностям:
а) телевизор;
б) спортзал;
в) сталь;
г) школа
7. Термин «эксплуатация» применяется к товарам, которые при использовании:
а) расходуют ресурс работы;+
б) расходуются сами;
в) расходуют ресурс работы и расходуются сами;
г) частично расходуются сами.
8. За базовые показатели качества принимают, как правило, показатели:
+а) лучших образцов товара того же назначения, в наибольшей степени удовлетворяющие потребности пользователей товара;
б) средних по качеству товаров того же назначения;
в) значения которых показатели выпускаемых товаров должны достичь в перспективе,
г) значения которых показатели выпускаемых товаров имели в недалеком прошлом.
9. Дефекты продукции - это:
а) каждое отдельное несоответствие товара установленным требованиям, образовавшееся в процессе производства товара;
б) каждое отдельное несоответствие товара установленным требованиям, образовавшееся в процессе хранения товара;
в) несоответствие товара по нескольким свойствам установленным требованиям;
г) каждое отдельное несоответствие товара установленным требованиям.+

5.2.2 Оперативный (текущий) контроль

Укажите правильный ответ, (ответы)

Тест: Введение
Тема: Введение: Сущность и значение товароведения на современном этапе

1 Предметом товароведения является:
а) Ассортимент товаров;
+б) Потребительская стоимость товара;
в) Факторы, формирующиеся потребительную стоимость товаров;
г) Качество товаров.
2 Полезность вещи определяется:
а) Качеством товара;
б) Эстетическими свойствами товара;
+в) Потребительской стоимостью(ценностью) товара;
г) Функциональным назначением товара.
3 Потребительная стоимость товаров- это:
+а) Способность товаров удовлетворять потребности людей, быть полезными;
б) Свойства товара, его функциональность;
в) Показатели качества товаров;
г) Показатели уровня качества товаров.
4 Потребительную стоимость продукта реализует как:
а) Товар;
б) Продукт производства;
в) Модель;
+г) Предмет потребления.
5 Потребительная стоимость определяется:
а) Интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, распространенностью, качественными характеристиками потребления;
+б) Интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, распространенностью предметов потребления ;
в)интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, эстетическими свойствами предметов потребления;
г) Интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, распространенностью, экологическими характеристиками предметов потребления.
6 Естественно- научная дисциплина, предметом которой является потребительская стоимость товаров, называется:
+а) Товароведением;
б) Технологией товаров;
в) Жизневедением;
г) Товародвижением.
7 Товароведение изучает:
а) Качественные характеристики товаров;
б) Количественные характеристики товаров;
+в) Основополагающие характеристики товаров;
г) Функциональные свойства товаров.
8 Основными задачами товароведения являются:
+а) Определение основополагающих характеристик; классификация и кодирование; изучение ассортимента, качества и видов потерь товаров;

б) Определение основополагающих характеристик; классификация и кодирование; изучение ассортимента, качества и эстетических свойств товаров;
в) Определение основополагающих характеристик; классификация и кодирование; изучение ассортимента, видов потерь и конкурентоспособности товаров;
г) Определение основополагающих характеристик; классификация и кодирование; изучение качества, видов потерь и функциональных свойств товаров.
9 Товароведение базируется на принципах:
а) Безопасности эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, интегрирования;
б) Безопасности эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, прогнозирования;
в) Безопасности эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, конкурентоспособности;
+г) Безопасности эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, соответствия.
10 Впервые научные основы товароведения были изложены в книге «Основы полной торговой системы», автором которой является:
а) Катон;
+б) Людовицы И.Г;
в) Пастер Л.;
г) Энгельман Б.А.

Тест 1.1
Тема 1.1 Потребности личности и потребление.
Проверяемые результаты обучения – З1

1.К потребностям человека, порожденным обществом, относится потребность в :
+а) трудовой деятельности
б) нормальном теплообмене
в) сохранении здоровья
г) физической активности
2.К потребностям, связанным с природными свойствами человека , относится потребность в :
а) уважении со стороны других
б) творческом самовыражении
в) общественном признании
+г) физическом развитии
3.Социальной сущностью человека обусловлена его потребность в:
+а) понимании
б) отдыхе
в) питании
г)самосохранении

4. Кто является автором иерархической теории потребностей?

а) Э. Фромм
б) А. Маслоу +
в) К. Маркс

5. Что относится к потребностям высшего уровня согласно теории А. Маслоу

а) личное достоинство
б) самореализация +
в) общение

6. Какова последовательность возрастания потребностей согласно теории Маслоу?

а) функциональные потребности – потребности в безопасности – потребности в уважении – социальные потребности – потребности в самоактуализации
+б) функциональные потребности – потребности в безопасности – социальные потребности – потребности в уважении – потребности в самоактуализации
в) функциональные потребности – социальные потребности – потребности в безопасности – потребности в уважении – потребности в самоактуализации
7. Чувство ощущения человеком нехватки чего-либо — это:
а) ностальгия;
б) потребность;
в) запрос;
+г) нужда.
8 . Потребности бывают:
а) первичные и физиологические
б) духовные и вторичные
+в) физиологические и духовные
г) общественные и физиологические
9. Потребность- это?
а) количество денег, которое потребитель может использовать для удовлетворения своих нужд
+б) нужда, воплощенная в какую-то конкретную форму
в) товар, который способен удовлетворить нужду потребителя
г) все ответы верны
д) правильного ответа нет
10. Выберите то, что ограничивает человека в выборе средств для удовлетворения своих нужд:
+а) возможности+
б) потребности
в) ценностные ориентации
11. Главное действующее лицо в обществе с рыночной экономикой:
а) индивид
б) личность
+в) потребитель+

Тест 1.2
Тема 1.2. Потребительские свойства товаров, факторы их формирования.
Проверяемые результаты обучения – З1
1.Товар - это:
+а) часть продукции, производимой мировой промышленностью, предназначенная для реализации населению.
б) все изделия, производимые мировой промышленностью.
в) часть продукции, производимая для реализации населению и для личного потребления
г) все изделия, производимые мировой промышленностью, предназначенные для обмена.
2. Потребительная стоимость товара определяется:
+а) его полезностью при удовлетворении конкретных потребностей человека.
б) его ценой.
в) любыми его свойствами, проявляющимися в процессе эксплуатации (потребления).

г) его свойствами, удовлетворяющими материальные потребности человека (утилитарные, эргономические).

3. Потребительские свойства товаров - это:

а) любые свойства, проявляющиеся в процессе эксплуатации или потребления

+б) совокупность свойств, обеспечивающих наибольшее удовлетворение потребностей за определенную цену.

в) совокупность свойств, обусловливающих пригодность товаров длг использования в быту.

г) совокупность свойств, обусловливающих пригодность товаров для использования по назначению.

4.Свойства товара - это:

+а) его объективные особенности.

б) особенности, обусловливающие его полезность.

в) количественные характеристики его особенностей.

г) его основные потребительские параметры.

5. Количественные характеристики объективных особенностей товара - это:

а) его свойства.

б) его потребительские параметры.

+в) показатели его свойств

г) требования к его качеству.

6. Какое из перечисленных свойств относится к простым свойствам:

а) надежностью

б) функциональность.

в) эргономика.

+г) прочность.

7. Какое из перечисленных свойств относится к сложным свойствам:

+а) надежность.

б) прочность.

в) белизна.

г)плотность.

8. Потребительские свойства товара базируются на:

+а) некоторых его естественных свойствах.

б) всех его естественных свойствах.

в) свойствах, связанных с удовлетворением материальных потребностей людей.

г) свойствах, связанных с удовлетворением духовных потребностей людей.

9. Устойчивость товаров к воздействию климатических факторов определяется свойствами:

а) биологическими.

б) физико-химическими.

в) физическими.

+г) химическими.

10. Устойчивость товаров к воздействию воды определяется свойствами:

а) биологическими.

б) физико-химическими.

в) физическими.

+г) химическими.

11. Пыле-, водо-, паропроницаемость товаров определяется свойствами:

а) биологическими.

+б) физико-химическими.

в) физическими.

г) химическими.

12.Устойчивость товаров к повреждаемости микроорганизмами, насекомыми и грызунами определяется свойствами:
+а) биологическими.
б) физико-химическими.
в) физическими.
г) химическими.
13.Функциональные свойства товара выражают его способность выполнять:
а) основную функцию.
б) основную и вспомогательные функции.
+в) основную, вспомогательные и дополнительные функции
14. Эргономические свойства товара выражают:
а) удобство пользования
б) гигиенические особенности.
+в) удобство пользования и гигиенические особенности
15. Удобство пользования товара оценивают по показателям:
а) антропометрическим и физиологическим.
б) психологическим и психофизиологическим.
+в) антропометрическим, физиологическим, психологическим, психофизиологическим. г) рациональности формы.
16. Антропометрические показатели характеризуют соответствие изделия:
+а) размерам и форме органов человека, соприкасающихся с изделием.
б) силовым, скоростным и другим возможностям человека.
в) навыкам и традициям общества.
г) нормальному состоянию человека при пользовании изделием.
17.Высокие антропометрические показатели имеют изделия с ручкой:
а) кольцевидной.
б) прямоугольной.
в) фигурной
+г) согнутой по форме указательного пальца
18.Физиологические показатели характеризуют соответствие изделия:
а) размерам и форме органов человека, соприкасающихся с изделием.
+б) силовым, скоростным и другим возможностям человека.
в) навыкам и традициям общества.
г) нормальному состоянию человека при пользовании изделием
19. Психологические показатели характеризуют соответствие изделия:
а)размерам и форме органов человека, соприкасающихся с изделием.
б)силовым, скоростным и другим возможностям человека.
+в) навыкам и традициям общества.|5
г) нормальному состоянию человека при пользовании изделием.
20. Психофизиологические показатели характеризуют соответствие изделия:
а) размерам и форме органов человека, соприкасающихся с изделием.
б) силовым, скоростным и другим возможностям человека.
в) навыкам и традициям общества.
+ г) нормальному состоянию человека при пользовании изделием.
21. Гигиенические показатели характеризуют способность изделия:
а) мало загрязняться.
б) легко очищаться.
+ в) мало загрязняться и легко очищаться.
22. Мало загрязняются и легко очищаются изделия, имеющие:
а) простую форму.

б) простую конструкцию.
в) из определенных материалов.
+ г) все ответы правильные.
23. Эстетические свойства товаров оценивают по:
а) рациональности формы и целостности композиции.
б) совершенству производственного исполнения.
в) информативности.
+ г) всем перечисленным особенностям.
24.Целостность композиции формы изделия определяют по:
а) соответствию ее назначению.
б) ее оригинальности.
в) ее знаковости.
+ г) соразмерности частей и целого.
25. Рациональность формы определяют по:
+ а) соответствию ее назначению.
б) ее оригинальности.
в) ее знаковости
г) соответствию ее стилю, моде.
26. Информативность изделия определяют по:
а) соответствию его назначению.
б) его оригинальности.
в) его знаковости
+ г) его знаковости, оригинальности и соответствию стилю, моде.
27. Знаковость изделия определяют по:
а) соответствию его назначению.
б) его оригинальности.
+ в) соответствию его традициям общества или части общества.
г) соответствию его стилю, моде.
28.Оригинальность изделия определяют по:
а) соответствию его назначению.
+б) наличию особенностей, отличающих его от изделий с аналогичным назначением.
в) соответствию его традициям общества или части обшества.
г) соответствию его стилю, моде.
29.Надежность товаров оценивают по их:
а) ремонтопригодности.
б) долговечности.
в) сохраняемости.
+ г) всем перечисленным особенностям.
30. Безотказность товара - это требование:
+ а) к надежности. б)к функциональности.
в) к эргономике.
г) к сохранности.
31. Важнейшее для всех товаров требование:
а) наиболее полного соответствия назначению.
+ б) безопасности.
в) прочность и надежность в эксплуатации.
г) сохранение свойств в течение установленных сроков.
32. Безопасность товаров - это состояние, при котором риск вреда или ущерба:
а) отсутствует.
+ б) ограничен допустимым уровнем.

33. Экологические свойства характеризуют способность товара не оказывать вредного воздействия на:
а) потребителя.
+ б) окружающую среду.
в) потребителя и окружающую среду.
г) имущество потребителей.

Тест 1.3
Тема 1.3 Классификация ассортимента. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом товаров.
Проверяемые результаты обучения – З1
1 Перечень однородных и разнородных товаров общего и аналогичного назначения представляет:
а) Ассортимент товаров;
б) Торговый ассортимент;
в) Марочный ассортимент.
+г) Товарную номенклатуру;
2 В зависимости от широты охвата товаров различают виды ассортимента:
а) Простой, сложный, развернутый, укрупненный, сопутствующий, видовой;
б) Простой, сложный, рациональный, укрупненный, сопутствующий, смешанный;
в) Простой, сложный, развернутый, сопутствующий, смешанный, оптимальный;
+г) Простой, сложный, развернутый, укрупненный, сопутствующий, смешанный.
3 Показатель ассортимента - это:
+а) Качественная и количественная выражение свойств ассортимента;
б) Количественный и качественный измерения качества товаров;
в) Количественная измерение показатели качества;
г) Количественный и качественные выражения физических свойств товаров.
4 Способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары называют:
+ а) Устойчивость ассортимента;
б) Глубиной ассортимента;
в) Полнотой ассортимента;
г) Гармоничностью ассортимента.
5 Широта ассортимента характеризуется:
+а) Количеством групп, видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп;
б) Количеством однородных групп товаров;
в) Количеством групп, видов, разновидностей и наименований товаров однородной группы;
г) Количеством групп, видов, разновидностей и наименований разнородных групп.
6 По месту нахождения товаров различают ассортимент:
а) Промышленный, рациональный;
+б) Промышленный, торговый;
в) Торговый, смешенный;
г) Торговый, сложенный.
7 Ассортимент товаров, представленный их разновидностями, называют:
+а) Развёрнутым;
б) Сложный;
в) Смешанным;
г) Оптимальным .
8 Сопутствующие товары выполняют функции:

а) Основные;
б) Основные и дополнительные;
в) Вспомогательные и психологические;
+г) Вспомогательные.
9 Марочный ассортимент состоит из:
а) Различных видов, разновидности товаров;
+б) Одного вида, но разных марок ;
в) Различных видов, но одной марки;
г) Одной марки, одного вида.
10 Глубина ассортимента зависит от:
а) Способности товара удовлетворять спрос на один и тот же товар;
+б) Количество торговых марок одного вида, из модификации и товарных артикулов ;
в) Количество групп, видов, разновидностей наименований товаров;
г) Количество новых товаров в общем перечне обновления.
11 Чем больше коэффициент глубины ассортимента, тем :
а) Менее полно представлен видовой ассортимент конкретного товара;
б) Более полно удовлетворяется спрос на товары;
в) Более полно представлен групповой ассортимент товаров;
+г) Более полно представлен видовой ассортимент конкретного товара**.**

Тест 2.1
Тема 2.1 Виды товарных потерь, порядок списания и меры по их сокращению.
Проверяемые результаты обучения – З2

1. При хранении продовольственных товаров необходимособлюдать товарное соседство, основанное на принципе совместимости товаров. Совместимыми считаются товары:
а) с одинаковым режимом хранения, не оказывающие вредного влияния друг на друга, с приемлемыми сорбционными свойствами;
б) с одинаковым режимом хранения, не оказывающие вредного влияния друг на друга, с любыми сорбционными свойствами;
в) с разным режимом хранения, с приемлемыми сорбционными свойствами;
г) с любыми свойствами.
2. Причины возникновения естественной убыли пищевыхпродуктов:
а) усушка, распыл (раструска), утечка, раскрошка, повреждения тары, дыхание;
б) усушка, распыл (раструска), утечка, раскрошка, разлив,
дыхание, улетучивание веществ, впитывание жидкой фракции
пищевого продукта в упаковку;
в) усушка, распыл (раструска), утечка, раскрошка, нарушение герметичности, дыхание;
г) усушка, распыл (раструска), микробиологические процессы,
впитывание жидкой фракции пищевого продукта в упаковку.
3. Предреализационные потери возникают при:
а) зачистке сливочного масла, увлажнении, резке товаров;
б) зачистке сливочного масла, резке, фасовке, порче товаров;
в) зачистке сливочного масла и рыбы, резке, фасовке товаров;
4) резке, фасовке, зачистке рыбы, плесневении.
4. Ликвидные отходы:
а) не реализуют в торговых предприятиях, уничтожают;
б) реализуют в торговых предприятиях или отправляют на промпереработку;
в) не подлежат промпереработке;
г) уничтожают.

5. Усушка продовольственных товаров происходит в результате:
а) растаривания тонкоизмельченных продуктов;
б) вытекания из продуктов жира;
в) переливки продуктов;
г) испарения влаги и потери летучих веществ.
6. Ликвидные отходы — это:
а) шкура, рулька свинокопченостей, головы рыб, часть мясной туши;
б) шкура,рулька мясокопченостей, штафф сливочного масла, головы деликатесных рыб;
в) рулька мясокопченостей, штафф сливочного масла, головы рыб, шейка;
г) шкура, рулька свинокопченостей, штафф масла, окорок.
7. Распыл (утруска, распыление) свойственен для:
а) тонкоизмельченных сыпучих продуктов;
б) мазеобразных продуктов;
в) продуктов с жидкой консистенцией;
г) твердых продуктов.
8. Улетучивание веществ обусловлено:
а) переходом жирных кислот в оксикислоты;
б) переходом свободной воды в связанную;
в) окислением жиров;
г) переходом части летучих веществ в окружающую среду.
9. Вид потерь, характерный для жидких продуктов:
а) распыл;
б) разлив;
в) раскрошка;
г) дыхание.
10. Списывание продуктов в пределах норм естественной убыли осуществляется при:
а) качественных потерях;
б) нарушениях целостности транспортной тары;
в) выявление недостачи;
г) нарушении герметичности потребительской тары.
11. Товарные потери продуктов возникают при:
а) хранении, потреблении товаров;
б) хранении, транспортировании и реализации товаров;
в) хранении, транспортировании товаров;
г) хранении, реализации товаров.
12. Впитывание жидкой фракции продукта в упаковку (утечка) характерно для товаров:
а) содержащих растворимые органические вещества;
б) содержащих твердую малоподвижную фракцию;
в) содержащих легкоподвижную водную или жировую фракцию;
г) содержащих легкоподвижную фракцию летучих веществ.
13. Количественные потери продовольственных товаров включают:
а) естественную убыль, предреализационные потери;
б) естественную убыль, усушку;
в) естественную убыль, ликвидные потери;
4) предреализационные потери, крошку.

Тест 3.1
Тема 3.1 Виды и формы информации о товарах. Требования к товарной информации.
Проверяемые результаты обучения – З3

1Торговая марка - это:
а) Количество однородных групп товаров»
б) Наименование одного товара, определенное предприятием- изготовителем;
+в) Фирменная наименование одного из нескольких товаров, определенное предприятием-изготовителем;
г) Фирменная наименование одного или двух товаров, определенное предприятием-изготовителем.
2. Маркировка товаров должна быть:
а) однозначно понимаемой, достоверной, легко читаемой;
б) однозначно понимаемой, полной, достоверной, четкой,легко читаемой;
в) однозначно понимаемой, полной, четкой, легко читаемой;
г) однозначно полной, достоверной, легко читаемой.
3. Основополагающая товарная информация несет сведения:
а) дополняющие основную информацию;
б) предназначенные для потребительских предпочтений;
3) передаваемые с помощью информационных знаков;
г) имеющие решающее значение для идентификации.
4. Коммерческая товарная информация предназначена
для:
а) экспертов, изготовителей, поставщиков;
б) изготовителей, продавцов, отдельных групп населения;
в) изготовителей, поставщиков, продавцов;
г) изготовителей, продавцов, консультантов.
5. Потребительская товарная информация предназначена для:
а) создания потребительских предпочтений и нацелена на потребителей;
б) изготовителей, продавцов, поставщиков;
в) идентификации товара;
г) эмоционального восприятия товара.
6. Основные функции маркировки:
а) информационная, идентифицирующая, мотивационная, наглядная;
б) информационная, идентифицирующая, мотивационная, эмоциональная;
в) информационная, идентифицирующая, эмоциональная, изобразительная;
г) информационная, мотивационная, эмоциональная, символическая.
7. Носителями производственной маркировки являются:
а) этикетки, кольеретки, вкладыши, ярлыки, бирки, контрольные ленты, клейма, штампы;
б) этикетки, кольеретки, вкладыши, ярлыки, бирки, контрольные ленты, клейма, знаки;
в) этикетки, кольеретки, вкладыши, ярлыки, бирки, контрольные ленты, рисунки, штампы;
г) этикетки, кольеретки, вкладыши, ярлыки, бирки, клейма, штампы.
8. Информационные знаки — это условные обозначения, которые передают информацию:
а) о наиболее привлекательных свойствах товаров;
б) качестве товара;
в) отличительных свойствах товара;
г) различных характеристиках товара и способах обращения с ним.
9. К информационным знакам относят:
а) товарные знаки соответствия, компонентные, манипуляционные, экологические, эксплуатационные, коммерческие;
б) товарные знаки соответствия, компонентные, манипуляционные, экологические, эксплуатационные, предупредительные, штриховой код;
в) товарные знаки соответствия, компонентные, манипуляционные, экологические, предупредительные, штриховой код;

г) товарные знаки соответствия, компонентные, манипуляционные, экологические, эксплуатационные, штриховой код.

10. Информацию о способах обращения с товарами несут знаки:

а) манипуляционные;

б) эксплуатационные;

в) предупредительные;

г) экологические.

11. При маркировке грузов на транспортную тару наносят манипуляционный знак:

а) “скоропортящийся груз”;

б) “ядовито”;

в) “легко воспламеняется”;

г) открывать здесь”.

12. Информацию о правилах эксплуатации товаров несут знаки:

а) экологические;

б) манипуляционные;

в) эксплуатационные;

г) предупредительные.

13. Экологические знаки информируют потребителя:

а) об обеспечении безопасности потребителя;

б) о способах обращения с товаром;

в) о правилах эксплуатации товара;

г) об экологической чистоте товара и экологически чистых способах производства.

14. Предупредительные знаки, нанесенные на товар, информируют:

а) о правилах эксплуатации, способах ухода за потребительскими товарами;

б) о способах обращения с товарами;

в) о безопасности потребителя и окружающей среды при эксплуатации потенциально опасных товаров;

г) об экологической чистоте товара.

15. Компонентные знаки предназначены для информации:

а) о способах обращения с товаром;

б) о применяемых пищевых добавках или иных компонентах;

в) о безопасности потребителя и окружающей среды;

г) о правилах эксплуатации товара.

16. Для обозначения пищевых добавок, входящих в состав продуктов, используют литер:

+а) Е;

б) Э;

в) А;

г) Є.

17. Товарные знаки — это:

а) условные обозначения, предназначенные для идентификации товара;

б) сведения о товаре, предназначенные для создания потребительских предпочтений;

в) сведения об основополагающих характеристиках товара;

г) обозначения, способные отличать товары одних юридических лиц от однородных товаров других юридических и физических лиц.

18. Товарные знаки классифицируют:

а) на фирменные, страны происхождения, коммерческие;

б) фирменные, ассортиментные, потребительские;

в) фирменные, ассортиментные, страны происхождения;

г) фирменные, ассортиментные, цифровые.

19. Фирменные знаки предназначены для:

а) идентификации товара;
б) идентификации изготовителя товара;
в) идентификации продавца;
г) установления престижности товара.

20. Престижные знаки присваиваются фирмам за:
а) особые заслуги перед государством, содействие экспорту национальных товаров;
б) предпочтение потребителем;
в) высокую конкурентоспособность товара;
г) низкую цену товара.

21. Для идентификации видовой принадлежности товара используют товарные знаки:
а) фирменные;
б) престижные;
в) обращения на рынке;
г) ассортиментные.

22. Знаки соответствия подразделяют на:
а) знаки соответствия, обращения на рынке, товарные;
б) знаки соответствия и качества, национальные;
в) знаки соответствия, обращения на рынке, качества;
г) знаки соответствия, обращения на рынке, качества, престижные.

23. К знаку, служащему для информации приобретателей о соответствии продукции национальному стандарту, относят:
а) знак обращения на рынке;
б) знак соответствия;
в) знак страны происхождения;
г) товарный знак.

24. Знак обращения на рынке — это информирование приобретателей:
а) о соответствии продукции требованиям технических регламентов;
б) соответствии продукции требованиям национальных стандартов;
в) соответствии продукции требованиям региональных стандартов;
г) соответствии продукции требованиям международных стандартов.

25. Знак качества присваивается:
а) организациями, не входящими в национальную систему сертификации;
б) органом по сертификации;
в) изготовителем, продавцом;
г) органом по сертификации и организациями, не входящими в национальную систему сертификации.

2 6. Штриховой код предназначен для:
а) автоматизированного считывания, идентификации и возможности возврата товара;
б) автоматизированного считывания, идентификации, учета информации о товаре и производителе;
в) автоматизированного считывания, идентификации, возможности переработки упаковки;
г) автоматизированного считывания, учета информации о товаре и изготовителе, экологической чистоте.

27. В России наибольшее распространение получили коды:
а) EAN-13 и EAN-14;
б) EAN-13 и Code 38;
в) EAN-13 и EAN-8;

г) EAN-8 и Code 39.
28. Код России:
а) 460–469;
б) 400–440;
в) 380;
г) 489.

Тест 4.1
Тема 4.1 Классификация и кодирование товаров.
Проверяемые результаты обучения – З4

1 Существуют два метода классификации товаров:
а) Фасетный, измерительный;
б) Иерархический, социологический;
+в) Фасетный, иерархический;
г) Иерархический, экспертный.
2 Иерархический метод классификации основан на:
а) Параллельном разделении множества объектов на независимые классификационные группировки;
+б) Последовательном разделении множества объектов на подчиненные и классификационные группировки;
в) Параллельном и последовательном разделении множества объектов на независимые классификационные группировки;
г) Параллельном и последовательном разделении множества объектов на подчиненные классификационные группировки.
3В основу фасетного метода классификации положено:
+а) Параллельном разделении множества на независимые классификационные группировки;
б) Последовательном разделении множества объектов на подчиненные и классификационные группировки;
в) Параллельном и последовательном разделении множества объектов на независимые классификационные группировки;
г) Параллельном и последовательном разделении множества на разные классификационные группировки.
4 Недостатками иерархического метода классификации является:
а) Чрезмерное громоздкость, высокие затраты, трудности в применении, гибкость системы;
+б) Чрезмерное громоздкость, высокие затраты, трудности в применении, иногда неполный охват объектов и признаков;
в) Чрезмерное громоздкость, высокие затраты, трудности в применении, простота использования;
г) высокие затраты, трудности в применении, неполный охват объектов и признаков, высокая информационная насыщенность.
5 Целью кодирования является:
а) Условное обозначение состава и последовательности расположения знаков в коде;
б) Образование и присвоение кода из числа соответствующего ряда;
+в) Систематизация объектов путём их классификации и присвоения условного обозначения (кода);
г) Образование и присвоение кода классификационной группой или объекта классификации с использованием кодов независимых группировок.
6 Штриховой код EAN включает:

а) Код страны(2-3 цифры), организацию-изготовителя (3-5 цифр), контрольную цифру;
б) Код организацию-изготовителя (3-5 цифр),информацию о товаре(3-5 цифр), контрольную цифру;
+в) Код страны(2-3 цифры), организацию-изготовителя (3-5 цифр), информацию о товаре (3-5 цифр), контрольную цифру;
г) Код страны(2-3 цифры), организацию-изготовителя (3-5 цифр), информацию о товаре (3-5 цифр).

7 Подмножество товаров, удовлетворяющих специфичные группы потребностей и обусловленных особенностями применяемых видов сырья, материалов, определяет:
а) Класс товаров;
б) Вид товаров;
+в) Группу однородных товаров;
г) Подкласс однородных товаров.

8 Подгруппы товаров - это:
+а) Подмножество товаров, имеющих общее с группой основное назначение, но отличающихся от других подгрупп только им присущими признаками;
б) Совокупность товаров, отличающихся индивидуальным назначением и идентификационными признаками;
в) Совокупность товаров одного вида, отличающихся рядом частных признаков;
г) Множество товаров, удовлетворяющих обобщенные группы потребностей.

9 Вид товара представляет:
а) Совокупность товаров одного вида рядом честных признаков;
+б) Совокупность товаров, отличающихся индивидуальным назначением и идентификационными признаками;
в) Подмножество товаров, удовлетворяющих специфические группы потребностей;
г) Совокупность товаров определенного вида. Отличающихся собственным наименованием.

10. В основу товароведной классификации товаров положены классификационные признаки:
а) назначение, сырье, технология производства, семейства;
б) назначение, сырье, технология производства, особенности упаковки;
в) назначение, сырье, особенности упаковки, породы;
г) назначение, технология производства, особенности упаковки, разновидности.

11. Вид товара представляет:
а) совокупность товаров одного вида, отличающихся рядом частных признаков;
б) совокупность товаров, отличающихся индивидуальным назначением и идентификационными признаками;
в) подмножество товаров, удовлетворяющих специфические группы потребностей;
г) совокупность товаров определенного вида, отличающихся собственным наименованием.

Тест 4.2.1
Тема 4.2 Оценка качества товаров. Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров.
Проверяемые результаты обучения – З4

1. Оценка качества включает операции:
а) выбор номенклатуры показателей, определение органолептических показателей, сопоставление с базовыми показателями;
б) выбор номенклатуры показателей, определение их действительного значения и сопоставление с базовыми показателями;

в) выбор номенклатуры показателей, определение микробиологических показателей и сопоставление с базовыми показателями;
г) выбор номенклатуры показателей, определение физико-химических показателей и сопоставление с базовыми показателями.
2. Градация, класс, сорт — это:
а) товар с выявленными несоответствиями по одному или комплексу показателей;
б) товар, который соответствует установленным требованиям по всем показателям;
в) категория или разряд, присвоенные различным требованиям к качеству продукции, процессам или системам, имеющим одинаковое функциональное применение;
4) совокупность товарных сортов, различающихся по показателям качества, регламентированным нормативной документацией.
3. Сортамент — это:
а) градация нестандартных товаров с устранимыми дефектами;
б) градация стандартных товаров;
в) неликвидные отходы, которые не подлежат реализации;
4) совокупность сортов, относящихся к одноименному товару.
4. Товарный сортамент представляет:
а) совокупность товарных сортов, различающихся значениями регламентированных нормативной документацией показателей качества;
б) совокупность сортов одноименной продукции, отличающихся характерными анатомо-морфологическими признаками;
в) градацию качества товара, отличающуюся значениями одного или нескольких определяющих показателей;
4) градацию качества, отличающуюся по техническому уровню показателей качества.
5. Некоторые товары по основным и частным признакам подразделяют на марки, номера — это:
а) градации, отличающиеся по техническому уровню показателей качества;
б) градации качества, отличающиеся значениями одного или нескольких определяющих показателей;
4) градации качества, зависящие от рецептуры;
4) градации качества, определяющиеся по устранимым и неустранимым дефектам.
6. Группы сложности — это:
а) градации качества товара, отличающиеся значениями одного или нескольких определяющих показателей;
б) совокупность товарных сортов, различающихся значениями регламентированных нормативной документацией показателей качества;
в) градации, отличающиеся по техническому уровню показателей качества;
4) совокупность сортов одноименной продукции, отличающихся характерными анатомо-морфологическими признаками.
7. Несоответствие товара — это:
а) невыполнение требований;
б) неликвидные отходы;
в) стандартная продукция;
4) товары, условно годные для использования.
8. Разновидностью несоответствий является дефект — это:
а) соответствие товара обязательным требованиям;
б) невыполнение требования, связанного с предполагаемым или установленным использованием;
в) соответствие товара установленным требованиям;

4) совокупность сортов, различающихся значениями регламентированных нормативной документацией показателей качества.
9. По степени значимости различают дефекты:
а) критические, значительные, устранимые;
б) критические, малозначительные, неустранимые;
в)критические, значительные, несущественные;
4) критические, значительные, малозначительные.
10. Критические дефекты — это:
а) дефекты, после устранения которых товар может быть использован по назначению;
б) несоответствия, которые не оказывают существенного влияния на потребительские свойства товаров;
в) 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.
11. Малозначительные дефекты — это:
а) несоответствия, которые не оказывают существенного влияния на назначение, надежность и безопасность товара;
б) несоответствия установленным требованиям, товары нецелесообразно использовать по назначению;
в) несоответствия, существенно влияющие на использование по назначению, надежность товаров;
4) несоответствия, которые невозможно и экономически нецелесообразно устранять.
12. Значительные дефекты характеризуют:
а) несоответствия товаров установленным требованиям и нецелесообразность использования по назначению;
б) несоответствия, которые не оказывают существенного влияния на потребительские свойства товаров;
в) несоответствия, существенно влияющие на использование по назначению и надежность товаров, но не влияющие на безопасность для потребителя и окружающей среды;
4) дефекты, для которых не предусмотрены методы и средства обнаружения.

Качество товаров
Тест 4.2.2
Проверяемые результаты обучения – З4

1 Качество - это:
а) Объективная особенность продукции, проявляющаяся при его создании, оценке, хранении и потреблении;
+б) Степень соответствия присущих характеристик требования;
в) Потребность или ожидание, которое установлено является обязательным;
г) Комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности;
Показатель качества- это:
а) Объективная особенность товара, проявляющиеся при её создании, оценки, хранении и потреблении;
б) Способность товара удовлетворять физические и социальные потребности;
в) Совокупность свойств удовлетворяющих потребности индивидуальных потребителей;
+ г) Количественное и качественное выражение свойств товара.
3 Единичные показатели характеризуют:

+ а) Простые (единичные) свойства товаров;
б) Сложные свойства товаров;
в) Способность товаров сохранять функциональное назначение;
г) Полезный эффект от использования товара по назначению
4 Базовые показатели применяют за:
а) Решающие значения при оценке качества;
б) Абсолютные значения;
+ в) Основу при сравнительной характеристике показателей качества;
г) Оптимальные значения показателей качества
5 Критериями надежности являются:
+ а) Долговечность, безотказность, ремонтопригодность, сохраняемость;
б) Долговечность, безотказность, сохраняемость, срок службы;
в) Долговечность, сохраняемость, ремонтопригодность, ресурс;
г) Долговечность, безотказность, сохраняемость, моральное старение
6 Антропометрические свойства характеризуют:
а) Соответствие изделий физическим возможностям человека;
+ б) Наибольшее соответствие изделий, упаковки измеряемым характеристикам потребителя;
в) Соответствие изделий восприятию, мышлению и памяти человека;
г) Совершенство вспомогательных функций.
7 Номенклатура потребительских свойств и показателей представляет:
а) Способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности;
б) Объективную особенность товара, проявляющуюся при создании, оценке, хранении и потреблении;
+ в) Совокупность свойств и показателей, обусловливающих удовлетворение реальных или предполагаемых потребностей;
г) Совокупность свойств, характеризующих особенности отдельных групп товаров.
8 Функциональные свойства отражают способность товаров:
а) Создавать ощущение удобства, комфортности;
б) Удовлетворять физиологические и психические потребности индивидуума;
в) Удовлетворять эстетические потребности человека;
+ г) Выполнять основные функции и удовлетворять основные потребности человека.
9 Безотказность характеризуется способностью товара:
а) Восстанавливать свои исходные свойства после устранения выявленных дефектов;
б) Сохранять работоспособность до наступления предельного состояния;
в) Поддерживать исходные количественные и качественные характеристики без значительных потерь в течение определенного срока;
+ г) Выполнять функциональное назначение без возникновения дефектов, из-за которых невозможна дальнейшая эксплуатация.
10 Информационная выразительность характеризует:
+ а) Способность изделия отражать сложившиеся в обществе эстетические представления о товаре;
б) Чистоту исполнения отдельных элементов, отделки поверхностей, четкость исполнения фирменных знаков;
в) Способность изделия отражать соответствие формы назначению, особенностям технологии;
г) Способность товаров обеспечивать при потреблении душевный комфорт потребителю, способствовать его индивидуальному восприятию.
11 Эргономические свойства включают:
а) Антропометрические, физиологические свойства, надежность;
б) Антропометрические, психологические свойства, сохраняемость;

в) Антропометрические, физиологические свойства, совершенство производственного исполнения;
+ г) Антропометрические. Физиологические и психологические свойства

Тест 4.3
Тема 4.3 Контроль качества.
Проверяемые результаты обучения – З4

1. Результатом оценки качества продукции является установление уровня качества. Под уровнем качества товара понимают:
а) отношение действительных значений показателей качества к базовым значениям;
б) отношение действительных значений показателей качества к органолептическим показателям;
в) отношение базовых значений показателей качества к внешнему виду;
г) отношение действительных значений показателей качества к физико-химическим, микробиологическим показателям.
2 Оценка качества включает операции:
а) выбор номенклатуры показателей, определение органолептических показателей, сопоставление с базовыми показателями;
б) Выбор номенклатуры показателей, определение их действительного значения и сопоставление с базовыми показателями;
в) Выбор номенклатуры показателей, определение микробиологических показателей и сопоставление с базовыми показателями;
г) Выбор номенклатуры показателей, определение физико-химических показателей и сопоставление с базовыми показателями;
3 Малозначительные дефекты - это:
а) Несоответствия, которые не оказывают существенного влияния на назначение , надёжность и безопасность товара;
б) Несоответствия установленным требованиям, товары не целесообразны, использовать по назначению;
в) Несоответствия, существенно влияющие на использование по назначению, надёжность товаров;
г) Несоответствие, которое невозможно и экономические нецелесообразно устранять;
4 Неустранимые дефекты - это:
а)Дефекты, которые невозможно или экономически нецелесообразно устранить;
б) Дефекты, которые не оказывают существенного влияния на использование товара по назначению;
в) Дефекты, которые существенно влияют на использование товара по назначению и надёжности, но безопасность для потребителя;
г) Дефекты, после устранения, которых товар может быть использован по назначению;
5 Вероятность возникновения дефектов на разных этапах товародвижения требует осуществления прослеживаемости товара.
Прослеживаемость товара - это:
а) Невозможность проследить историю, применение и местонахождение товара;
б) Действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия;
в) Действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации;
г) Действие, предпринятое в отношении несоответствующий продукции для приведения её в соответствия требованиям;

6 Брак – это:
а) Товар, который соответствует установленным требованиям по всем показателям;
б) товар с выявленными устранимыми или не устранимыми соответствиями по одному или комплексу показателей;
в) Товар с допустимыми дефектами;
г) товар с малозначительными дефектами ;
7 Снижение градации - это:
а) снижение уровня качества до определённой градации качества и утрата безопасности продукции;
б) утрата товарного вида продукции;
в) Не соответствие товара не установленным требованиям;
г) изменения градации не соответствующей продукции, что бы она соответствовала требованиям, отличным от исходных.
8 Окисление глюкозы до этилового спирта, углекислого газа с небольшим выделением энергии происходит при:
а) аэробном дыхании;
б) аэробном и анаэробном дыхании;
в) анаэробном дыхании и усушки;
г) анаэробном дыхании.
9 Градация, класс, сорт - это:
а) Товар с выявленными несоответствиями по одному или комплексу показателей;
б) Товар, который соответствует установленным требованиям по всем показателям;
в) Категория или разряд, присвоенные различным требованиям к качеству продукции, процессам или системам, имеющим одинаковое функциональное применение;
г) Совокупность товарных сортов, различающихся по показателям качества, регламентированным нормативной документацией;
10. Более высокой градацией качества является:
а) высший;
б) первый;
в) экстра;
г) отборный.
11 Методы товароведения классифицируют:
а) На теоретические, эмпирические ,практические ,инструментальные;
б) Теоретические, эмпирические, практические, органолептические;
в) Теоретические, эмпирические, социологические;
г) Теоретические, эмпирические, практические.+
12 Эмпирические методы товароведения основаны:
а) На опыте и моделировании;
б) Наблюдениях и систематизации;
в) Опыте или наблюдения;+
г) Наблюдениях или прогнозированиях.
13 К эмпирическим методам относят:
а) Измерительный, органолептический, регистрационный и социологический;+
б) Измерительный, органолептический, регистрационный методы и обобщение;
в) Измерительный, органолептический, регистрационный, социологический, химический;
г) Измерительный, органолептический, социологический, регистрационный и биологический.

Тест 5.1

Тема 5.1 Факторы, формирующие качество товаров. Технологический цикл товара. Сырье. Факторы, способствующие сохранности качества. Реализация товаров. Послепродажное обслуживание. Принципы укладки товаров на хранение.
Проверяемые результаты обучения – З5

1. По сохраняемости пищевые продукты подразделяют на:
а) товары кратковременного хранения, скоропортящиеся, консервы;
б) скоропортящиеся, товары длительного хранения, колбасные изделия;
в) скоропортящиеся товары, кратковременно хранящиеся;
г) скоропортящиеся, кратковременно и длительно хранящиеся.
2. Скоропортящиеся товары, имеют срок годности:
а) от нескольких часов до одного месяца;
б) от нескольких суток до одного месяца;
в) от нескольких часов до нескольких лет;
г) от 4 до 6 месяцев.
3. Товары длительного хранения сохраняют потребительские свойства при хранении более одного месяца. К ним относят:
а) замороженные мясо и рыбу, муку, чай, кофе, алкогольные напитки, стерилизованное молоко;
б) замороженные мясо и рыбу, муку, чай, хлебобулочные изделия, алкогольные напитки, стерилизованное молоко;
в) замороженное мясо и рыбу, крупу, пирожные, кофе, алкогольные напитки, стерилизованное молоко;
г) замороженное мясо и рыбу, муку, чай, кофе, алкогольные напитки, овощную зелень.
4. Товары кратковременного хранения хранят:
а) более одного месяца;
б) до одного месяца;
в) несколько часов;
г) несколько суток.
5. Химический бомбаж при хранении консервов в металлической таре происходит при:
а) окислении жиров;
б) неферментативном потемнении;
в) гидролизе углеводов;
г) взаимодействии металла с органическими кислотами продукта.
6. Срок хранения пищевого продукта — это:
а) период, в течение которого продукт при соблюдении установленных условий хранения не изменяет потребительские свойства и может оставаться пригодным для употребления в пищу;
б) период, по истечении которого продукт считается непригодным для использования по назначению;
в) дата, до которой продукт предлагается потребителю для использования по назначению и до которой он не теряет своих потребительских свойств;
г) период, в течение которого продукт не может быть использован по назначению в связи с потерей потребительских свойств.
7. Дату, до которой пищевой продукт может предлагаться потребителю для использования по назначению и до которой он не теряет своих потребительских характеристик, называют:
а) сроком годности;
б) сроком хранения;
в) сроком реализации;
г) сроком реализации и хранения.

8. При хранении пищевых продуктов происходит их увлажнение или усушка в результате:
1) химических процессов;
б) биохимических процессов;
в) биологических процессов;
г) сорбционных процессов.
9. Гигроскопичность пищевого продукта — это:
а) способность продукта к поглощению или отдаче водяных паров;
б) способность продукта к поглощению или отдаче ароматических веществ;
в) способность продукта к поглощению влаги;
г) способность продуктов к отдаче влаги.
10. Гигроскопичность пищевого продукта зависит от:
а) количественного содержания в нем гигрофильных веществ(белков, жиров), строения и величины активной поверхности;
б) количественного содержания в нем гидрофобных веществ (жиров), строения и величины активной поверхности;
в) количественного содержания в нем гидрофильных веществ (сахаров, белков, крахмала и др.), строения и величины активной поверхности;
г) количественного содержания в нем гидрофильных веществ (клетчатки, липидов), строения и величины активной поверхности.
11. Скорость испарения влаги с поверхности пищевых продуктов зависит от:
а) температуры, циркуляции воздуха, относительной влажности воздуха, упаковки, содержания белков;
б) температуры, циркуляции воздуха, относительной влажности воздуха, товарного соседства, целостности и паропроницаемости упаковки;
в) температуры, циркуляции воздуха, относительной влажности воздуха, товарного соседства, содержания зольных элементов;
г) температуры, циркуляции воздуха, относительной влажности воздуха, товарного соседства и паропроницаемости упаковки.
12. Увлажнение продукта может происходить:
а) при постоянной температуре;
б) при низкой относительной влажности;
в) при определенном давлении паров воды в воздухе;
г) при конденсации паров воды в результате резкого перепада температуры.
13. В процессе перевозки и хранения пищевые продукты могут приобретать нежелательные запахи и привкусы в результате:
а) отдачи и поглощения паро- и газообразных веществ;
б) гидролиза моносахаридов;
в) дыхания;
г) обесцвечивания.
14. Консистенция некоторых пищевых продуктов (помадных конфет, варенья, джема, повидла) при хранении становится зернистой, грубой, неоднородной в результате процесса:
а) сорбции;
б) дыхания;
в) кристаллизации сахаров;
г) десорбции.
15. При длительном хранении варенья, джема происходит:
а) денатурация белка;
2) кристаллизация сахарозы;
в) старение крахмала;
4) окисление жиров.

16. Старение белка сопровождается:
а) изменением структуры;
б) снижением способности к гидролизу;
3) снижением содержания незаменимых аминокислот;
г) снижением способности к набуханию, растворимости.
17. Причиной деформации пищевых продуктов являются:
а) механические воздействия, возникающие при транспортировании, складировании, хранении и реализации продуктов;
б) химические процессы, возникающие при транспортировании, складировании, хранении и реализации продукции;
в) колебания температуры, возникающие при транспортировании, хранении и реализации продукции;
г) микробиологические процессы, возникающие при транспортировании, складировании, хранении и реализации продукции.
18. К химическим процессам, происходящим при хранении, относят:
а) окисление и прогоркание жиров под действием кислорода воздуха, неферментативное потемнение, взаимодействие металла с органическими кислотами продукта;
б) окисление и прогоркание жиров под действием кислорода воздуха, взаимодействия металла с органическими кислотами, гидролиз моносахаридов;
в) окисление и прогоркание жиров под действием кислорода воздуха, неферментативное потемнение, изомеризация глюкозы;
г) окисление и прогоркание жиров под действием кислорода воздуха, неферментативное потемнение, дыхание.

Тест 6.1
Тема 6.1 СанПиН: Обеспечение и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивание качества процессов в соответствии с установленными требованиями.
Проверяемые результаты обучения – З6

1. К газовому составу воздуха не относят компоненты:
а) азот, кислород, углекислый газ;
б) аргон, гелий, криптон;
в) влажностно-температурный режим;
г) окислаты азота, аммиак, озон.
2. При понижении температуры хранения:
а) понижается степень насыщения воздуха водяными па рами и относительная влажность воздуха;
б) понижается степень насыщения воздуха парами воды и не изменяется относительная влажность воздуха;
в) понижается степень насыщения воздуха водяными парами и возрастает относительная влажность воздуха;
г) относительная влажность не зависит от колебания температуры.
3. Свет не оказывает отрицательного действия на качество:
а) муки, макаронных и хлебобулочных изделий, жиров;
б) консервов, муки, макаронных и хлебобулочных изделий;
в) консервов, муки, макаронных и ликероводочных изделий;
г) муки, консервов, хлебобулочных изделий, плодов.
4. Относительная влажность воздуха — это:

а) отношение действительного содержания водяных паров в определенном объеме воздуха к тому их количеству, которое необходимо для насыщения того же объема воздуха при одинаковой температуре;
б) отношение действительного содержания водяных паров к тому их количеству, которое необходимо для насыщения того же объема воздуха при любой температуре;
в) действительное содержание водяных паров в определенном объеме воздуха при данной температуре;
г) отношение содержания водяных паров в определенном объеме воздуха к тому их количеству, которое необходимо для насыщения разного объема воздуха при одинаковой температуре.

5. Продукты с высокой влажностью (мясо, рыба, плоды, овощи) хранят при относительной влажности воздуха (%):
а) 70–75;
б) 60–65;
в) 80–85;
г) 85–95.

6. При относительной влажности воздуха 65–70% хранят пищевые продукты:
а) со средней влажностью;
б) гигроскопичные;
в) с большим содержанием свободной воды;
г) любые.

7. Резкий перепад температуры при хранении приводит к:
а) испарению влаги;
б) усушке;
в) увлажнению продукта и развитию микроорганизмов;
г) испарению и увлажнению продукта.

8. Естественный воздухообмен осуществляется за счет:
а) разницы удельного веса холодного и теплого воздуха;
б) разницы между температурой и относительной влажностью воздуха в помещении;
3) в любых условиях;
г) разницы газового состава окружающего воздуха.

9. При общеобменной вентиляции поток воздуха перемещается:
а) через товарную массу;
б) вниз, вытесняя теплый воздух;
в) в свободном от груза пространстве склада;
г) внутри отдельных экземпляров продукции.

10. Активное вентилирование осуществляется путем:
а) побудительной подачи воздуха через товарную массу;
б) естественной подачи воздуха в хранилище;
в) перемещения воздуха в свободном пространстве;
г) побудительной и естественной подачи воздуха через товарную массу.

11. Газовое хранение пищевых продуктов обусловлено:
а) повышением концентрации кислорода и углекислого газа;
б) понижением концентрации кислорода и углекислого газа;
в) понижением концентрации углекислого газа и повышением концентрации кислорода;
г) уменьшением концентрации кислорода и повышением концентрации углекислого газа.

12. Чистота складских помещений характеризуется отсутствием:
а) минеральных, органических и микробиологических загрязнений;
б) минеральных, органических, микробиологических и биологических загрязнений;
в) минеральных, органических, биологических загрязнений;

г) минеральных, органических, микробиологических загрязнений и отсутствием мышевидных грызунов.

13. При хранении продовольственных товаров необходимо соблюдать товарное соседство, основанное на принципе совместимости товаров. Совместимыми считаются товары:

а) с одинаковым режимом хранения, не оказывающие вредного влияния друг на друга, с приемлемыми сорбционными свойствами;

б) с одинаковым режимом хранения, не оказывающие вредного влияния друг на друга, с любыми сорбционными свойствами;

в) с разным режимом хранения, с приемлемыми сорбционными свойствами;

г) с любыми свойствами.

Тест 6.2

Тема 6.2 Идентификация и фальсификация товаров.

Проверяемые результаты обучения – З6

1 Какая функция идентификации отождествляет представленный образец товара с конкретным наименованием, сортом, маркой, типом, а также товарной партией

а) указующая

б) информационная

в) подтверждающая

г) управляющая

2 Укажите субъекты идентификации непродовольственных товаров

а) потребитель

б) торговая организация

в) производитель

г) все перечисленные

3 В каком виде идентификации устанавливается принадлежность товара конкретной товарной партии:

а) потребительская идентификация

б) товарно-партионная идентификация

в) ассортиментная идентификация

г) качественная идентификация

4 При каком виде идентификации устанавливается отношение изделия (товара) к перечню запрещенных к реализации товаров, либо к товарам, имеющим те или иные ограничения:

а) качественная идентификация

б) специальная идентификация

в) информационная идентификация

г) стоимостная идентификация

5 Какие методы идентификации применяются при определении размера материалов и изделий, плотности, объемной массы и т.д.

а) лабораторные методы

б) сенсорные методы

в) физические методы

г) химические методы

6 Какое действие направлено на обман получателя или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью:

а) фальсификация

б) обвес

в) пересортица

г) идентификация
7 Какие товары наиболее часто подвергаются фальсификации:
а) парфюмерно-косметические товары
б) одежда в) обувь
г) все перечисленные
8 Можно ли установить тождество между следующими понятиями: «фальсифицированные товары» - «товары-заменители» - «дефектные товары»:
а) да
б) нет

Критерии оценки:
Критерием оценки является уровень усвоения студентом материала, предусмотренного программой дисциплины, что выражается количеством правильных ответов на предложенные тестовые задания.
При верных ответах на:
60%-74% тестовых заданий – оценка 3 (удовлетворительно);
75%-94% тестовых заданий – оценка 4 (хорошо);
95%-100% тестовых заданий – оценка 5(отлично).
Критерии оценки

№	Баллы*	%%	Описание
5	9-10	95-100	Полных и правильных ответов
4	7-8	75-94	Полных и правильных ответов
3	5-6	60-74	Полных и правильных ответов
2	3-4	менее 60	Полных и правильных ответа
1	0-2	менее 60	Полных и правильных ответа

* Могут быть изменены при условии сохранения пропорций.

5.2.3 Задания для проведения Дифференцированного зачета

ЗАДАНИЕ *(теоретическое)* **№ 1**

Текст задания: Раскрыть понятие и сущность основных определений.
Условия выполнения задания:
1. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
2. При выполнении данного теоретического задания необходимо ссылаться на действующие нормативные документы.

Вариант № 1
Проверяемые результаты обучения - 31
1 Охарактеризуйте предмет, основные цели и задачи развития коммерческой товароведной дисциплины и науки на современном этапе. Раскройте связь товароведения с другими науками и дисциплинами (физикой, химией, биологией, микробиологией, физиологией, гигиеной питания, менеджментом, маркетингом, техническим оснащением торговли, организацией и технологией коммерческой деятельности и др.). Кратко опишите основные разделы товароведения.

Вариант № 2
Проверяемые результаты обучения - 31
1 Назовите и охарактеризуйте объекты и субъекты товароведной деятельности. Раскройте взаимосвязь товароведных характеристик со стоимостью. Приведите примеры.

Вариант № 3
Проверяемые результаты обучения –31
1 Раскройте сущность и классификацию потребностей личности на современном этапе. Охарактеризуйте типологию потребления и потребителей.

Вариант № 4
Проверяемые результаты обучения – 31
1 Дайте понятие, перечислите и охарактеризуйте потребительские свойства товаров: определение, их классификация. Дайте характеристику социальных и функциональных, эргономических свойств продукции.

Вариант № 5
Проверяемые результаты обучения – 31
1 Дайте определение понятию и охарактеризуйте принципы товароведения. Приведите и примеры. История развития товароведения в России.

Вариант № 6
Проверяемые результаты обучения – 31
1 Дайте понятие, перечислите и охарактеризуйте потребительские свойства товаров: определение, их классификация. Охарактеризуйте эстетические свойства продукции, свойства безопасности и надежности.

Вариант № 7
Проверяемые результаты обучения – 34
1 Раскройте содержание, дайте понятие товароведная классификация товаров (класс, подкласс, группа товаров, подгруппа, вид товаров, разновидность, наименование товаров, марочное наименование).

Вариант № 8
Проверяемые результаты обучения – 34
1 Охарактеризуйте правила и признаки классификации. Назовите и охарактеризуйте свойства и показатели классификации.

Вариант № 9
Проверяемые результаты обучения – 34
1 Дайте определение понятию и охарактеризуйте кодирование товаров как метод товароведения: значение, методы. Дайте сравнительную характеристику методов кодирования товаров.

Вариант № 10
Проверяемые результаты обучения – 31
1 Раскройте понятие ассортимента, товарной номенклатуры. Раскройте содержание управление ассортиментом: понятие, факторы, влияющие на формирование ассортимента; регулирование этих факторов. Дайте определение понятиям: ассортиментная политика; ассортиментная концепция; ассортиментные перечни.

Вариант № 11
Проверяемые результаты обучения – 31
1 Раскройте понятие ассортимента, товарной номенклатуры. Раскройте содержание управление ассортиментом: понятие, факторы, влияющие на формирование ассортимента.

Охарактеризуйте регулирование этих факторов. Раскройте понятия: ассортиментная политика; ассортиментная концепция; ассортиментные перечни.

Вариант № 12
Проверяемые результаты обучения – 34
1 Дайте определение понятиям качество товаров, свойства, показатели, уровень качества. Дайте определение понятиям и охарактеризуйте оценка качества продукции, структура и результаты оценочной деятельности.

Вариант № 13
Проверяемые результаты обучения – 34
1 Дайте определение понятию и охарактеризуйте органолептические методы оценки качества: характеристика, достоинства, недостатки. Физико-химические методы оценки качества: характеристика, достоинства, недостатки.

Вариант № 14
Проверяемые результаты обучения – 34
1 Дайте определение понятию и охарактеризуйте дефекты продукции: понятие, классификация, причины возникновения, методы обнаружения. Дайте сравнительную характеристику дефектов товаров по степени значимости, наличию методов средств их обнаружения и устранения. Приведите пример. Дайте определение понятию градации качества непродовольственных товаров.

Вариант № 15
Проверяемые результаты обучения - 34

1 Охарактеризуйте химический состав пищевых продуктов. Вода и неорганические вещества, их свойства и значение для организма человека, влияние на качество и сохраняемость. Органические вещества, их свойства. Значение для организма человека, влияние на качество и сохраняемость.

Вариант № 16
Проверяемые результаты обучения –34
1 Охарактеризуйте химический состав пищевых продуктов. Витамины, пищевые добавки, их свойства, значение для организма человека, влияние на качество и охраняемость.

Вариант № 17
Проверяемые результаты обучения – 34
1 Назовите и охарактеризуйте физические, вкусовые и ароматические свойства пищевых продуктов. Приведите примеры. Дайте сравнительную характеристику энергетической и биологической ценности пищевых продуктов. Дайте понятие о пищевой безвредности.

Вариант № 18
Проверяемые результаты обучения - 34
1 Назовите и охарактеризуйте количественные характеристики товаров: основные понятия, характеристика размерно-массовых и структурно-механических свойств.

Вариант № 19
Проверяемые результаты обучения – 34

1 Назовите и дайте характеристику теплофизических, электрических, оптических свойств. Назовите и дайте характеристику акустических, сорбционных, биологических свойств.

Вариант № 20
Проверяемые результаты обучения 36
1 Охарактеризуйте технологический цикл товародвижения: понятие; этапы; стадии: предтоварная, товарная, послереализационная.

Вариант № 21
Проверяемые результаты обучения – 35
1 Дайте определение понятию и охарактеризуйте контроль качества и количества непродовольственных товаров: понятие, основные правила. Охарактеризуйте виды контроля качества.

Вариант № 22
Проверяемые результаты обучения – 35
1 Назовите и дайте характеристику факторов, формирующих качество и количество продукции. Приведите примеры.

Вариант № 23
Проверяемые результаты обучения – 35
1 Дайте сравнительную характеристику бестарного и тарного способов размещения товаров при хранении. Охарактеризуйт критерии выбора метода и способов размещения товаров при хранении. Упаковка как фактор, сохраняющий качество и количество продукции. Приведите примеры.

Вариант № 24
Проверяемые результаты обучения – 35
1 Охарактеризуйте хранение как фактор, сохраняющий качество и количество продукции. Приведите примеры. Охарактеризуйте общие методы ухода за товарами. Приведите примеры. Дайте обзор химических, физических, биологических изменений, происходящих в товарах при неправильном уходе и хранении. Приведите примеры

Вариант № 25
Проверяемые результаты обучения 33
1 Дайте определение понятию и охарактеризуйте товарную информацию: понятие, виды и формы; требования, предъявляемые к ней. Охарактеризуйте средства информации о товарах и дайте их характеристику.

Вариант № 26
Проверяемые результаты обучения – 33
1 Дайте определение понятию и охарактеризуйте штриховое кодирование: понятие, значение, принципы, классификация. Охарактеризуйте применение штрихового кодирования разных типов, технологию штрихового кодирования, методику проверки контрольной цифры.

Вариант № 27
Проверяемые результаты обучения – 33
1 Назовите и охарактеризуйте средства товарной информации: общая группировка. Дайте определение функция, структура маркировки. Дайте характеристику производственной и

торговой маркировки. Приведите примеры. Раскройте особенности маркировки пищевых продуктов и непродовольственных товаров. Приведите примеры.

Вариант № 28

Проверяемые результаты обучения – 33

1 Назовите и охарактеризуйте информационные знаки: понятие, требования, характеристика товарных знаков. Приведите примеры. Назовите и охарактеризуйте знаки мест происхождения товаров, соответствия, компонентные знакм. Приведите примеры. Назовите и дайте характеристику размерных, эксплуатационных, манипуляционных, предупредительных, экологических знаков. Приведите примеры.

Вариант № 29

Проверяемые результаты обучения – 35

1 Дайте определение понятию и охарактеризуйте виды и нормы потерь продовольственных и непродовольственных товаров. Приведите примеры. Охарактеризуйте меры по предупреждению и сокращению потерь товаров.

Вариант № 30

Проверяемые результаты обучения – 36

1 Назовите и охарактеризуйте общие методы защиты товаров от воздействия разрушающих факторов. Приведите примеры. Назовите и охарактеризуйте способы и приемы устранения нежелательных изменений в товарах при хранении. Приведите примеры. Назовите и охарактеризуйте общие принципы ухода за товарами, экономическое значение. Приведите примеры.

Вариант №31

Проверяемые результаты обучения – 36

1 Дайте определение понятию идентификация товаров. Охарактеризуйте функции идентификации. Назовите и охарактеризуйте виды идентификации, средства и критерии идентификации.

Вариант № 32

Проверяемые результаты обучения – 36

1 Дайте определение понятию фальсификация товаров. Охарактеризуйте объекты фальсификации. Охарактеризуйте взаимосвязь видов фальсификации товаров с их характеристиками.

ЗАДАНИЕ *(практическое)* **№ 2**

Текст задания: Выполнить условие практического задания
Условия выполнения задания:
1. Место (время) выполнения задания: кабинет маркетинга;
2. Максимальное время выполнения задания: 30 мин.
3. Разрешено воспользоваться:
Сборник норм естественной убыли, ГОСТы на однородные группы товаров.

При выполнении данного практического задания:
Провести анализ ситуаций, дать обоснованный ответ, определить оптимальные способы решения предложенных проблем, произвести необходимые расчеты.

Вариант № 1
Проверяемые результаты обучения – У4
1. Средний суточный рацион человека, занимающегося умственным трудом, составляет: 150 граммов белков, 170 г жиров, 400 г углеводов. Определите энергетическую ценность суточного рациона. Укажите, от чего зависит потребность организма в энергии?

Вариант № 2
Проверяемые результаты обучения – У4
1 Составьте графическую схему классификации обуви иерархическим методом с использованием предложенной классификационной группировки:
а) резиновая, кожаная, валяная;
б) бытовая, производственная, спортивная;
в) мужская, женская, детская;
г) механизированного производства, ручного производства;
д) ботинки, туфли, сапоги;
е) нарядная, повседневная, домашняя.

Вариант № 3
Проверяемые результаты обучения – У6
1 Проанализируйте маркировку на этикетках аналогичных видов или наименований непродовольственных товаров отечественного и импортного производства и выявите информацию: потребительскую, коммерческую и основополагающую. Сопоставьте информацию товаров-аналогов по степени достаточности, достоверности, доступности.

Вариант № 4
Проверяемые результаты обучения – У6
1 Проанализируйте соответствие качества маркировки и упаковки двух образцов трикотажных изделий требованиям стандарта. Зарисуйте и расшифруйте символы по уходу, знаки осторожности.

Вариант № 5
Проверяемые результаты обучения – У6
1 Проанализируйте маркировку на этикетках аналогичных видов или наименований продовольственных товаров отечественного и импортного производства и выявите информацию: потребительскую, коммерческую и основополагающую. Сопоставьте информацию товаров-аналогов по степени достаточности, достоверности, доступности.

Вариант № 6

Проверяемые результаты обучения – У5

1 Проанализируйте условия хранения и полноту маркировки двух образцов лакокрасочных материалов на соответствие их стандарту. Зарисуйте экологические и предупредительные знаки, объясните их значение.

Вариант № 7

Проверяемые результаты обучения – У5

1 В адрес торговой фирмы поступила партия декоративной косметики, имеющей штриховой код 3348900153424. Расшифруйте код, определите страну-производителя и проверьте подлинность товара.

Вариант № 8

Проверяемые результаты обучения – У6

1 На оптовом складе хранились галантерейные изделия из натуральной кожи: перчатки, сумки, чемоданы, кошельки. При проверке склада были установлены следующие условия хранения: относительная влажность воздуха - 95%, температура - 28°С. Проанализируйте правильность хранения указанных товаров. Охарактеризуйте последствия нарушения режима хранения.

Вариант № 9

Проверяемые результаты обучения – У2

1 В адрес оптово-розничного торгового предприятия поступила партия фарфоровой посуды, упакованной в картонные коробки на сумму 1244000 рублей. Поставщик - ОАО «Туймазинский фарфоровый завод», расстояние перевозки - 280 км. При поштучной проверке полученной партии товара обнаружен бой на сумму 1202 рубля. Как должен поступить коммерсант? Можно ли списать сумму разбитых товаров? Охарактеризуйте действия товароведа в данной ситуации.

Вариант № 10

Проверяемые результаты обучения – У2

1 В магазин оптового предприятия поступила партия стеклянной посуды. Расстояние от товарного склада до магазина - 18 км. Посуда упакована в бумажные пакеты. При проверке обнаружено: разбито посуды сортовой 15 штук, посуды хозяйственной - 8. Рассчитайте процент боя, определите нормы боя, если посуды сортовой доставлено 3500 штук, посуды хозяйственной - 240 штук. Сделайте выводы.

Вариант № 11

Проверяемые результаты обучения – У4

1 Составить графическую схему классификации трикотажных изделий иерархическим методом, используя следующие классификационные группировки:

- ✓ изделия бельевые, изделия чулочно-носочные, верхний трикотаж, жакеты из шерстяной пряжи, жакеты из синтетических нитей, джемперы, жакеты, майки, носки и так далее.

Укажите признаки, положенные в основу построенной Вами системы классификации.

Вариант № 12

Проверяемые результаты обучения – У4

1 Составить графическую схему классификации молочных товаров иерархическим методом; используйте следующие классификационные группировки:

- ✓ Сметана, молочные товары, молоко, кисломолочные товары, кефир, йогурт, кисломолочные напитки, сметана жирность 15%, сметана жирность 20%, сметана жирность 10%.

Укажите признаки, положенные в основу построенной Вами системы классификации.

Вариант № 13
Проверяемые результаты обучения – У1
1 Рассчитайте структуру, широту и глубину ассортимента магазина «Детские товары» если известно, что в ассортименте магазина присутствуют следующие товарные группы: швейные товары: комбинезоны для девочек 23 наименования, платья для девочек 56 наим., костюмы для мальчиков 62 наим., юбки 33 наим., трикотажные изделия: свитеры для девочек 23 наим., свитеры для мальчиков 31 наим., брюки спортивные для мальчиков 42 наим., брюки спортивные для девочек 18 наименований.

Вариант № 14
Проверяемые результаты обучения – У1
1 Рассчитайте коэффициент широты ассортимента твердых сыров, находящихся в продаже в магазине «Продукты» если известно, что в ассортименте магазина имеются 14 наименований сыров, а на предприятиях оптовой торговли и у производителя 52 наименования твердых сыров.

Вариант № 15
Проверяемые результаты обучения – У6
1 В адрес торговой фирмы поступила партия декоративной косметики, имеющей штриховой код 6925466291462. Расшифруйте код, определите страну производителя
и проверьте подлинность товара.

Вариант № 16
Проверяемые результаты обучения – У4
1 Пользуясь дифференциальным методом, определите уровень качества свитера трикотажного, имеющего прочность на разрыв 120 н/кв.м, усадку при мокрых обработках 5,0 балла. Базовый образец характеризуется следующими показателями: прочность на разрыв 130 н/кв.м. усадка при мокрых обработках 4,0 балла. Дайте заключение о качестве в сравнении с базовым образцом.

Вариант № 17
Проверяемые результаты обучения – У
1 Опишите правила маркировки, упаковки швейных товаров, нарисуйте и расшифруйте символы по уходу, знаки осторожности.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА					
Задание ***Теоретическое задание № 1*** **Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определение номенклатуры показателей качества товаров** *указывается тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание*					
Результаты освоения (объекты оценки)	**Критерии оценки результата** (в соответствии с разделом 2 описание показателей и критериев оценивания компетенций)				
	1	**2**	**3**	**4**	**5**
Знает: **З1** классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственн ых товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	Отсутствие знания по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке	Неполное знание теоретического материала по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке	В целом сформировавшееся знание по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке	Сформировавшееся целостное систематическое знание по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке
Задание ***Теоретическое задание № 2*** **Расчет товарных потерь и реализация мероприятия по их предупреждению или списанию** *указывается тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание*					
Знает: **З2** виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;	Отсутствие знания видов товарных потерь, причин их возникновения и порядка списания;	Обучающийся не знает значительной части программного материала по определению видов товарных потерь, причин их возникновения и порядка списания;	Неполное знание теоретического материала по определению видов товарных потерь, причин их возникновения и порядка списания;	В целом сформировавшееся знание по по определению видов товарных потерь, причин их возникновения и порядка списания;	Сформировавшееся целостное систематическое знание по определению видов товарных потерь, причин их возникновения и порядка списания;
Задание ***Теоретическое задание № 3*** **Оценить и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями** *указывается тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание*					

Знает: **З3** классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	Отсутствие знания по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке;	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке ;	Неполное знание теоретического материала по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке;	В целом сформировавшееся знание по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке;	Сформировавшееся целостное систематическое знание по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке;
Задание ***Теоретическое задание № 4*** **Классификация товаров, идентификация их ассортиментной принадлежности, оценка качества, диагностирование дефектов, определение градаций качества** *указывается тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание*					
Знает: **З4** - классификацию ассортимента, - товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	Отсутствие знания по - классификации ассортимента, - товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке;	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии по классификации ассортимента, - товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке;	Неполное знание теоретического материала по классификации ассортимента, - товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке;	В целом сформировавшееся знание по классификации ассортимента, - товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке;	Сформировавшееся целостное систематическое знание по классификации ассортимента, - товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке;
Задание ***Теоретическое задание № 5*** **Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров, обеспечение их сохраняемости, проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов**					

указывается тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание					
Знает: **З5** - Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. -условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Отсутствие знания - Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. -условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Обучающийся не знает - Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. -условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Неполное знание теоретического материала - Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. -условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	В целом сформировавшееся знание - Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. -условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Сформировавшееся целостное систематическое знание - Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. -условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
Задание ***Теоретическое задание № 6*** Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценка качества процессов в соответствии с установленными требованиями *указывается тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание*					
Знает: **З6** условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Отсутствие знания по условиям и срокам транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологических требований к ним;	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии по условиям и срокам транспортирования и	Неполное знание теоретического материала по условиям и срокам транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологических требований к ним;	В целом сформировавшееся знание по условиям и срокам транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологических требований к ним;	Сформировавшееся целостное систематическое знание по условиям и срокам транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологических

		хранения, санитарно-эпидемиологических требований к ним;			требований к ним;
Имеет практический опыт:[****]	Не предусмотрено	Не предусмотрено	Не предусмотрено	Не предусмотрено	Не предусмотрено
Условия выполнения заданий Время выполнения задания мин./час. *(если оно нормируется)* 60 мин. Требования охраны труда: *инструктаж по технике безопасности, указания преподавателя по выполнению заданий* Оборудование: ручка, бумага. Литература (справочная, методическая, нормативная)					

5.2.4 Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА					
Задание <u>практическое № 1 Формирование и анализ торгового (или промышленного) ассортимента; распознавание товаров по ассортиментной принадлежности</u> *указывается тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание*					
Умеет: **У1** формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	Отсутствие умения формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	Фрагментарное умение формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	Неполное умение формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	В целом сформировавшееся умение формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	Сформировавшееся систематическое умение формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
Задание <u>практическое № 2 Расчет товарных потерь и порядок их списания</u> *указывается тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание*					
Умеет: **У2** рассчитывать товарные потери и списывать их;	Отсутствие умения рассчитывать товарные потери и анализировать причины их возникновения;	Фрагментарное умение рассчитывать товарные потери и анализировать причины их возникновения;	Неполное умение рассчитывать товарные потери и анализировать причины их возникновения;	В целом сформировавшееся умение рассчитывать товарные потери и анализировать причины их возникновения;	Сформировавшееся систематическое умение рассчитывать товарные потери и анализировать причины их возникновения;
Задание <u>практическое № 3 Идентификация товаров, оценка и расшифровывание маркировки в соответствии с установленными требованиями</u> *указывается тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание*					
Умеет: **У3** -идентифицировать товары - расшифровывать маркировку импортных товаров;	Отсутствие умения идентификации товаров; - расшифровки маркировки импортных товаров;	Фрагментарное умение идентификации товаров; - расшифровки маркировки импортных товаров;	Неполное умение идентификации товаров; - расшифровки маркировки импортных товаров;	В целом сформировавшееся умение идентификации товаров; - расшифровки маркировки	Сформировавшееся систематическое умение идентификации товаров; - расшифровки маркировки импортных товаров;

				импортных товаров;	
Задание <u>практическое № 4</u> <u>Оценка качества товаров, диагностирование дефектов, определение градаций качества</u> *указывается тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание*					
Умеет: **У4** идентифицировать товары; - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	Отсутствие умения идентификации товаров; - оценки качества товаров и устанавления их градации качества;	Фрагментарное умение идентификации товаров; - оценки качества товаров и устанавления их градации качества;	Неполное умение идентификации товаров; - оценки качества товаров и устанавления их градации качества;	В целом сформировавшееся умение идентификации товаров; - оценки качества товаров и устанавления их градации качества;	Сформировавшееся систематическое умение идентификации товаров; - оценки качества товаров и устанавления их градации качества;
Задание <u>практическое № 5 Контроль соблюдениь оптимальных условий и сроко хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним</u> *указывается тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание*					
Умеет: **У5** соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Отсутствие умения соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним;	Фрагментарное умение соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним;	Неполное умение соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним;	В целом сформировавшееся умение соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним;	Сформировавшееся систематическое устойчивое умение соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним;
Задание <u>практическое № 6 Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценка качества процессов в соответствии с установленными требованиями</u> *указывается тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание*					
Умеет: **У6** соблюдать оптимальные условия и сроки	Отсутствие умения применения методов товароведения; не умеет определять	Фрагментарное умение применения методов товароведения; определения	Неполное умение применения методов товароведения; определения	В целом сформировавшееся умение применения методов	Сформировавшееся систематическое умение прочтения и понимания

хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	возможности изменения потребительских показателей качества продовольственных и непродовольственных товаров в зависимости от вида упаковки	возможности изменения потребительских показателей качества продовольственных и непродовольственных товаров в зависимости от вида упаковки	возможности изменения потребительских показателей качества продовольственных и непродовольственных товаров в зависимости от вида упаковки	товароведения; определения возможности изменения потребительских показателей качества продовольственных и непродовольственных товаров в зависимости от вида упаковки	маркировки продовольственных и непродовольственных товаров, нанесенной на упаковку; определения влияния типа упаковки товаров на потребительские свойства
Имеет практический опыт:[****]	Не предусмотрено	Не предусмотрено	Не предусмотрено	Не предусмотрено	Не предусмотрено
Условия выполнения заданий Время выполнения задания мин./час. *(если оно нормируется)* 60 мин. Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности. *инструктаж по технике безопасности, указания преподавателя по выполнению заданий* Оборудование: ручка, бумага, индивидуальное задание для выполнения практической работы. Литература (справочная, методическая, нормативная и др.)					

1 ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Номер этапа (3)**
16.	ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	
17.	ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	
18.	ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	
19.	ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	
20.	ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	
21.	ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	
22.	ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	
23.	ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	
24.	ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
25.	ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
26.	ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
27.	ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
28.	ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
29.	ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
30.	ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	

2 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

<ПК 3.1> <Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров>

Планируемые результаты обучения* (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	**Критерии оценивания результатов обучения****				
	1	2	3	4	5
Знает: **З1** классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	Отсутствие знания по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке	Неполное знание теоретического материала по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке	В целом сформировавшееся знание по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке	Сформировавшееся целостное систематическое знание по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке
Умеет: **У1** формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - распознавания	Отсутствие умения формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - распознавания	Фрагментарное умение формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - распознавания	Неполное умение формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - распознавания	В целом сформировавшееся умение формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;	Сформировавшееся систематическое умение формировать и анализировать торговый (или промышленный)

товаров по ассортиментной принадлежности;	товаров по ассортиментной принадлежности;	товаров по ассортиментной принадлежности;	товаров по ассортиментной принадлежности;	- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
Имеет практический опыт 1: определения показателей ассортимента;	Отсутствие практического опыта и умения формирования и анализа торгового (или промышленного) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	Фрагментарное умение формирования и анализа торгового (или промышленного) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	Неполное умение формирования и анализа торгового (или промышленного) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	В целом сформировавшееся умение формирования и анализа торгового (или промышленного) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	Сформировавшееся устойчивое систематическое умение формирования и анализа торгового (или промышленного) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
Шкала оценивания* ** (соотношение с традиционными формами аттестации)	Неудовлетворительно	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

<ПК 3.2> < Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию>

Планируемые результаты обучения* (показатели достижения заданного уровня освоения	**Критерии оценивания результатов обучения****				
	1	2	3	4	5

компетенций)					
Знает: **З2** виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;	Отсутствие знания видов товарных потерь, причин их возникновения и порядка списания;	Обучающийся не знает значительной части программного материала по определению видов товарных потерь, причин их возникновения и порядка списания;	Неполное знание теоретического материала по определению видов товарных потерь, причин их возникновения и порядка списания;	В целом сформировавшееся знание по по определению видов товарных потерь, причин их возникновения и порядка списания;	Сформировавшееся целостное систематическое знание по определению видов товарных потерь, причин их возникновения и порядка списания;
Умеет: **У2** рассчитывать товарные потери и списывать их;	Отсутствие умения рассчитывать товарные потери и анализировать причины их возникновения;	Фрагментарное умение рассчитывать товарные потери и анализировать причины их возникновения;	Неполное умение рассчитывать товарные потери и анализировать причины их возникновения;	В целом сформировавшееся умение рассчитывать товарные потери и анализировать причины их возникновения;	Сформировавшееся систематическое умение рассчитывать товарные потери и анализировать причины их возникновения;
Имеет практический опыт 2: расчета товарных потери и порядка их списывания;	Отсутствие практического опыта и умения рассчитывать товарные потери, анализировать причины их возникновения, осуществлять порядок их списания.	Фрагментарное умение рассчитывать товарные потери, анализировать причины их возникновения, осуществлять порядок их списания.	Неполное умение рассчитывать товарные потери, анализировать причины их возникновения, осуществлять порядок их списания.	В целом сформировавшееся умение рассчитывать товарные потери, анализировать причины их возникновения, осуществлять порядок их списания.	Сформировавшееся устойчивое систематическое умение рассчитывать товарные потери, анализировать причины их возникновения, осуществлять порядок их списания.
Шкала оценивания* **	Неудовлетворитель но	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

(соотношение с традиционными формами аттестации)					

< ПК 3.3 > < Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями>

Планируемые результаты обучения* (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	**Критерии оценивания результатов обучения****				
	1	2	3	4	5
Знает: **З3** классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	Отсутствие знания по теоретическим основам товароведения: основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии по теоретическим основам товароведения: основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;	Неполное знание теоретического материала по теоретическим основам товароведения: основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;	В целом сформировавшееся знание по теоретическим основам товароведения: основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;	Сформировавшееся целостное систематическое знание по теоретическим основам товароведения: основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
Умеет: **У3** -идентифицировать товары - расшифровывать маркировку импортных	Отсутствие умения определения основополагающих товароведных характеристик и факторов,	Фрагментарное умение определения основополагающих товароведных характеристик и факторов, влияющих	Неполное умение определения основополагающих товароведных характеристик и факторов, влияющих	В целом сформировавшееся умение определения основополагающих товароведных характеристик и	Сформировавшееся систематическое умение определения основополагающих товароведных характеристик и

товаров	влияющих на них;	на них;	на них;	факторов, влияющих на них;	факторов, влияющих на них;
Имеет практический опыт 3: расшифровки маркировки отечественных и импортных товаров	Отсутствие практического опыта и умения определения основополагающих товароведных характеристик и выявления факторов, влияющих на них;	Фрагментарное умение определения основополагающих товароведных характеристик и выявления факторов, влияющих на них;	Неполное умение определения основополагающих товароведных характеристик и выявления факторов, влияющих на них;	В целом сформировавшееся умение определения основополагающих товароведных характеристик и выявления факторов, влияющих на них;	Сформировавшееся устойчивое систематическое умение определения основополагающих товароведных характеристик и выявления факторов, влияющих на них;
Шкала оценивания*** (соотношение с традиционными формами аттестации)	Неудовлетворительно	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

< ПК 3.4 > < Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества>

Планируемые результаты обучения* (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	**Критерии оценивания результатов обучения****				
	1	2	3	4	5
Знает: **З4** - классификацию ассортимента, - товароведные	Отсутствие знания по особенностям товароведения продовольственных и	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в	Неполное знание теоретического материала по особенностям товароведения	В целом сформировавшееся знание по особенностям товароведения	Сформировавшееся целостное систематическое знание по особенностям

характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	непродовольственн ых товаров.	терминологии по особенностям товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	продовольственных и непродовольственны х товаров.	продовольственных и непродовольственных товаров.	товароведения продовольственных и непродовольственн ых товаров.
Умеет: **У4** идентифицировать товары; - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	Отсутствие умения оценки качества товаров и установления градации их качества;	Фрагментарное умение оценки качества товаров и установления градации их качества;	Неполное умение оценки качества товаров и установления градации их качества;	В целом сформировавшееся умение оценки качества товаров и установления градации их качества;	Сформировавшееся систематическое умение оценки качества товаров и установления градации их качества;
Имеет практический опыт 4: установления градаций качества; - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;	Отсутствие практического опыта и умения оценки качества товаров и установления градации их качества;	Фрагментарное умение оценки качества товаров и установления градации их качества;	Неполное умение оценки качества товаров и установления градации их качества;	В целом сформировавшееся умение оценки качества товаров и установления градации их качества;	Сформировавшееся устойчивое систематическое умение оценки качества товаров и установления градации их качества;
Шкала оценивания* **	Неудовлетворитель но	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

< ПК 3.5> < Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов>

Планируемые результаты обучения*	**Критерии оценивания результатов обучения****				
	1	2	3	4	5

(показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)					
Знает: **З5** - Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. -условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Отсутствие знания условий и сроков транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологических требования к ним;	Обучающийся не знает условий и сроков транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологических требования к ним;	Неполное знание теоретического материала условий и сроков транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологических требования к ним;	В целом сформировавшееся знание по условиям и срокам транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологическим требованиям к ним;	Сформировавшееся целостное систематическое знание условий и сроков транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологических требования к ним;
Умеет: **У5** соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-	Отсутствие умения соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-	Фрагментарное умение соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических	Неполное умение соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-	В целом сформировавшееся умение соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-	Сформировавшееся систематическое устойчивое умение соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и

эпидемиологические требования к ним;	эпидемиологических требований к ним;	требований к ним;	эпидемиологических требований к ним;	эпидемиологических требований к ним;	транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним;
Имеет практический опыт 5: контроля режима и сроков хранения товаров;	Отсутствие практического опыта и умения контроля соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним; прочтения и понимания маркировки продовольственных непродовольственных товаров, нанесенной на упаковку; определения влияния типа упаковки продовольственных товаров на потребительские свойства и сроки	Фрагментарное умение контроля соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним; прочтения и понимания маркировки продовольственных непродовольственных товаров, нанесенной на упаковку; определения влияния типа упаковки продовольственных товаров на потребительские свойства и сроки хранения;	Неполное умение контроля соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним; прочтения и понимания маркировки продовольственных непродовольственных товаров, нанесенной на упаковку; определения влияния типа упаковки продовольственных товаров на потребительские свойства и сроки хранения;	В целом сформировавшееся умение контроля соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним; прочтения и понимания маркировки продовольственных непродовольственных товаров, нанесенной на упаковку; определения влияния типа упаковки продовольственных товаров на потребительские свойства и сроки хранения;	Сформировавшееся систематическое устойчивое умение контроля соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним; Владеет: навыками прочтения и понимания маркировки продовольственных непродовольственных товаров, нанесенной на упаковку; определения влияния типа упаковки продовольственных товаров на потребительские свойства и сроки

	хранения;				хранения;
Шкала оценивания* **	Неудовлетворительно	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

< ПК 3.6 > <Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями>

Планируемые результаты обучения* (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	**Критерии оценивания результатов обучения****				
	1	2	3	4	5
Знает: **З6** условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Отсутствие знания по классификации ассортимента, товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, их маркировке;	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии по классификации ассортимента, товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, их маркировке;	Неполное знание теоретического материала по классификации ассортимента, товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, их маркировке;	В целом сформировавшееся знание по классификации ассортимента, товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, их маркировке;	Сформировавшееся целостное систематическое знание по классификации ассортимента, товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, их маркировке;
Умеет: **У6** соблюдать оптимальные условия и	Отсутствие умения применения методов товароведения;	Фрагментарное умение применения методов товароведения;	Неполное умение применения методов товароведения; определения	В целом сформировавшееся умение применения методов	Сформировавшееся систематическое умение прочтения и

сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	не умеет определять возможности изменения потребительских показателей качества продовольственных и непродовольственных товаров в зависимости от вида упаковки	определения возможности изменения потребительских показателей качества продовольственных и непродовольственных товаров в зависимости от вида упаковки	возможности изменения потребительских показателей качества продовольственных и непродовольственных товаров в зависимости от вида упаковки	товароведения; определения возможности изменения потребительских показателей качества продовольственных и непродовольственных товаров в зависимости от вида упаковки	понимания маркировки продовольственных и непродовольственных товаров, нанесенной на упаковку; определения влияния типа упаковки товаров на потребительские свойства
Имеет практический опыт 6: соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;	Отсутствие практического опыта и умения контроля режима и сроков хранения товаров;	Фрагментарное умение контроля режима и сроков хранения товаров;	Неполное умение контроля режима и сроков хранения товаров;	В целом сформировавшееся умение контроля режима и сроков хранения товаров;	Сформировавшееся устойчивое систематическое умение контроля режима и сроков хранения товаров;

3 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Коды компетенций и планируемые результаты обучения		Оценочные средства*	
			Наименование	Представление в ФОС
1	ПК 3.1	**Знать:** классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	Тест № Реферат Доклад, сообщение, Глоссарий, Теоретическое задание для дифференцированного зачета №1	Фонд тестовых заданий Темы рефератов Темы докладов, сообщений Вопросы для дифференцированного зачета
		Уметь: формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	Практическое задание для дифференцированного зачета №2	Задания для дифференцированного зачета
		Иметь практический опыт: определения показателей ассортимента;	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на учебной практике. Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике.	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на учебной практике. Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике.
2	ПК 3.2	**Знать:** виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;	Тест Реферат Доклад, сообщение Глоссарий Теоретическое задание для дифференцированного зачета №1	Фонд тестовых заданий Темы рефератов Темы докладов, сообщений Вопросы для дифференцированного зачета
		Уметь: рассчитывать товарные потери и списывать их;	Практическое задание для дифференцированного зачета №2	Задания для дифференцированного зачета
		Иметь практический опыт: расчета товарных	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно»,	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно»,

		потери и порядка их списывания;	«хорошо», «отлично» на учебной практике. Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике.	«хорошо», «отлично» на учебной практике. Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике.
3	ПК. 3.3	**Знать:** классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	Тест Реферат Доклад, сообщение, Глоссарий, Теоретическое задание для дифференцированного зачета №1	Фонд тестовых заданий Темы рефератов Темы докладов, сообщений Вопросы для дифференцированного зачета
		Уметь: -идентифицировать товары - расшифровывать маркировку импортных товаров	Практическое задание для дифференцированного зачета №2	Задания для дифференцированного зачета
		Иметь практический опыт: расшифровки маркировки отечественных и импортных товаров	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на учебной практике. Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике.	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на учебной практике. Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике.
4	ПК. 3.4	**Знать:** - классификацию ассортимента, - товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	Тест Реферат Доклад, сообщение, Глоссарий, Теоретическое задание для дифференцированного зачета №1	Фонд тестовых заданий Темы рефератов Темы докладов, сообщений Вопросы для дифференцированного зачета
		Уметь: идентифицировать товары; - оценивать качество товаров и	Практическое задание для дифференцированного зачета №2	Задания для дифференцированного зачета

		устанавливать их градации качества;		
		Иметь практический опыт: идентифицировать товары; - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на учебной практике. Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике.	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на учебной практике. Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике.
5	ПК. 3.5	**Знать:** - Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. -условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Тест Реферат Доклад, сообщение, Глоссарий, Теоретическое задание для дифференцированного зачета №1	Фонд тестовых заданий Темы рефератов Темы докладов, сообщений Вопросы для дифференцированного зачета
		Уметь: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Практическое задание для дифференцированного зачета №2	Задания для дифференцированного зачета
		Иметь практический опыт: контроля режима и сроков хранения товаров;	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на учебной практике. Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике.	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на учебной практике. Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике.
6	ПК. 3.6	**Знать:**	Тест №	Фонд тестовых заданий

		условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Реферат Доклад, сообщение, Теоретическое задание для дифференцированного зачета №1	Темы рефератов Темы докладов, сообщений Вопросы для дифференцированного зачета
		Уметь: соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Практическое задание для дифференцированного зачета №2	Задания для дифференцированного зачета
		Иметь практический опыт: соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на учебной практике. Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике.	Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на учебной практике. Получение оценки в аттестационном листе «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» на производственной практике.

4 ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ

4 ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Промежуточная аттестация по МДК. 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» включает в себя теоретические задания, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений (см. раздел 5).

Усвоенные знания и освоенные умения проверяются при помощи тестирования, умения и практический опыт проверяются в ходе выполнения практических заданий (решения задач).

Объем и качество освоения обучающимися дисциплины, уровень сформированности дисциплинарных компетенций оцениваются по результатам текущих и промежуточной аттестаций.

.

5 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств, предназначен для оценки результатов освоения МДК. 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»

5.1.2 Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых при текущем контроле

Содержание учебного материала по программе УД	**Тип контрольного задания**											
	У1	**У2**	**У3**	**У4**	**У5**	**У6**	**З1**	**З2**	**З3**	**З4**	**З5**	**З6**
Тема 7.1 Плоды и овощи свежие и переработанные.	ПР 1						ТЗ 1 ТЗ 7.1					
Тема 7.2 Зерномучные товары	ПР 3						ТЗ 7.2					
Тема 7.3 Сахар. Мед. Крахмал. Кондитерские изделия		ПР 4		ПР 2				ТЗ 7.3.1 ТЗ 7.3.2 РУЗ7.3.3 ТЗ 7.3.5 РУЗ7.3.6 ТЗ 7.3.7 ТЗ 7.3.8 РУЗ7.3.9 ТЗ 7.3.10 РУЗ7.3.11 ТЗ 7.3.13 ТЗ 7.3.14 ТЗ 7.3.15				
Тема 7.4 Вкусовые товары	ПР 6					ПР 5	ТЗ 7.4					
Тема 7.5 Рыбные и нерыбные продукты		ПР 7		ПР 8				ТЗ 7.5				
Тема 7.6 Мясные товары					ПР 9	ПР 10					ТЗ 7.6	ТЗ 7.6
Тема 7.7 Яичные товары					ПР 11						ТЗ 7.7	
Тема 7.8 Молочные товары					ПР 11						ТЗ 7.8	

Тема 7.9 Жировые товары		ПР 12						ТЗ 7.9				
Тема 8.1 Текстильные товары	ПР 13						ТЗ 8.1					
Тема .8.2 Швейные товары	ПР 14		ПР 14				ТЗ 8.2		ТЗ 8.2			
Тема 8.3 Трикотажные товары			ПР 15				ТЗ 8.3					
Тема 8.4 Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	РУЗ 8.4							ТЗ 8.4				
Тема 8.5 Обувные товары				ПР 16						ТЗ 8.5		
Тема 8.6 Галантерейные товары	РУЗ8.7									ТЗ 8.6		
Тема 8.7 Парфюмерно-косметические товары	РУЗ 8.7						ТЗ 8.7					
Тема 8.8 Посудо-хозяйственные, керамические и силикатные товары	ПР 17			ПР 18			ТЗ 8.8					
Тема 8.9 Электробытовые товары и машины				ПР 19						ТЗ 8.9		
Тема 8.10 Товары из пластических масс и товары бытовой химии			ПР 20						ТЗ 8.10			
Тема 8.11 Школьно-письменные и канцелярские товары	ПР 21						ТЗ 8.11					
Тема 8.12 Спортивные товары и игрушки	ПР 22						РУЗ 8.12					
Тема 8.13 Радиоэлектронные товары	РУЗ 8.13										ТЗ 8.13	ТЗ 8.13
Тема 8.14 Ювелирные товары											ТЗ 8.14	ТЗ 8.14
Тема 8.15 Мебельные товары.	ПР 23						ТЗ 8.15					

ПР - практическая работа (или другое)
Т- тест (или другое)
К - кейс-решение
РУЗ - разноуровневые задания

5.1.3 Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых при промежуточной (итоговой) аттестации

Содержание учебного материала по программе УД	**Тип контрольного задания**											
	У1	**У2**	**У3**	**У4**	**У5**	**У6**	**З1**	**З2**	**З3**	**З4**	**З5**	**З6**
Тема 7.1 Плоды и овощи свежие и переработанные.	ПЗ 8,18	ПЗ 9		ПЗ 10,11, 12	ПЗ 5		ТЗ 1,2,3,4					
Тема 7.2 Зерномучные товары							ТЗ 5,6,8,9	ТЗ 12				
Тема 7.3 Сахар. Мед. Крахмал. Кондитерские изделия		ПЗ 9,13		ПЗ 16,17	ПЗ 19	ПЗ 14		ТЗ 10,11, 13,14, 15				
Тема 7.4 Вкусовые товары	ПЗ 15						ТЗ 7,18, 20,21, 22	ТЗ 25			Т324	Т319
Тема 7.5 Рыбные и нерыбные продукты								ТЗ 32,35, 37		Т332, 33,34, 38,40, 41		
Тема 7.6 Мясные товары											ТЗ 28,29 31,34 ,36, 39	ТЗ 26,27, 30
Тема 7.7 Яичные товары											Т347	
Тема 7.8 Молочные товары											ТЗ 42,43 ,44,4 5	ТЗ 46
Тема 7.9 Жировые товары								ТЗ 49	ТЗ 50			
Тема 8.1 Текстильные товары							ТЗ 52,54	ТЗ 59		ТЗ 64,65, 66		
Тема .8.2 Швейные товары							ТЗ 67					

Тема 8.3 Трикотажные товары							ТЗ 51					
Тема 8.4 Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	ПЗ 1,2,3		ПЗ 6,7	ПЗ 4,5				ТЗ 73	ТЗ 74			
Тема 8.5 Обувные товары	ПЗ 24,25			ПЗ 23						ТЗ 68,69		
Тема 8.6 Галантерейные товары							ТЗ 71					
Тема 8.7 Парфюмерно-косметические товары												ТЗ 70
Тема 8.8 Посудо-хозяйственные, керамические и силикатные товары	ТЗ 56			ПЗ 20,21			ТЗ 51,58		ТЗ 57,63			
Тема 8.9 Электробытовые товары и машины										ТЗ 53		
Тема 8.10 Товары из пластических масс и товары бытовой химии										ТЗ 63		
Тема 8.11 Школьно-письменные и канцелярские товары							ТЗ 62					
Тема 8.12 Спортивные товары и игрушки							ТЗ 55,60				ТЗ 60	
Тема 8.13 Радиоэлектронные товары											ТЗ 61	Т361
Тема 8.14 Ювелирные товары				ПЗ 22							ТЗ 72	
Тема 8.15 Мебельные товары.							ТЗ 75					

ТЗ – теоретическое задание

ПЗ – практическое задание

5.2 ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

5.2.1 Входной контроль

Укажите правильный ответ, (ответы).

1 Научная дисциплина, изучающая потребительские качества товаров
а) Квалиметрия
б) Товароведение+
в) Химия
г) Товарная экспертиза
д) Научно-техническая экспертиза
2 Продукты с минимальным содержанием углеводов
а) Мясо, рыба+
б) Молоко
в) Овощи
г) Хлеб
д) Овощные консервы
3 Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течении определенного промежутка времени, установленного нормативным документом
а) Усвояемость
б) Сохраняемость+
в) Качество
г) Биологическая ценность
д) Органолептическая ценность
4 Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств пищевого продукта и его вкусовых достоинств
а) Пищевая ценность+
б) Органолептическая ценность
в) Биологическая ценность
г) Энергетическая ценность
д) Физиологическая ценность
5 Свойство пищевых продуктов, показывающее какая часть продукта в целом используется организмом
а) Усвояемость+
б) Качество
в) Физиологическая ценность
г) Сохраняемость
д) Биологическая ценность
6 Пищевые продукты, содержащие в большом количестве витамин «С»
а) Морковь, апельсин, яичный желток
б) Черная смородина, капуста, цитрусовые плоды+
в) Рыбий жир, печень, грибы
г) Морковь, капуста, печень
д) Рыбий жир, апельсин, морковь
7 Фактор, влияющий на формирование качества товара:
а) изучение рынка труда
б) эффективность производства +
в) особенности управления и ценообразования
8 Товары как объекты товароведной деятельности не имеют среди основополагающих характеристик:

а) качественную
б) количественную
в) субъективную +
9. К принципам товароведения относятся:
а) технологичность
б) безопасность, эффективность +
в) экономичность
10 Основные причины обновления ассортимента:
а) повышение качества и конкурентоспособности +
б) появление (замена) устаревших товаров +
в) увеличение количества потребителей

5.2.2 Оперативный (текущий) контроль

Укажите правильный ответ, (ответы):

Тест № 7.1
Тема 7.1 Плоды и овощи свежие и переработанные.
Проверяемые результаты обучения – З

1 Горьковатый привкус незрелых томатов обусловлен наличием
а) солонина и томатина+
б) ликопина и солонина
в) ксантофилла и томатина
г) каротина и ликопина
2Топинамбур относится к группе овощей:
а) томатные
б) корнеплоды
в) тыквенные
г) клубнеплоды+
3 К ложным ягодам относятся
а) виноград, облепиха
б) малина, ежевика
в) смородина, крыжовник
г) земляника, клубника+
4 При высушивании целых абрикосов без косточек получают
а) урюк
б) курагу+
в) изюм
г) кишмиш
5 К семечковым плодам относятся яблоки, рябина, ...
а) груши, айва,+
б) айва, вишня, черешня
в) груши, вишня, ирга
г) вишня, айва, груши
6 Сливы, абрикосы, персики относятся к группе свежих плодов:
а) семечковых
б) цитрусовых
в) ягод
г) косточковых+
7 Баклажаны относится к группе овощей:
а) томатные
б) корнеплоды
в) тыквенные+
г) клубнеплоды
8 Наиболее высоким содержанием витамина С характеризуются:
а) цитрусовые+
б) хурма
в) черная смородина+
г) ананасы
д) яблоки
8 К настоящим ягодам относятся:

а) виноград, облепиха+
б) малина, ежевика
в) смородина, крыжовник+
г) облепиха и малина
д) малина и виноград
9 К семечковым плодам относятся
а) груша+
б) яблоко+
в) вишня
г) слива
д) персик
10 К орехоплодным плодам относятся
а) лещина+
б) фисташки+
в) ананас
г) гранат
д) кунжут
11 Окраску плодов и овощей обуславливают красящие вещества:
а) белки
б) каротиноиды+
в) хлорофиллы+
г) соланин
д) пектины
12 Бактерицидными свойствами обладают эфирные масла овощей:
а) моркови
б) чеснока+
в) лука+
г) картофеля
д) томата
13 К клубнеплодам относятся овощи:
а) морковь
б) свекла
в) топинамбур+
г) батат+
д) редис
14 К сушильным сортам винограда относятся
а) кишмиш белый+
б) кишмиш черный+
в) шабаш
г) мускат венгерский
д) изабелла
15 В зависимости от используемой части растения свежие овощи подразделяют на подклассы:
а) вегетативные+
б) плодовые+
в) стручковые
г) корнеплоды
д) корешковые
16 Насыпная масса плодоовощной продукции зависит от:
а) плотности

б) влажности
в) объема свободного пространства между отдельными экземплярами+
г) температуры
17 Среди тыквенных овощей наиболее высоким содержанием воды и сахара отличается ...
а) кабачки
б) огурцы
в) баклажаны
г) арбузы+
18 К настоящим ягодам относятся:
а) виноград, облепиха+
б) малина, ежевика
в) смородина, крыжовник+
г) облепиха и малина
д) облепиха, ежевика

Тест №7.2
Тема 7.2 Зерномучные товары
Проверяемые результаты обучения – З

1 В эндосперме пшеницы количественно преобладает содержание:
а) Крахмала+
б) азотистых соединений
в) клетчатки
г) воды
2. Вид крупы определяется:
а) содержанием доброкачественного ядра
б)зерновой культурой+
в) размерами крупинок
г) обработкой ядра зерна
3. Крупу «Артек» подразделяют на:
а) марки
б)номера+
г) категории
д) сорта
4 Батоны нарезные вырабатываются из пшеничной муки следующих сортов:
а) первого и второго
б)высшего и первого+
в) экстра и высшего
г) крупчатки и высшего
5. К лентообразным макаронным изделиям относят:
а) макароны
б)соломку
в) лапшу+
г) вермишель
6. Номер крупы характеризует:
а) содержание примесей
б)содержание доброкачественного ядра
в) размер крупинок+
г) зерновая культура

7 Крупу манную вырабатывают из:
а) ячменя
б)кукурузы
в) гречихи
г) пшеницы+
8 При сортовом помоле пшеницы кроме муки получают крупу:
а) пшеничную шлифованную
б) перловую
в) толокно
г) манную+
9. К нитеобразным макаронным изделиям относятся
а) рожки
б) вермишель+
в) перья
г) лапша
10. По рецептуре теста хлеб пшеничный бывает:
а) улучшенный и сдобный
б) простой и сдобный
в) простой и улучшенный+
г) простой и комбинированный
11 Эти . ..., ..., ..., крупы подразделяются по размерам частиц:
а) пшеничная+
б) гороховая
в) кукурузная+
г) рисовая
д) перловая+
12. На сорта подразделяются крупы:
а) рисовая+
б)ячневая+
в) пшено
г) ядрица+
д) кукурузная
13. Тесто для выпечки пшеничного хлеба вырабатывают .....способом.
а) заварным
б) опараным+
в) безопарным+
г) кислым
д) на «головке»
14 К мелкоштучным хлебобулочным изделиям относятся:
а) сайки+
б)калачи+
в) баранки
г) бублики
д) сухари

Тест №7.3.1
Тема 7.3 Сахар. Мед. Крахмал. Кондитерские изделия
Проверяемые результаты обучения – З
7.3.1Сахар
1.Назовите недопустимые дефекты сахара-рафинада:

а) увлажненная поверхность, посторонние привкусы и запахи
б) увлажненная, липкая поверхность, наличие комков и непробеленного сахара, посторонние привкусы и запахи +
в) наличие непробеленных комков, липкая поверхность
2.Какой сахар-рафинад имеет высокую крепость, медленно растворяется?
а) прессованный в мелкой расфасовке
б) прессованный со свойствами литого
в) литой+
3.Назовите сырье для производства сахара:
а) сахарная свекла, сахарный тростник;+
б) сахарная свекла;
в) сахарный тростник.
4. Какой сахар обладает самой меньшей крепостью?
а) быстрорастворимый+
б) литой
в) прессованный в мелкой расфасовке
5. Назовите недопустимые дефекты сахара:
а) желтый цвет, посторонний запах
б) потеря сыпучести, желтоватый цвет, посторонние запах и привкус+
в) потеря сыпучести, посторонние привкус
6. Какой вред приносит организму человека избыточное потребление сахара?
а) нарушение обмена веществ, ожирение+
б) действует на органы зрения, слуха, ожирение
в) нарушение обмена веществ, ожирение, действует на сердечно-сосудистую систему
7. Сахар (по химическому составу) состоит из:
а) фруктоза 20-22%
б) сахароза не менее 99,9%+
в) сахароза не менее 82%
8. Сахара при нагревании свыше 160 градусов подвергаются:
а) образуют коричневоокрашенные соединения в результате реакции карамелизации;+
б) образуют темноокрашенное вещество в результате реакции меланоидинообразования;
в) образуют вещества коричневого цвета в результате реакции Майяра;
г) образуют светлоокрашенные соединения в результате реакции карамелизации.
9. Сахар (по химическому составу), это:
а) моносахарид
б) дисахарид+
в) полисахарид

Тест 7.3.2 Ассортимент мучных кондитерских изделий

1.Какие изделия не относятся к группе мучных кондитерских изделий
а) печенье,крекер,вафли
б) торты,рулеты,пирожные
в) зерновое драже,грильяжные конфеты,какао-порошок+
2.Наименование печенья, которое готовят из эластично-упругого затяжного теста, содержание сахара до 20% и до 8% жира
а) затяжное+
б) сдобное
в) песочное
3.Какое печенье не входит в ассортимент песочного

а) глаголики
б) с изюмом
в) миндально-ореховое+
4.Срок хранения вафель без начинки
а) 1месяц
б) 2месяца
в) 3месяца+
5.Название пряников в зависимости от способа приготовления: замешивают на холодном сахарно-паточном сиропе
а) сырцовые+
б) заварные
6.Срок хранения ромовой бабы
а) 5дней
б) 10 дней+
в) 14дней
7.Пористые, хрупкие,легкие мучные кондитерские изделия с рифленой или ячеистой поверхностью
а) вафли+
б) пряники
в) печенье
8.Срок хранения крекера
а) 15дней
б) 3дня
в) 1-6месяца+
9.Высококалорийные мучные кондитерские изделия, с красивым внешним видом различной формы
а) пряники
б) торты и пирожные+
в) печенье
10.Срок хранения пирожных и тортов с заварным кремом
а) 6часов+
б) 7часов
в) 10суток

Тест 7.3.3 Фруктово-ягодные изделия.
Варенье, джем, конфитюр, цукаты, желе
(первый уровень, комбинированный тест: опознание и различение)

Ответьте на вопросы, выбирая один или несколько правильных ответов из списка фруктово-ягодных изделий.
1. Для производства каких изделий обязательно используются желирующие вещества?
2. Для изготовления каких изделий могут использоваться кожура (корочки) плодов и овощей?
3. Какое из названных изделий имеет однородную мажущуюся массу?
4. Какое из названных изделий подразделяется на товарные сорта?
5. В каких изделиях плоды и/или овощи (или их кусочки) должны сохранять свою форму?
6. В каком изделии можно отделить сироп, в котором варились плоды и/или овощи?
7. Какое изделие может изготавливаться искусственным, т.е. натуральные плоды и/или овощи имитируются красителями, вкусовыми и ароматическими добавками?
8. Какие из перечисленных изделий могут вырабатываться стерилизованными?

Фруктово-ягодные изделия:
а) варенье;
б) джем;
в) желе;
г) конфитюр;
д) повидло;
е) цукаты.
Примечание: Данное задание также может использоваться как конструктивный тест второго уровня, если не предоставлять учащимся вариантов ответов.

Тест 7.3.4 Фруктово-ягодные изделия
(второй уровень, конструктивный тест)
Ответьте на вопросы:
1. На какие разновидности подразделяются варенье, джем, повидло по способу изготовления?
2. Что может использоваться для изготовления варенья кроме плодов и овощей?
3. Из каких овощей готовят варенье?
4. На какие товарные сорта подразделяется повидло в зависимости от показателей качества?
5. На какие виды подразделяют пастильные изделия в зависимости от способа формования, и что относят к каждому виду?
6. Что применяют в качестве пенообразователя при изготовлении пастильных изделий?
7. Что применяется в качестве студнеобразующей основы для пастильных изделий клеевых и заварных?
8. На какие разновидности подразделяется мармелад в зависимости от сырья?
9. На какие разновидности подразделяется мармелад в зависимости от способа формования?
10. Пюре из каких видов плодов применяются для изготовления мармелада пата?

Тест 7.3.5 Шоколад и какао-порошок
(первый уровень, комбинированный тест: опознание и различение)
Выберите один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов.
1. Какие из перечисленных алкалоидов содержатся в какао-бобах?
а) хинин;
б) кофеин;
в) теобромин;
г) все перечисленные.
2. На какие виды подразделяется шоколад в зависимости от технологии производства и степени измельчения?
а) обыкновенный и десертный;
б) обыкновенный, десертный, пористый;
в) обыкновенный, десертный, белый;
г) обыкновенный, десертный, пористый, белый.
3. В чем особенности приготовления десертного шоколада?
а) применение отборного сырья;
б) взбивание шоколадной массы;
в) длительное перетирание шоколадной массы;
г) все перечисленное.
4. Какой шоколад называется горьким?
а) не содержащий сахара;
б) содержащий не менее 55 % какао-продуктов;
в) содержащий не менее 80 % какао-продуктов;

г) с повышенным содержанием алкалоидов, придающих выраженный горький вкус.
5. Что является основным сырьем для получения белого шоколада?
а) какао-порошок;
б) масло какао;
в) молочные продукты;
г) соевые продукты.
6. В чем особенности получения пористого шоколада?
а) длительное перетирание шоколадной массы;
б) взбивание шоколадной массы;
в) искусственное насыщение шоколадной массы углекислым газом;
г) формование шоколада в вакуум-аппаратах.
7. Как называется дефект, когда на поверхности шоколада появляется белый или серый налет?
а) мелирование;
б) поседение;
в) старение;
г) допускается любое из перечисленных названий.
8. Каковы причины появления на поверхности шоколада белого или серого налета?
а) длительное хранение;
б) перепады температуры при хранении;
в) повышенное количество молока в рецептуре шоколада;
г) нарушение технологии приготовления.
9. У каких разновидностей шоколада допускается неровная поверхность?
а) пористый;
б) шоколад с начинкой;
в) с крупными добавлениями;
г) у всех перечисленных.
10. В чем отличие рецептуры кондитерских плиток от шоколада?
а) в плитках используют меньшее по сравнению с шоколадом количество тертого какао;
б) в плитках используют меньшее по сравнению с шоколадом количество масла какао;
в) тертое какао заменяют какао-порошком;
г) масло какао заменяют другими растительными жирами.

Тест 7.3.6 Шоколад
(второй уровень, конструктивный тест)
Ответьте на вопросы.
1. Какие полуфабрикаты, полученные в результате переработки какао-бобов, используют для производства шоколада?
2. На какие разновидности подразделяют шоколад в зависимости от технологии производства и степени измельчения?
3. Приведите примеры *(минимум три)* крупных добавлений, используемых для приготовления шоколада.
4. Приведите примеры *(минимум три)* тонкоизмельченных добавлений, используемых для приготовления шоколада.
5. В чем основное различие в получении десертного и обыкновенного шоколада?
6. В чем особенности рецептуры белого шоколада?
7. Какие виды начинок используются при приготовлении шоколада с начинкой? *(Приведите минимум три примера)*.
8. В чем особенности рецептуры диабетического шоколада?
9. Что является непосредственным сырьем для получения какао-порошка?

10. Какие дефекты могут возникнуть при хранении шоколада при повышенной температуре? *(Назовите минимум два дефекта)*.

Тест 7.3.7 Шоколад

(третий уровень)

Объясните, почему в комплект НЗ (неприкосновенного запаса) для альпинистов, спасателей, десантников наряду с такими продуктами как сухое брикетированное мясо, растворимые чай и кофе, армейские хлебцы входит шоколад?

Тест 7.3.8 Карамель

(первый уровень, комбинированный тест: опознание и различение)

Выберите один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

1. Что является основой для приготовления карамельной массы?

а) сахарный сироп;

б) сироп из патоки;

в) сахаро-паточный сироп;

г) молочно-сахарный сироп.

2. На какие группы подразделяется карамель в зависимости от способа приготовления?

а) леденцовая и с начинкой;

б) леденцовая, с начинкой, диетическая;

в) леденцовая, с начинкой, комбинированная;

г) леденцовая, с начинкой, комбинированная, диетическая.

3. Какой из перечисленных видов начинки для карамели получают увариванием соответствующего сырья?

а) сбивная;

б) ореховая;

в) фруктово-ягодная;

г) прохладительная.

4. Какой из перечисленных видов начинки для карамели получают смешиванием и растиранием соответствующего сырья?

а) молочная;

б) медовая;

в) желейная;

г) шоколадно-ореховая.

5. Какие из перечисленных наименований карамели выпускаются с фруктово-ягодной начинкой?

а) «Мичуринская»;

б) «Черная смородина»;

в) «Мечта»;

г) «Лимонная».

д) «Клюква»;

е) «Бубенчики».

6. Какие из перечисленных наименований карамели выпускаются с молочной начинкой?

а) «Цветочный нектар»;

б) «Аленка»;

в) «Чебурашка»;

г) «Малина со сливками»;

д) «Красный мак»;

е) «Фея».

7. Какую начинку имеет карамель «Рачки», «Раковые шейки», «Гусиные лапки»?

а) помадная;
б) сбивная;
в) ореховая;
г) шоколадно-ореховая.
8. Какую начинку имеет карамель «Снежок», «Северное сияние», «Полярная»?
а) ликерная;
б) прохладительная;
в) сбивная;
г) желейная.
9. Какие из перечисленных наименований карамели выпускаются с ликерной начинкой?
а) «Виктория»;
б) «Апельсиновая»;
в) «Ромовая»;
г) «Бенедиктин»;
д) «Абрикос»;
е) «Арктика».
10. Какие из перечисленных наименований относятся к леденцовой карамели?
а) «Монпансье»;
б) «Лимончики»;
в) «Яблоневый цвет»;
г) «Снежок»;
д) «Театральная»;
е) «Цветной горошек».

Тест 7.3.9 Карамель
(второй уровень, конструктивный тест)
Ответьте на вопросы.
1. На какие группы подразделяют карамель в зависимости от способа приготовления?
2. Какие виды начинок готовят путем уваривания сахаро-паточного сиропа с различными добавками? *(Назовите минимум три начинки)*.
3. Какие виды начинок готовят сбиванием сахаро-паточного сиропа с различными добавками? *(Назовите минимум две начинки)*.
4. Какие виды начинок готовят путем смешивания и растирания соответствующего сырья? *(Назовите минимум две начинки)*.
5. Как подразделяется карамель в зависимости от внешнего оформления?
6. Чем может быть отделана поверхность карамели? *(Приведите минимум два примера)*.
7. На какие разновидности подразделяется леденцовая карамель?
8. Какие дефекты свойственны завертке карамели? *(Назовите минимум три дефекта)*.
9. Какие дефекты свойственны карамели в шоколадной глазури? *(Назовите минимум два дефекта)*.
10. От чего зависят сроки годности карамели?

Тест 7.3.10. Ассортимент конфет
(первый уровень, комбинированный тест: опознание и различение)
Выберите один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов.
1. Из какой конфетной массы изготовлены конфеты «Буревестник», «Ромашка», «Василек»?
а) фруктово-желейная;
б) молочная;
в) кремовая;
г) помадная.

2. Какие из перечисленных наименований конфет изготовлены из ореховой конфетной массы?
а) «Ласточка»;
б) «Вечерний звон»;
в) «Ну-ка, отними»;
г) «Незнайка»;
д) «Шалунья»;
е) «Маска».
3. Из какой конфетной массы изготовлены конфеты «Юбилейные», «Райская пенка», «Птичье молоко»?
а) молочная;
б) сбивная;
в) помадная;
г) желейная.
4. Какие из перечисленных наименований конфет изготовлены из фруктовой и желейно-фруктовой конфетных масс?
а) «Лунная ночь»;
б) «Чио-Чио-сан»;
в) «Наслаждение»;
г) «Лазурное море»;
д) «Стратосфера»;
е) «Красный цветок».
5. Из какой конфетной массы изготовлены конфеты «Трюфели», «Красная Москва», «Космос»?
а) молочная;
б) шоколадно-ореховая;
в) кремовая;
г) желейно-фруктовая.
6. Какие из перечисленных наименований конфет изготовлены из масс, переслоенных вафлями?
а) «Мишка на Севере»;
б) «Каракум»;
в) «Балет»;
г) «Аленка»;
д) «Петушок-золотой гребешок»;
е) «Кот в сапогах».
7. Какие из перечисленных наименований конфет относятся к неглазированным?
а) «Детские»;
б) «Первоклассница»;
в) «Конек-горбунок»;
г) «Кузя - друг Аленки»;
д) «Слоник»;
е) «Тузик».
8. Из какой конфетной массы изготовлены конфеты «Батончики», «Буратино», «Спортивные»?
а) ореховая;
б) типа пралине;
в) шоколадно-ореховая;

г) молочно-шоколадная.

Тест 7.3.11 Конфеты
(второй уровень, конструктивный тест)
Ответьте на вопросы.
1. На какие разновидности подразделяются конфеты по способу приготовления и отделки?
2. Как подразделяются конфеты по внешнему оформлению?
3. Как подразделяются конфеты по сочетанию конфетных масс?
4. Как называются ячейки в коробках, в которые уложены конфеты?
5. Чем может быть отделан корпус конфеты? *(Приведите минимум три примера отделки)*.
6. Какие конфетные массы используют для изготовления корпусов конфет? *(Назовите минимум пять видов масс).*
7. Из каких конфетных масс готовят неглазированные конфеты? *(Назовите минимум три вида массы).*
8. Чем заменяют орехи при изготовлении конфетной массе типа пралине?
9. Какие условия хранения способствуют возникновению поседения конфет в шоколадной глазури?
10. От чего зависят сроки годности конфет?

Тест 7.3.12 Мед
(первый уровень, тест-опознание)

Выберите правильный ответ из нескольких предложенных вариантов.
1. Каких сахаров больше всего содержится в меде?
а) глюкоза и фруктоза;
б) глюкоза и сахароза;
в) фруктоза и сахароза;+
г) глюкоза и мальтоза.
2. Какой из перечисленных видов меда относится к монофлерному?
а) таежный;
б) майский;
в) клеверный;+
г) луговой.
3. Какой из перечисленных видов меда относится к полифлерному?
а) яблоневый;
б) горный;+
в) лавандовый;
г) гречишный.
4. Какой из перечисленных видов меда имеет самый темный цвет?
а) черничный;
б) тыквенный;
в) малиновый;
г) каштановый.+
5. Какой мед называют смешанным?
а) смесь меда, полученного из нектара нескольких цветковых растений;
б) смесь цветочного и падевого меда;+
в) смесь меда, полученного с разных пасек;
г) смесь меда, произведенного разными семьями пчел, живущими на одной пасеке.
6. Ухудшает ли засахаривание качество меда?
а) да, всегда;
б) да, но только для отдельных видов меда;

в) нет, никогда;
г) нет, если мед упакован в герметичную тару.
7. Какой из перечисленных видов меда не засахаривается наиболее длительное время?
а) подсолнечный;
б) гречишный;
в) акациевый;+
г) клеверный.
8. Как изменяется консистенция засахарившегося меда при его нагревании?
а) мед становится более жидким;+
б) мед становится более густым;
в) при незначительном нагреве густеет, при сильном нагреве становится более жидким;
г) консистенция меда не меняется при нагревании.
9. Какой органолептический показатель не нормируется ГОСТом на мед?
а) наличие признаков брожения;+
б) вкус;
в) наличие примесей;
г) цвет.
9. От чего зависит срок хранения меда?
а) от температуры хранения;
б) от вида тары, в которую упакован мед;
в) от вида растения, из которого получен мед;
г) от всего перечисленного. +

Тест № 7.3.13
1 В зависимости от способа обработки карамельной массы карамель изготавливают:
а) глянцованную, дражированную, обсыпную, глазированную
б) леденцовую и с начинками
в) открытую и завернутую
г) с тянутой и нетянутой оболочкой, с жилками, полосками+
2. Корпуса конфет формуют следующими способами:
а) обкатка и шлифование
б) формование, нарезывание, отсадка+
в) дражирование, формирование центров кристаллизации
г) уваривание составных частей или их перетирание
3. В рецептуру халвы входят:
а) карамельная масса, пенообразующие вещества и обжаренные маслосодержащие семена и орехи+
б) ореховая конфетная масса и белок
в) маслосодержащие семена, ореховая масса и кондитерский жир
г) маслосодержащая масса и фруктово-ягодное сырье
4. Допустимыми дефектами шоколада являются:
а) мажущая консистенция
б) сахарное поседение
в) незначительное повреждение шоколадной молью
г) пузырьки, пятна, царапины на поверхности +
5 Тягучий ирис получают путем введения в конфетную массу
а) ирисной крошки
б) желатина+
в) соевого молока
г) меда

6. Консистенция халвы должна быть:
а) волокнисто-слоистая+
б) однородная
в) хрупкая
г) рассыпчатая
7 Дефект « зайцы» внешне характеризуется следующими признаками:
а) появлением белых пятен на поверхности помадных конфет+
б) появление белых пятен на поверхности покрытых шоколадной глазурью
в) мелкие жирные пятна на поверхности покрытых шоколадной глазурью конфет
г) прилипание этикетки к отдельным участкам конфетных корпусов
8Срок хранения карамели зависит от:
а) температурно-влажностного режима+
б) вида начинки
в) кислотности
г) массовой доли общей золы
д) массовой доли золы, нерастворимой в 10% соляной кислоте
9. Конфеты «Кара-Кум», «Белочка», «Маска» изготовлены из ... конфетной массы:
а) сбивной
б) пралиновой +
в) молочной
г) ореховой +
д) ликерной
10 При производстве конфет пралиновую конфетную массу готовят из:
а) обжаренных орехов+
б) обжаренных масличных семян+
в) взорванных круп
г) зерен какао
д) зерен кофе
11. В зависимости от способа приготовления и рецептуры кексы **не** подразделяются на следующие группы:
а) сырцовые+
б) заварные+
в) приготовленные на дрожжах
г) приготовленные на химических разрыхлителях
д) приготовленные без дрожжей и химических разрыхлителей
12. К восточным сладостям типа карамели **не** относятся:
а) козинаки+
б) миндаль в сахаре+
в) халва
г) все перечисленное

Тест 7.3.14 Мед
(второй уровень, тест-подстановка)
Вставьте пропущенные слова и цифры.
1. Мед бывает натуральным и … .
2. По способу получения мед бывает сотовый, центробежный и … .
3. Цветочный мед произведен пчелами из … .
4. … мед произведен пчелами из нектара растений преимущественно одного вида, а … мед – из нектара растений разных видов.

5. Падевый мед произведен пчелами из сладких выделений лиственных и хвойных растений, а также из сладких выделений ….
6. Мед могут извлекать из сотов двумя способами: … и ….
7. Большинство видов меда начинает кристаллизоваться через … *(укажите примерную цифру)* месяца (-ев) после извлечения из сотов.
8. Наличие пены на поверхности или в объеме меда является признаком … .
9. Цвет меда, произведенного пчелами из разных растений, может быть от … до … .
10. Температура хранения меда не должна превышать … .

Тест 7.3.15. Мед
(второй уровень, конструктивный тест)
1. На какие виды подразделяют мед по ботаническому происхождению?
2. На какие виды подразделяют мед по способу получения?
3. Как называют мед, произведенный пчелами из нектара растений разных видов?
4. Как называют мед, произведенный пчелами из нектара растений преимущественно одного вида?
5. Из чего пчелы производят падевый мед?
6. Какой вид меда называют по месту сбора, например луговой, таежный, степной и т.п.?
7. Какими признаками различается мед, полученный из разных растений? *(Назовите минимум три признака)*.
8. Какие привкусы может иметь падевый мед?
9. Какие посторонние примеси могут наиболее часто встречаться в меде?
10. Что добавляют в сахарный сироп для получения искусственного меда?

Тест №7.4.1
Тема 7.4 Вкусовые товары
Проверяемые результаты обучения – З

1 Пряности – это:
а) семена (зерна) плодов вечнозеленого кофейного растения;
б) плоды всех многолетних десертных травянистых растений, произрастающих в тропических странах;
в) вкусовые продукты растительного происхождения, использующиеся в сушеном виде, усиливающие выделение пищеварительных соков, способствующие усвоению пищи, улучшающие ее вкусовые свойства.+
2 К цветочным пряностям относят:
а)корица и имбирь
б) гвоздика и шафран+
в) куркума и кориандр
г) лавровый лист и мускатный орех
3 К органолептическим показателям пряностей относят:
а)внешний вид+
б) цвет
в) консистенцию
г) запах
д) целостность+
4 К плодовым пряностям относят:
а)ваниль+
б) черный перец+
в) шафран

г) гвоздика
д) корица
5. Перец черный – это пряность:
а). цветочная
б). листовая
в). плодово-семенная +
6. В зависимости от того какая часть растения находит практическое применение, пряности классифицируют на следующие группы:
а) плодово-семенные (горчица, перец) и цветочные (гвоздика), листовые (лавровый лист), коровые (корица) и корневые (имбирь);+
б) по содержанию эфирных масел, по интенсивности пряного аромата, по резкости вкуса и содержанию гликозидов;
в) цветочные (гвоздика), листовые (лавровый лист), корневые (имбирь).
7. Пищевая поваренная соль – это:
а) бесцветные твердые кристаллы, сухой сыпучей консистенции;
б) сухой сыпучий порошок желто-белого или кремового цвета;
в) кристаллический хлористый натрий (NaCl).+
8. Для профилактики заболеваний щитовидной железы выпускают:
а) кристаллическую и молотую йодированную соль;+
б) поваренную витаминизированную соль;
в) яблочную, лимонную, молочную витаминизированную соль.
9 Несуществующий вид поваренной соли
а) Выварочная
б) Каменная
в) Пропаренная+
г) Самосадочная
д) Садочная

Тема 7.4.2.

1. Кофе в зернах обжаривают для:
а) выпаривания влаги
б) приобретения характерного вкуса и аромата +
в) придания соответствующей консистенции
2. Чайные напитки получают из:
а) сушеных листьев различных растений +
б) молодых, свежих листьев чайного куста
в) нижних листьев чайного куста
3. Настой черного байхового чая должен быть:
а) прозрачный, светло-зеленый, с желтоватым оттенком
б) недостаточно прозрачный, аромат слабый, вкус нетерпкий
в). прозрачный, яркий, интенсивный с красным оттенком +
4. Назовите родину чайного растения:
а)Индия
б). Китай+
в). Япония
5. В чем отличие чайных напитков от натурального чая?
а) содержит незначительное количество кофеина
б) не содержит алкалоида, кофеина+
в) содержит алкалоид, кофеин, ароматические эссенции.
6. Какое сырье используется для производства черного байхового чая?

а) старые, грубые побеги
б) флеши +
в) целые побеги чайного куста.
7. Какие вещества придают чаю терпкий вяжущий вкус и красивый цвет?
а) алкалоиды
б) дубильные вещества+
в) гликозиды
8. В результате какой технологической операции формируются вкус, аромат, цвет настоя черного чая?
а) ферментация +
б) завяливание
в) скручивание
9. Из каких технологических операций состоит процесс производства черного чая?
а) завяливание, скручивание, сортировка, ферментация, сушка;+
б) фиксация, скручивание, сушка;
в) завяливание листа, скручивание, сортировка, сушка.
10. Какие изменения происходят при хранении молотого и растворимого кофе в открытой банке?
а) прогоркает
б) высыхает, увлажняется
в) увлажняется, теряет вкус, аромат, слипается в комочки.+
11. Какое вещество обусловливает физиологические свойства кофе? Содержание его в кофе составляет:
а) кофеоль 0,2-0,7%
б) экстрактивные вещества 0,3-0,4%
в) алкалоид, кофеин: 0,7-2,5%+
12. Назовите родину кофейного дерева:
а) Бразилия
б) Англия
в) Эфиопия+
13. Какие процессы влияют на изменение цвета кофейных зерен при обжарке?
а) карамелизация сахаров; +
б) гидролиз жиров
в) уменьшение дубильных веществ
14. Какое свойство жареного кофе в зернах надо учитывать при хранении?
а) гигроскопичность
б) способность поглощать посторонние запахи
в) летучесть ароматических веществ+
15.Какие физические изменения происходят при обжарке кофейных зерен?
а) увеличение объема зерен, уменьшение влаги;
б) уменьшение влаги и объема зерен;+
в) уменьшение влаги и азотистых веществ.
16. Какие вещества образуются при обжарке кофе?
а) кофеин
б) кафеоль +
в) продукты гидролиза
17. Наличием каких веществ обусловлены жаждоутоляющие свойства чая?
а) дубильных веществ;
б) кофеина
в) экстрактивных веществ

18. Какой продукт получают путем экстракции чая горячей водой и сушки экстракта?
а) чай для одноразовой заварки
б) плиточный чай
в) чай быстрорастворимый
19. В чем состоит отличие процесса производства черного чая?
а) не проводится ферментация
б) используются грубые листья
в) проводится ферментация чайного листа
20. Перед употреблением в пищу зерна кофе обжаривают при температуре:
а) 150-190 С
б) 180-200 С +
в) 200-250 С

Тема 7.4.3

1 К ликёроводочным изделиям относят:
а) вина виноградные;
б) настойки и ликёры;
в) коньяк, водку и спирт.
2 Вина виноградные делят в зависимости от содержания спирта и сахара:

а) столовые, креплёные, ароматизированные, игристые и шипучие.
б) полусладкие и сладкие;
в) марочные, коллекционные.
3 Столовые вина содержат спирта:

а) 17 – 20 %;
б)14 – 16 %;
в) 9 – 14 %.
4 Креплёные крепкие вина содержат спирта:

а) 14 – 16 %;
б)17 – 20 %;
в) 16 – 18 %.
5 Десертные сладкие вина содержат сахара:

а) 21 – 35 %;
б) 5 – 12 %;
в) 14 – 20 %.
6 Шампанские вина содержат спирта:

а) 9 – 12,5 %;
б) 3 %;
в) 10 %.
7 Болезни вин:

а) посторонние привкусы;
б) сероводородный привкус;
в) уксусное скисание, цвель вина.
8 Коньяки по качеству подразделяют на:

а) ординарные, марочные, коллекционные;+
б) марочные, коллекционные;

в) ординарные, марочные.

9 Коньяк КС получают из коньячных спиртов, выдержанных:

а) 10 и более лет;
б)8 – 10 лет;
в) 6 – 7 лет.

10 Коньяк КВВК получают из коньячных спиртов, выдержанных:

а) 10 и более лет;
б)8 – 10 лет;
в) 6 – 7 лет.

11 Коньяк КВ получают из коньячных спиртов, выдержанных:

а) 10 и более лет;
б)8 – 10 лет;
в) 6 – 7 лет.

12 Водка содержит спирта:

а) 30 – 60 %;
б)40 – 56 %;
в) до 96 %.

13 Виноградное вино – это:
а) напиток, который получают в результате стартового брожения виноградного сусла или мезги+
б) вино, приготовленное путем физического насыщения обработанного виноматериала двуокисью углерода
в) вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги, содержащее этиловый спирт только эндогенного происхождения
г) вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги с добавлением этилового спирта

14. Коньяк классифицируют по следующим показателям:
а) в зависимости от региона, откуда поступили коньячные спирты, продолжительности и способов выдержки коньячных спиртов+
б) в зависимости от способа производства и вида сырья
в) по цвету и массовой концентрации сахаров
г) по продолжительности выдержки, и давлению двуокиси углерода в бутылке.

15 Ликеро-водочные изделия делятся на группы:
а) ликеры крепкие, ликеры десертные, ликеры эмульсионные, кремы, наливки, пунши+
б) настойки полусладкие, вина, джины, ликеры
в) аперитивы, пиво, вина
г) настойки горькие, коктейли, водки, виски

16. Сорта водок для экспорта выработанного из спирта этилового:
а) «Экстра» и «Люкс»+
2) «Люкс» и «Альфа»
в) «Экстра» и «Альфа»
г) высшей очистки и «Люкс»

17. Игристые вина по массовой концентрации сахаров подразделяют на:
а) брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое+
б) брют, полусладкое, сладкое, сухое
в) брют, полусухое, сухое, розовое
г) сухое, полусухое, полусладкое, сладкое

18. В зависимости от продолжительности и способов выдержки коньячных спиртов коньяки классифицируют:
а) ординарные, марочные, коллекционные+
б) неординарные, марочные, коллекционные
в) марочные, ординарные, коньяки с выдержкой не менее двух лет
г) ординарные, старые коньяки, коллекционные, коньяки для экспорта
19. Пиво – это:
а). безалкогольный напиток
б). крепкий алкогольный напиток
в) слабоалкогольный напиток +
20. Сырьем для производства пива является:
а) ячменный солод, хмель, вода, особые расы дрожжей, сахар, ферменты+
б) питьевая вода, сахарный сироп, хмель, семена
в) ячменный солод, хмель, экстракты, продукты пчеловодства
21 В зависимости от экстрактивности начального сусла пиво подразделяют на:
1) светлое +
2) крепкое
3) темное+
4) пастеризованное
5) нефильтрованное

Тест №7.5
Тема 7.5 Рыбные и нерыбные продукты
Проверяемые результаты обучения – З

1По характеру скелета все промысловые рыбы подразделяются на:
а) хрящевые и костистые+
б) хрящевые и хрящекостные
в) хрящекостные и круглоротые
г) круглоротые и хрящевые
2. К придонным и донным относятся следующие рыбы: палтус, камбала,....
а) треска, пикша, морской окунь+
б) сельдь, тунец, скумбрия
в) треска, сельдь, сардина
г) пикша, скумбрия, сельдь
3. При маринованном посоле используют следующие компоненты смеси: соль,...
а) уксусная кислота, нитрат натрия
б) сахар, бензойнокислый натрий
в) сахар, пряности, уксусную кислоту+
г) пряности, сахар, лавровый лист
4. Дефект «Запаривание» образуется у рыбной продукции при
а) холодном копчении
б) полугорячем копчении
в) горячем копчении+
г) смешанном копчении
5 В зависимости от места обитания рыб делят на следующие группы: морские, ...
а) пресноводные, питающие, полупроходные
б) речные, озерные, жирующие
в) пресноводные, проходные, полупроходные+
г) речные, проходные, озерные

6. Рыбу маринованную делят на сорта:
а) первый и второй
б) высший и первый
в) высшей, первый, второй
4) на сорта не делят+
7Проходными считаются рыбы, которые живут:
а) в морях, а для нереста уходят в реки+
б) в опресненных участках морей
3) постоянно в озерах и реках
г) постоянно в морях
8. Качество мороженой рыбы оценивают по следующим показателям: внешнему виду,...
а) запаху, вкусу
б) качеству разделки, запаху, вкусу
в) качеству разделки, консистенции, запаху+
г) консистенции, вкусу, запаху
9 При пряном посоле используют посолочную смесь, в состав которой входят: соль, пряности,...
а) лавровый лист
б) сахар+
в) уксусная кислота
г) сахар, уксусная кислота
10 Сушеную визигу изготавливают из...
а) спинки лососевых рыб
б) хрящевой массы лососевых рыб
в) хорды осетровых рыб+
г) боковой части осетровых рыб
11Копчение по температурному режиму отличают:
а) горячее+
б) охлажденное
в) полугорячие+
г) холодное+
д) теплое
е) высокотемпературное
ж) низкотемпературное
12 Икру лососевую изготавливают из следующих видов рыб:
а) горбуши+
б) муксуна
в) щуки
г) кеты+
5) нерки+
е) лосося
ж) бестера
13 Натуральные рыбные консервы вырабатывают:
а) в собственном соку+
б) в маринаде
в) в бульоне+
г) в желе+
д) в томатном соку
е) в заливках
ж) в масле

14 Семейство сельдевых рыб **НЕ** представлено родом...
а) шпрот
б) тюльки
в) сардин
г) сазанов+
д) линя+
15 Икру лососевых **не** изготавливают из следующего вида рыб:
а) сазана+
б) кижуча
в) чавычи
г) нерки
16 При хранении пресервов в них происходят следующие изменения:
а) старение+
б) вздутие
в) гниение
г) созревание+
д) окисление
е) перезревание
ж) выравнивание+
17 При производстве стерилизованных консервов рыбу **не** подвергают следующей тепловой обработке:
а) бланшированию
б) холодному копчению+
в) запеканию+
г) жарке
д) горячему копчению
18Для выработки высококачественной вяленой продукции используется только....рыбы:
а) жирные+
б) тощие
в) полужирные
г) особожирные
д) полутощие

Тест №.7.6.
Тема 7.6 Мясные товары
Проверяемые результаты обучения – З

1 К полноценным белкам мяса относятся:
а) актин, эластин, миозин
б) коллаген, эластин
в) коллаген, эластин, миоглобин
г) актин, миозин+
2 К субпродуктам 1 категории относятся языки, почки, печень, сердце, ...
а) говяжьи и свиные головы
б) легкие,
в) мозги+
г) диафрагма
3 Лучшие сенсорные характеристики имеет мясо в стадии:
а) окоченения

б) созревания+
в) автолиза
г) глубокого автолиза
4 Согласно ГОСТ 779-55, мясо-говядину выпускают в:
а) полутушах и четвертинах+
б) тушах и полутушах
в) тушах, полутушах и четвертинах
г) в тушах
5 Штамп видовой принадлежности ставится на:
а) конину, верблюжатину, крольчатину
б) конину, козлятину, крольчатину
в) верблюжатину, козлятину, оленину
г) конину, верблюжатину, оленину+
6 Категория субпродуктов зависит от:
а) видовой принадлежности
б) пищевой ценности+
в) сроков хранения
г) качества обработки
7 Наименьшее количество влаги содержится в:
а) полукопченых колбасах+
б) мясных хлебах
в) кровяных колбасах
г) зельцах и студнях
8 При обнаружении активного подтека в процессе хранения мясные баночные консервы:
а) направляют на промпереработку
б) утилизируют+
в) выпускают без ограничений
г) выпускают с понижением сортности
9 Согласно НТД, продукты из свинины могут быть:
а) сыровялеными, сырокопченым, варено-копчеными, жареными
б) сырокопчеными, копчено-вареными, запечеными, жареными+
в) твердокопчеными, запеченными, копчено-вареными, варено-копчеными
г) сырокопчеными, вареными, полукопчеными, варено-копчеными
10 Категория тушки цыпленка-бройлера зависит от:
а) упитанности+
б) термического состояния
в) качества технологической обработки+
г) степени свежести
д) массы
11К субпродуктам 1 категории относятся:
а) говяжьи головы, мозги, вымя
б) мясная обрезь, легкие, язык
в) язык, печень, почки+
г) диафрагма, калтыки, язык, сердце
д) сердце, почки, мозги+

Тест № 7.7
Тема 7.7 Яичные товары
Проверяемые результаты обучения – З

1Для промышленной переработки допускаются яйца со следующими дефектами:
а) насечка+
б) красюк
в) миражные
г) выливка+
5) большое пятно
2.Диетическое пищевое яйцо хранят не более.....дней:
а) 3
б) 7+
в) 14
г) 25
3. Испарение влаги содержимого яйца через поры скорлупы, в результате чего увеличивается высота воздушной камеры и уменьшается вес яйца, что приводит к понижению качества, это:
а) физические изменения;
б) биохимические изменения;
в) микробиологические изменения.
4. Под влиянием собственных ферментов в яйце, белок разжижается, становится недостаточно плотным, водянистым, в результате чего у воздушной камеры появляется подвижность, желток всплывает и присыхает к скорлупе ,это:
а) физические изменения;
б) биохимические изменения;
в) микробиологические изменения.
5. Смесь белков и желтков в естественной пропорции, в которую добавляют поваренную соль или лимоннокислый натрий, это:
а) мороженный яичный меланж;
б) яичный порошок;
в) сухой омлет.
6. Пищевые куриные яйца в зависимости от сроков хранения и качества подразделяют на:
а) диетические и столовые;
б) отборные, первой и второй категорий;
в) стандартные и группы «здоровое питание».
7. Яйца, срок хранения которых не превышает семи суток, массой не менее 45 г относят к:
а) категории отборных;
б) категории столовых;
в) диетической категории.
8 Яйцо с маркировкой "Д" относится к
а) Столовому
б) Детскому
в) Диетическому +
г) Докторскому
д) Отборному

Тест № 7.8
Тема 7.8 Молочные товары
Проверяемые результаты обучения – З
1. Группой чистоты молока определяют:
а) механические примеси+
б) отстой белковых частиц

в) минеральные примеси
г) комочки жира
2. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:
а) голландский, российский;
б) швейцарский, горноалтайский;
в) колбасный;
г) брынза, сулугуни.+
3. Кислотность молока принято выражать в:
а) градусах Тернера +
б) градусах Кеттсторфера
в) градусах Цельсия
г) кг/м^3
4. Органолептические показатели качества сыра, его упаковку, маркировку оценивают:
а) по 25-бальной системе;
б) по 20-бальной системе;
в) по 100-бальной системе;+
г) не оценивается по бальной системе.
5. К мягким сырам относится:
а) голландский
б) швейцарский
в) адыгейский+
г) советский
6 Основными белками молока являются:
а) альбумин, глобулин
б) гликопротеиды
в) протеины
г) казеин, сывороточные+
7. В основе классификации питьевого молока лежат признаки:
а) используемое молочное сырье, режим термической обработки+
б) содержание жира и белка
в) содержание белка, режим термической обработки
г) способ обработки, кислотность
8. При разведении молока водой **не** изменяются его
а) кислотность, плотность;
б) содержание сухих веществ, СОМО;
в) содержание белка;+
г) содержание жира;
д) группа чистоты+
9. К твердым сычужным с низкой температурой второго нагревания относятся сыры:
а) голландский круглый, голландский брусковый;+
б) советский, швейцарский, алтайский;
в) костромской, ярославский, эстонский, степной, угличский;+
г) латвийский;
д) брынза.
10. К кисломолочным продуктам относятся:
а) творог и творожные изделия;+
б) сыр;
в) сметана;+
г) кисломолочные напитки;+
д) пахта

е) масло
ж) сыворотка
11. На основе смешанного брожения готовят кисломолочные напитки:
а) ряженку
б) кумыс+
в) кефир+
г) простоквашу
д) йогурт
12. Из топленого молока изготавливают кисломолочные продукты:
а) сметану
б) ряженку+
в) топленое молоко
г) варенец+
д) кефир
13. К кисломолочным продуктам **не** относятся:
а) творог и творожные изделия
б) сыр+
в) сметана
г) масло

Тест № 7.9
Тема 7.9 Жировые товары
Проверяемые результаты обучения – З

1. Растительное дезодорированное масло:
а). интенсивной краски, с ярко выраженным вкусом и запахом семян, имеет осадок
б). прозрачное, без осадка, вкус и запах – слабо выраженный +
в). прозрачное, без садка, с достаточно выраженным вкусом и запахом
2. Масло сливочное высшего сорта должно иметь:
а). однородную консистенцию, со слабо выраженным кормовым привкусом
б). однородную, пластичную консистенцию, без посторонних привкусов и запахов +
в). зернистую, мягкую консистенцию
3. Майонез должен быть:
а). однородным, сметанообразным +
б). сметанообразным, допускаются комочки жира
в). сметанообразным, допускается выделение воды
4. Твердую консистенцию при комнатной температуре имеют растительные масла:
а) кокосовое, пальмовое, пальмоядровое, масло какао +
б) тунговое, льняное, хлопковое
в) оливковое, кукурузное, подсолнечное
г) горчичное, рапсовое, соевое
5. К животным жирам относятся:
а) растительные масла
б) бараний, говяжий, свиной+
в) кулинарный
г) топленые смеси
д) костный, сборный+
6. Растительные масла получают способами:
а) прессовым+
б) вытопкой
в) гидрогенизацией

г) экстракцией+
д) фильтрацией
7. Саломасы являются основным сырьем для производства:
а) маргарина, кулинарных, кондитерских жиров+
б) майонеза, спреда, мыло
в) топленых жиров, маргарина
г) мыла, кондитерских жиров
8. К полиненасыщенным жирным кислотам относятся:
а) олеиновая
б) пальмитиновая, стеариновая
в) линолевая, линоленовая, арахидоновая+
г) масляная, капроновая, каприловая

Тест № 8.1
Тема 8.1 Текстильные товары
Проверяемые результаты обучения – З

1 Повторяющийся рисунок ткацкого переплетения – это:
а) сублистатик;
б) раппорт;+
в) печать.
2 Что представляет собой ткань:
а) изделие, образованное на ткацком станке переплетением взаимно перпендикулярных систем нитей;+
б) изделие, изготовленное из текстильных волокон, систем нитей, скрепленных механическим способом;
в) изделие, по внешнему виду и свойствам напоминающее натуральный мех?
3 Уток – это система нитей, идущих:
а) вдоль ткани;
б) поперек ткани;+
в) по диагонали.
4 С какой целью проводят карбонизацию чистошерстяных тканей:
а) для придания ткани мягкости;
б) для удаления растительных примесей;+
в) для придания товарного вида ткани?
5 Мерсеризация – это:
а) обработка ткани горячим паром;
б) обработка ткани раствором едкого натра;
в) нанесение на ткань аппрета, в состав которого входят клеящие вещества.
6 Для чего применяют специальную отделку тканей:
а) для окончательного внешнего оформления тканей и улучшения эстетических свойств;
б) для снижения или устранения недостатков в тканях, для придания важных для них свойств;+
в) для подготовки ткани к раскрою в швейном производстве?
7 Как называется самое тонкое льняное полотно:
а) батист; +
б) байка;
в) бумазея?
8 Толстая, плотная, тяжелая ткань с двухсторонним начесом:
а) фланель;

б) байка;
в) бумазея.
9 Какие ткани относят к ворсовым тканям:
а) вельвет, бархат, полубархат;+
б) вельвет, батист, поплин;
в) ситец, сатин, бязь
10 Текстильные материалы, состоящие из волокнистого холста или нитей, скрепленных различными способами, называют:
а) искусственные меха;
б) нетканые материалы;
в) ткани.

Тест № 8.2
Тема 8.2 Швейные товары

Проверяемые результаты обучения – З
1. При какой температуре и влажности должны храниться швейные и трикотажные товары:
а). 16-19 С; 70 %
б). 10-30 С; 60-70 %
в). 12-18 С; 55-70 %
2 К какой группе одежды относится юбка-брюки
а) мужской
б) женской+
в) школьной
3 Кардиган это:
а) удлиненный жакет без воротника+
б) удлиненное пальто
в) удлиненный пиджак
4 Как подразделяется по назначению швейное бельё?
а) верхнее, нижнее, постельное, столовое, детское
б) нательное, постельное, столовое,+
в) мужское, женское, детское, спортивное, сорочки
г) верхнее, нижнее, простыни, скатерти, салфетки
5 Какой признак швейного изделия характеризует степень приталенности?
а) форма
б) сложность обработки
в) покрой рукава
г) силуэт+
6 Укажите, какие размерные признаки указываются на маркировке женского платья:
а) рост+
б) обхват шеи
в) размер+
г) полнота
7 Определите, по какому признаку одежду подразделяют на плечевую и поясную:
а) по назначению
б) по полу и возрасту
в) по сезонности
г) по характеру опоры+
8 Выберите определение понятия «Верхняя одежда»:

а) одежда, одеваемая непосредственно на тело, предназначенная для защиты организма от неблагоприятных воздействий окружающей среды
б) одежда, одеваемая на бельевые изделия, предназначенная для поддержания оптимальной температуры тела+
в) одежда, одеваемая непосредственно на тело, предназначенная для защиты организма от неблагоприятных воздействий окружающей среды и создания оптимального температуры тела
г) одежда, одеваемая на бельевые изделия, предназначенная для защиты организма от неблагоприятных воздействий окружающей среды и поддержания оптимальной температуры тела
9 Швейное изделие без рукавов, обычно без воротника, состоит из спинки и двух полочек:
а) жакет
б) жилет+
в) пиджак
г) куртка
10 Определите потребительские свойства, обеспечивающие удобство и комфорт при пользовании товаром:
а) функциональные
б) эргономические+
в) эстетические
г) свойства надежности
11 Выберите показатели гигиенических свойств тканей:
а) прочность
б) гигроскопичность+
в) воздухопроницаемость+
г) устойчивость ткани к истиранию
12 Дополните: Фасон швейных изделий характеризуется…
а) силуэтом и обработкой+
б) формой и покроем
в) силуэтом, формой, покроем, и обработкой
г) покроем основных деталей

Тест № 8.3
Тема 8.3 Трикотажные товары
Проверяемые результаты обучения – З

1 К какой группе трикотажных изделий относятся гетры:
а) к верхнему трикотажу
б)бельевому трикотажу
в)чулочно-носочному трикотажу+
2. При какой температуре и влажности должны храниться швейные и трикотажные товары:
а). 16-19 С; 70 %
б). 10-30 С; 60-70 %
в). 12-18 С; 55-70 %
3 Продолжить предложение: «Трикотажные изделия получают способом…»
а) Формования
б) Вязание+
в) Ткачества
г) Пошива

4 Укажите трикотажное плечевое изделие с воротником, рукавами и разрезом во всю длину стана.
а) Жакет+
б) Джемпер
в) Жилет
г) Свитер
5 Переплетение, которое имеет на лицевой стороне лицевые петли, на изнаночной – изнаночные, называется
а) Ластик
б) Рельефное
в) Гладь+
г) Ажурное
6 Основной недостаток трикотажных изделий:
а) Эластичность
б) Распускаемость+
в) Гигиеничность
г) Низкая ветрозащитность
7 Что обозначает номер чулок и носков?
а) Обхват ступни в пучково-фаланговой части
б) Длина нижней части следа от носка до пятки+
в) Условная величина
г) Длина ноги
8 Размер перчаток определяется:
а) Величиной обхвата кисти правой руки
б) Величиной обхвата кисти левой руки
в) Длиной пальцев
г) Величиной обхвата запястья+
9 Расшифруйте маркировку на товарном ярлыке поясного изделия: 170-100-96
а) 170-
б)100
в) 96
10 По способу производства трикотажные изделия вырабатывают:
а) Основные
б) Регулярные+
в) Кроеные+
г) Полурегулярные+

Тест №8.4
Тема 8.4 Пушно-меховые и овчинно-шубные товары
Проверяемые результаты обучения – З

1. Этот мех самый дорогой:
а\ норка
б/ голубой песец
в/ шиншилла
2.Этот мех самый тяжелый:
а/. медведь, волк, овчина
б/.северный олень, морской котик
в) кролик, песец, лисица

3.Этот мех самый ноский:
а/медведь, волк
б/. выдра, морской котик
в./. росомаха
4. Этот мех самый толстый
а/.волк, медведь
б/.барсук
в/ выдра, речной бобр
5.Совокупность определенных товарных свойств, характерных для пушных шкурок данного вида, добытых в определенном географическом районе называется:
а/. альбинизм
б/.кряж
в/.меланизм
6. Удаление подкожной жировой клетчатки это:
а/.жирование
б/.мездрение
в/. обезжиривание
7.Видоизменение структуры кожевой ткани для придания ей мягкости и пластических свойств путем обработки растворами кислоты и поваренной соли это:
а/.дубление
б/.жирование
в/. пикелевание
8.Выравнивание волоса по высоте называется:
а/. стрижка,
б/. щипка,
в/.эпилирование
9. К зимним видам пушнины относят:
а/.норка, бобр речной, водяная крыса
б/.норка, бобр речной, нутрия, соболь
в/.сурок, суслик, бурундук.
10. Шкурки песцов по сортам подразделяют на:
а/. 1,2,3.
б/.не делят
в/.1, 2 сорт.
11. В зависимости от качества волосяного покрова, его высоты и густоты, шелковистости шкурки соболей делят на сорта:
а/. не делят
б/. 1 - (полноволосые), 2 – (менее полноволосые).
в/. натуральные; с удаленной остью.
12. Шкурки нутрии выпускают:
а/. натуральные
б/. с удаленной остью,
в/.натуральные, с удаленной остью, стриженные
13.Шкурка неродившегося ягненка называется:
а/.каракуль
б\. каракульча,
в/.смушка
14. Шкурка ягненка в возрасте 1-3 дня называется:
а/. каракульча,
б/.каракуль,

в/.смушка.
15.Пышность, густота, длина, мягкость волосяного покрова пушного полуфабриката определяют:
а/.сортность
б/. группу пороков
16. Меховая накидка без рукавов это:
а/. палантин,
б/.горжет
в/.пелерина
17. Изготавливают круглыми из неразделанных шкурок с головами или плоскими в распластанном виде на шелковой подкладке это:
а/.пелерина,
б/. горжеты
в/. палантин
18. Полоса различной длины(2-2,5 метра), и ширина 30-50 см, сшитая из шкурок соболя, куницы, норки, белки и т.д.
а/.палантин
б/.пелерина
в\.горжеты
19. Все виды изделий из натурального меха, в том числе пластины и меха, называются:
а) пушно-меховое изделие;
б) овчинно-шубные изделия;
в) овчинно-меховые изделия.
20. Совокупность определенных товарных свойств, характерных для пушных шкурок определенного данного вида, добытых в определенном географическом районе, это:
а) меланизм;
б) кряж;
в) хромизм.
21. Альбинизм – это:
а) наличие белых волос только на некоторых местах шкурки, в то время как основной покров пигментирован нормально;
б) волосяной покров лишен пигмента только в определенное время роста волос, поэтому мех состоит из волосков, у которых кончики пигментированы, а основание – нет;
в) отсутствие пигмента во всем волосяном покрове шкурки.
22. К основным процессам выделки пушно-мехового полуфабриката относятся:
а) отмока, мездрение, обезжиривание, пикелевание, дубление, жирование, сушка, разбивка, ческа, выколачивание, глажение, щипка, стрижка, эпилирование, крашение;
б) пикелевание, дубление, жирование, сушка;
в) разбивка, ческа, выколачивание, глажение, щипка, стрижка, эпилирование, крашение.
23. К зимним видам пушнины относятся:
а) выдровые, кошачьи, заячьи, россомаховые;
б) сурковые, кротовые, мелких грызунов;
в) волчьи, телячьи, овчина.

Тест № 8.5
Тема 8.5 Обувные товары

Проверяемые результаты обучения – З
1. Участки шкуры или кожи, соответствующие определенным частям тела животного и

отличающиеся неоднородным строением, химическим составом и физико-механическими свойствами называют:
а) кожевенным сырьем;
б) топографическими участками;
в) крупным или мелким кожевенным материалом.
2. Чтобы предотвратить шкуру животного от порчи при хранении, транспортировании, ее консервируют. Существуют следующие способы консервирования:
а) мокросоленый и сухосоленый способ;
б) дубление и зольный способ;
в) мокросоленый и сухосоленый способ, пресно-сухой способ и замораживание, облучение гамма- и УФ-лучами.
3. Процессы и операции кожевенного производства по их назначению и роли в формировании свойств кожи делят на группы:
а) подготовительная, дубильная, изготовление, отделочная, транспортирование;
б) дубильная, отделочная, транспортирование;
в) подготовительная, изготовление, отделочная.
4. Ассортимент обувной кожи можно разделить на группы:
а) свиная кожа для верха обуви;
б) искусственные и синтетические;
в) кожи для низа обуви, кожи для верха обуви и подкладки.
5. Ассортимент кожаной обуви в Общероссийском Классификаторе Продукции рассматривается по следующим основным признакам:
а) по химическому и технологическому креплению низа обуви, по виду материала верха и половозрастному признаку;
б) по виду материала верха и половозрастному признаку, в зависимости от назначения обуви и виду материала подошвы;
в) по химическому и технологическому креплению низа обуви, в зависимости от назначения обуви и виду материала подошвы.
6. Потребительские свойства кожаной обуви объединяют в группы:
а) эргономические, эстетические, надежность;
б) по способу изготовления и фасону;
в) сохраняемость, гигиеничность, ремонтопригодность.
7. Контроль качества кожаной обуви включает в себя следующие этапы:
а) проверка маркировки, упаковки, транспортирования, хранения кожаной обуви;
б) проверка качества обуви по внешнему виду, проверка физико-механических показателей качества обуви;
в) проверка физико-механических показателей качества обуви, упаковки, транспортирования.
8. По назначению резиновую обувь делят на:
а) с противоскользящей подошвой и кислотощелочестойкие;
б) обувь, защищающая от нефтепродуктов, масел, жиров, воды;
в) бытовая, спортивная, производственная обувь.
9. Контроль качества резиновой обуви осуществляют:
а) путем проведения испытаний обуви на истираемость подошвенной резины и прочности связи резиновой обсоюзки с текстильным верхом;
б) путем внешнего осмотра;
в) путем внешнего осмотра, путем проведения физико-механических испытаний резиновой обуви.

Тест № 8.6
Тема 8.6 Галантерейные товары
Проверяемые результаты обучения – З

«Текстильная галантерея»

Вопрос 1. Укажите, как классифицируют нитки по назначению:
Варианты ответов:
1. Швейные, вышивальные, вязальные, штопальные.
2. Пряденые, ткацкие, швейные, отделочные.
3. Натуральные, химические.
4. Растительного происхождения, животного происхождения.

Правильный ответ: _____

Вопрос 2. Вышивальные нитки называют…
Варианты ответов:
1. Суровые.
2. Мулине.
3. Матовые.
4. Кислованные.

Правильный ответ: _____

Вопрос 3. Узкая полоска ткани с обработанными кромками, это...
Варианты ответов:
1. Тесьма.
2. Лента.
3. Бахрома.
4. Шнур.

Правильный ответ: _____

Вопрос 4. Шнуры по способу изготовления бывают:
Варианты ответов:
1. Шитые, вязаные, вышитые.
2. Плетёные, ажурные, пикейные.
3. Плетёные, витые, вязаные.

Правильный ответ: _____

Вопрос 5. Узкая полоска, полученная вязанием или плетением, это… *Варианты ответов:*
1. Тесьма.
2. Лента.
3. Бахрома.
4. Шнур.

Правильный ответ: _____

Вопрос 6. Полотно гардинное....
Варианты ответов:
1. На сетчатом фоне имеет рисунок, образованный дополнительной нитью.
2. Состоит из двух систем нитей, имеет простой узор.
3. Имеет сложный выпуклый узор.

Правильный ответ: _____

Вопрос 7. Тюль…
Варианты ответов:
1. Состоит из двух систем нитей, имеет простой узор.
2. Имеет сложный выпуклый узор.
3. На сетчатом фоне имеет рисунок, образованный дополнительной нитью.

Правильный ответ: _____

Вопрос 8. Зонты по назначению классифицируют:
Варианты ответов:
1. Для защиты от атмосферных осадков, для защиты от солнечных лучей.
2. Большие, малые, средние.
3. Мужские, женские, подростковые, детские.

Правильный ответ: _____

Вопрос 9. Зонты по характеру использования бывают:

Варианты ответов:

1. Пляжные, домашние.
2. Индивидуального назначения, специальные.
3. Семейные, личные, общие

Правильный ответ: _____

Вопрос 10. Мужские галстуки с готовым узлом и застёжкой называются:

Варианты ответов:

1. Галстуки-самовязы.
2. Галстуки-бантики.
3. Галстуки-бабочки.
4. Галстуки-регаты.

Правильный ответ: _____

2 раздел: «Кожаная галантерея»

Вопрос 1. Укажите вариант классификации кожаной галантереи по назначению:

Варианты ответов:

1.	2.	3.
1) Принадлежности для туалета; 2) Принадлежности для ношения и хранения денег, бумаг и других вещей; 3)Дорожные принадлежности	1) Сумки; 2) Перчатки и рукавицы; 3) Ремни поясные; 4) Ремни для часов	1) Портфели; 2) Папки; 3)Бумажники; 4) Портмоне; 5) Обложки

Правильный ответ: _____

Вопрос 2. Установить соответствие:

1) Принадлежности для туалета; 2)Дорожные принадлежности	а) чемоданы б) сумки; в) портпледы; г) ремни багажные; д) перчатки; е) ремни поясные

Правильный ответ: _____

Вопрос 3. Сумки по назначению классифицируют на:

Варианты ответов:

1. Жёсткие, полужёсткие, мягкие.
2. Женские, мужские, молодёжные, детские, хозяйственные, спортивные, ученические.
3. Мужские, женские, детские.
4. Большие, средние, малые.

Правильный ответ: _____

Вопрос 4. Сумки по степени жёсткости бывают:

Варианты ответов:

1. Твёрдые, мягкие.
2. Рамочные, круглые.
3. Жёсткие, полужёсткие, мягкие.

Правильный ответ: _____

Вопрос 5. Перчатки по сезонности делят на:

Варианты ответов:

1. Зимние, театральные.
2. Зимние, демисезонные, летние.
3. Мужские, женские, детские.

Правильный ответ: _____

Вопрос 6. По конструкции ремни поясные выпускают:

Варианты ответов:

1. Комбинированные, плетёные.
2. Цельные, составные.
3. Прошивные, плетёные, сварные, клеевые.

Правильный ответ: _____

Вопрос 7. Бумажники предназначены для……

Варианты ответов:

1. Хранения документов и денег.
2. Хранения денег.
3. Хранения украшений.

Правильный ответ: _____

Вопрос 8. Рост ремня поясного зависит от:

Варианты ответов:

1. Ширины.
2. Длины.
3. Толщины.
4. Конструкции.

Правильный ответ: _____

Вопрос 9. Установить соответствие:

1) Кошелёк;	а) изделие для хранения документов и бумажных денег;
2)Бумажник	б) изделие для хранения мелких денег;
3) Портмоне	в) имеет несколько отделов для хранения бумажных денег

Правильный ответ: _____

Вопрос 10. Несессеры – это изделия, предназначенные для…

Варианты ответов:

1. Взбивания яиц.
2. Для хранения мелких туалетных принадлежностей.
3. Для хранения швейных принадлежностей.

Правильный ответ: _____

3 раздел: «Металлическая галантерея»

Вопрос 1. Изделия металлической галантереи вырабатывают из:

Варианты ответов:

1. Металлов.
2. Пластмасс.
3. Керамики.
4. Стекла.

Правильный ответ: _____

Вопрос 2. Для изготовления изделий используют:

Варианты ответов:

1. Сталь, чугун, олово.
2. Сталь, алюминий, латунь, мельфиор.

Правильный ответ: _____

Вопрос 3. Для отделки применяют цветные металлы:

Варианты ответов:

1. Никель, хром, серебро, золото
2. Алюминий, барий, натрий.

Правильный ответ: _____

Вопрос 4. Установить соответствие:

1) Ювелирная галантерея 2) Предметы туалета 3) Предметы для шитья и рукоделия	а) бигуди; б) кольца; в) напёрстки; г) броши д) крючки для вязания е) заколки для волос

Правильный ответ: _____

Вопрос 5. Застёжки-молнии, петли, пуговицы – это…

Варианты ответов:

1. Предметы украшения
2. Предметы туалета.
3. Одёжная фурнитура.
4. Аксессуары

Правильный ответ: _____

Вопрос 6. Указать предметы туалета:

Варианты ответов:

1. Пуговицы.
2. Бигуди.
3. Броши.
4. Иглы для шитья.

Правильный ответ: _____

Вопрос 7. Указать предметы для шитья и рукоделия:

Варианты ответов:

1. Кнопки, застёжки-молнии, пряжки, пуговицы.
2. Иглы ручные и машинные, напёрстки, спицы и крючки для вязания.
3. Предметы для курения.

Правильный ответ: _____

Вопрос 8. Портсигары относятся к …

Варианты ответов:

1. Предметы для шитья и рукоделия.
2. Предметы для туалета.
3. Предметы для курения.
4. Предметы для бритья.

Правильный ответ: _____

Вопрос 9. Установить соответствие:

1) Предметы домашнего обихода 2) Одёжная фурнитура	а) пряжки; б) зажимы для штор; в) рожки для обуви; г) пуговицы; д) крючки плательные

Правильный ответ: _____

Вопрос 10. Технически сложными изделиями являются:

Варианты ответов:

1. Цепочки, броши, кулоны.
2. Электрофены.
3. Застёжки-молнии.
4. Медальон

Правильный ответ: _____

4 раздел: « Галантерея из пластмасс», «Щеточные изделия», «Зеркала»

Вопрос 1. Установить соответствие:

Для изготовления галантереи из пластмасс применяются:

1) Пластические массы 2) Поделочные материалы	а) полиэтилен; б) древесина; в) рог, кость; г) полипропилен; д) перламутр е) камни

Правильный ответ: _____

Вопрос 2. Укажите предметы украшения:

Варианты ответов:

1. Пуговицы.
2. Бусы.
3. Мыльницы.
4. Гребни.

Правильный ответ: _____

Вопрос 3. Технически сложными изделиями являются:

Варианты ответов:

1. Цепочки, броши, кулоны.
2. Электрофены.
3. Застёжки-молнии.
4. Медальон

Правильный ответ: _____

Вопрос 4. Застёжки-молнии, петли, пуговицы – это …

Варианты ответов:

1. Предметы туалета
2. Предметы украшения
3. Одёжная фурнитура.
4. Бижутерия

Правильный ответ: _____

Вопрос 5. Установить соответствие:

Для изготовления галантереи из пластмасс применяются:

1) Принадлежности для рукоделия 2) Предметы домашнего обихода	а) рожки для обуви; б) вешалки; в) спицы для вязания; г) футляры для очков; д) крючки для вязания е) пяльца для вышивания

Правильный ответ: _____

Вопрос 6. Портсигары относятся к …

Варианты ответов:

1. Курительным принадлежностям.
2. Предметы для шитья и рукоделия.
3. Предметы домашнего обихода.

Правильный ответ: _____

Вопрос 7. Щетки состоят из…

Варианты ответов:

1. Колодки и рабочей части.
2. Основания и щетины.

Правильный ответ: _____

Вопрос 8. Укажите вариант классификации щеточных изделий по назначению:

1.	2.
Карманные Сумочные Дорожные Бытовые Семейные	Одёжные Обувные Туалетные Зубные Гарнитурные

Правильный ответ: _____

Вопрос 9. Зеркала изготавливают из …

Варианты ответов:

1. Высококачественного листового стекла
2. Высокопрочного и термостойкого стекла.

Правильный ответ: _____

Вопрос 10. Укажите вариант классификации щеточных зеркал по назначению:

1.	2.
Сумочные Карманные Дорожные Настольные Настенные Трельяжи Ручные Для бритья	Бытовые Специальные Туалетные Настольные Подвесные Напольные Встроенные

Правильный ответ: _____

Тест № 8.7

Тема 8.7 Парфюмерно-косметические товары

Проверяемые результаты обучения – З

1. Спиртовые и водно-спиртовые растворы душистых веществ, это:

а) растительные смолы и бальзамы;

б) парфюмерные жидкости;

в) эфиромасляничные жидкости.

2. Что служит в парфюмерных композициях фиксатором запаха:

а) синтетические душистые вещества, животное сырье;

б) растительные смолы, синтетические душистые вещества;

в) растительные смолы, животное сырье.

3. Парфюмерные жидкости подразделяются на:

а) духи «экстра», одеколоны «экстра», туалетные воды, духи, одеколоны, душистые воды;

б) духи, одеколоны, душистые воды;

в) духи и одеколоны групп А, Б, В.

4. Технология получения кремов состоит из стадий:

а) горячая варка жировых компонентов, высаливание, выпаривание;

б) дозировка и измельчение основных компонентов, нагревание смеси компонентов и добавление
эмульгаторов и стабилизаторов, охлаждение массы в температурном режиме, предотвращающим
кристаллизацию;

в) горячая варка жировых компонентов, добавление эмульгаторов, охлаждение массы.

5. Средства декоративной косметики по основным видам сырья, применяемого для их изготовления подразделяются на:
а) жировой основе, порошкообразные, компактные;
б) смесь синтетических и натуральных продуктов: биологически активных веществ;
в) ароматизированные смеси минеральных и органических веществ с добавлением красителей.
6 Парфюмерные товары используются:
а) Для усиления запаха
б) Для ароматизации
в) Для ароматизации и как гигиенические средства
7 Натуральные душистые вещества делят на:
а) Лиственные
б) Растительные
в) Животного происхождения
г) Ароматические
8 Назвать продукт образуемый в кишечнике кашалота:
а) Бобровая струя
б) Амбра
в) Мускус
9 Душистые вещества, смешанные по строгой рецептуре, называются:
а) Духи
б) Одеколон
в) Парфюмерная композиция
10 Парфюмерные композиции растворяют в:
а) Воде
б) Спирте
в) Ацетоне
11 Одеколон - это:
а) Дезинфицирующее средство
б) Ароматизирующее средство
в) Гигиеническое средство
г) Лекарственное средство
12 Парфюмерные товары должны храниться при температуре:
а) 10-20°
б) 5-35°
в) 5-25°
г) 15-18°
13Что происходит с духами, если их хранить на свету?
а) окисляются
б) теряют цвет
в) прогоркают

Тест №8.8
Тема 8.8 Посудо-хозяйственные, керамические и силикатные товары
Проверяемые результаты обучения – З
Тема «Силикаты, стекло, керамика»

1. Технологический процесс производства стеклянных изделий подразделяется на этапы:

а) приготовление и варка стекломассы, выработка изделий;
б) подготовка сырьевых материалов, составление шихты, варка стекла;
в) приготовление и варка стекломассы, выработка изделий, обжиг, обработка и разделка стеклянных изделий.

2. Радужные переливы стекла, получаемые при изготовлении с добавлением азотнокислого стронция, хлорного бария, это:
а) алмазная грань;
б) поверхность изделия с разделкой иризация;
в) украшение цветной насыпью.

3. Бытовые стеклянные изделия классифицируют по основным признакам:
а) по назначению, способу выработки, виду, цвету стекла, по размерам и комплектности;
б) по химическим и физическим свойствам стекла;
в) по вязкости, плотности, прочности, хрупкости, термостойкости.

4. Все керамические товары делят на:
а) изделия тонкой керамики со спекшимся мелкопористым черепком и изделия с однородной плотной структурой;
б) изделия грубой керамики неоднородной структурой черепка и изделия различаемой невооруженным взглядом с естественной окраской от желтых до коричневых тонов;
в) изделия грубой и тонкой керамики.

5. По назначению ассортимент бытовых фарфоровых изделий делят на:
а) посуду художественно-декоративных изделий, глазурованную и неглазурованную;
б) столовую, чайную, бытовую и прочую посуду;
в) плоскую, полую, мелкую, крупную, штучную, комплектную посуду.

6. Украшениями стекла в горячем состоянии являются:
а) цветное стекло, изделия с нацветом, украшения под мрамор, украшение стеклотканями, поверхность изделий с разделкой иризация;
б) добавление красителей, два слоя стекла, молочный цвет стекла;
в) молочный цвет стекла с молотым и не размешанным цветным стеклом, стеклоткань накладывают на готовое изделие и сплавляют с поверхностью стекла, радужные переливы хлористого олова, стронция – перламутр.

7. Керамические изделия подразделяются на:
а) посуду и художественно-декоративные изделия;
б) штучная и комплектная;
в) столовая и сувенирная.

8. Ассортимент стеклянной посуды в зависимости от выработки и назначения делят на группы:
а) бокалы, рюмки, фужеры, чашки, приборы для чая, блюдца, судки столовые;
б) выдувные изделия, прессованные, прессовыдувная посуда, хозяйственная, кухонная-жаропрочная, хрусталь;
в) маслёнки, подносы, вазы, салатники, сахарницы, банки, бутылки, бочонки, жаровни, кастрюли, формы для запекания.

9. Украшениями стекла в холодном состоянии являются:
а) плоский рисунок, резьба на стекле;
б) вязь, наплыв, матовость;
в) гравировка, ручные и автоматические рисунки, алмазная грань.

10. Технологический процесс производства стеклянных изделий подразделяется на этапы:
а) приготовление и варка стекломассы, выработка изделий;
б) подготовка сырьевых материалов, составление шихты, варка стекла;
в) приготовление и варка стекломассы, выработка изделий, обжиг, обработка и разделка стеклянных изделий.

11 Радужные переливы стекла, получаемые при изготовлении с добавлением азотнокислого стронция, хлорного бария, это:
а) алмазная грань;
б) поверхность изделия с разделкой иризация;
в) украшение цветной насыпью.
12. Бытовые стеклянные изделия классифицируют по основным признакам:
а) по назначению, способу выработки, виду, цвету стекла, по размерам и комплектности;
б) по химическим и физическим свойствам стекла;
в) по вязкости, плотности, прочности, хрупкости, термостойкости.
13 Все керамические товары делят на:
а) изделия тонкой керамики со спекшимся мелкопористым черепком и изделия с однородной плотной структурой;
б) изделия грубой керамики неоднородной структурой черепка и изделия различаемой невооруженным взглядом с естественной окраской от желтых до коричневых тонов;
в) изделия грубой и тонкой керамики.
14 По назначению ассортимент бытовых фарфоровых изделий делят на:
а) посуду художественно-декоративных изделий, глазурованную и неглазурованную;
б) столовую, чайную, бытовую и прочую посуду;
в) плоскую, полую, мелкую, крупную, штучную, комплектную посуду.
15 Строительные товары по виду сырья подразделяются на:
а) природные каменные, минеральные вяжущие материалы, металлические, древесные, материалы из стекла и керамики, на основе пластмасс;
б) гидравлические вяжущие, материалы порошкообразные, каменовидные;
в) теплоотражающие, теплозащитные, теплопоглощающие, цветные.

Тема «Металлохозяйственные товары»

1. По назначению выделяют следующие группы металлотоваров:
а) металлическая посуда, ножевые изделия, столовые приборы и принадлежности;
б) приборы, облегчающие домашний труд, инструменты;
в) металлическая посуда, ножевые изделия, столовые приборы и принадлежности, приборы, облегчающие домашний труд, инструмент, садово-огородный инвентарь, приборы для окон и дверей, крепежные изделия.
2. Химические элементы, характеризующиеся в твердом состоянии внутренним кристаллическим строением, блеском, непрозрачностью, тепло- , электропроводностью, это:
а) металлы;
б) сталь;
в) сплавы.
3. Сплав железа с повышенным количеством (2,4%) углерода, марганцем, хромом, никелем, вольфрамом, титаном, кремнием, это:
а) высокоуглеродистые металлические сплавы;
б) легированная сталь;
в) углеродистые инструментальные стали.
4. В зависимости от металла, способа изготовления и вида защитно-декоративного покрытия посуду подразделяют на:
а) пищевого и непищевого назначения;
б) чугунную, стальную, нержавеющей стали, алюминиевую, из сплавов на основе меди;
в) кухонную и столовую.
5. По назначению ножи классифицируют на:

а) деревообрабатывающие, металлообрабатывающие, ремесленно-промысловые, кабинетные;
б) монтажные, измерительно-разметочные, садово-огородные, складные, столовые;
в) буфетные, хозяйственные, столовые, кабинетные, ремесленно-промысловые, складные.

Тест №8.9
Тема 8.9 Электробытовые товары и машины

Проверяемые результаты обучения – З
1. Кабельные изделия, предназначенные для передачи на расстояние по проводникам электрической энергии, сигналов связи, это:
а) проводка и шнуры;
б) оплетка и прядь;
в) обмотка и токопроводящие жилы.
2. По назначению провода подразделяются на:
а) токопроводящие жилы и по виду изоляции;
б) установочные, арматурные, обмоточные, монтажные, звонковые;
в) по особенности конструкции и обмотке, соединительные.
3. В группу электро-установочных входят следующие изделия:
а) стационарные электроизоляционные изделия различных видов;
б) различные модификации электромагнитных автоматов многократного действия;
в) изделия необходимые для монтажа квартирных электропроводок, подключения к ним приборов
и машин, защиты проводки, приборов и машин от токов короткого замыкания, перегрузки.
4. К электрическим параметрам ламп накаливания относят:
а) номинальное напряжение (В), мощность ламп (Вт) при номинальном напряжении или сила тока (А);
б) световой поток (лм – люмен), световая отдача (лм/Вт);
в) сила света (кд – кандела), высота светового центра.
5. Лампы, у которых световой поток создается за счет свечения специальных веществ, возбуждаемых ультрафиолетовым излучением, возникающим вследствие электрического разряда в аргоне и парах ртути, это:
а) лампы накаливания;
б) люминесцентные лампы;
в) лампы медицинские (типа МС).
6. Вид электронагрева, основанный на выделении тепла при прохождении электрического тока через проводники высокого сопротивления по закону Джоуля – Ленца, это:
а) инфракрасный нагрев;
б) высокочастотный нагрев;
в) электронагрев проводников высокого сопротивления.
7. Бытовые электронагревательные приборы по назначению можно подразделить на следующие группы:
а) приборы для приготовления и подогрева пищи, приборы для глаженья, отопительные, приборы для нагрева воды, сушильные и приборы для обогрева тела человека;
б) с регулировкой температуры нагрева, с регулировкой мощности;
в) приборы для нагрева воды, сушильные и приборы для обогрева тела человека.
8. По условиям эксплуатации холодильники подразделяют на следующие группы:
а) напольные и настенные шкафы;
б) для тропического и умеренного климата;
в) шкафы встраиваемые и настольные малогабаритные.

9. Машины для стирки белья подразделяют по разным признакам:
а) выполняемым функциям, способу стирки, числу баков, степени механизации процессов обработки белья, степени автоматизации процессов, наличию нагрева жидкости, номинальной
емкости;
б) центрифужные или валковые, машины с дисковыми активаторами, барабанного типа;
в) машины с механизацией только стирки и откачки из машины жидкости, с механизацией отжима
белья и стирки, с механизацией стирки, полоскания, отжима и откачки жидкости.
10. По назначению пылесосы подразделяют на:
а) автомобильные и моющие пылесосы;
б) универсальные и специальные пылесосы;
в) пылесосы для чистки одежды и одежные электрощетки.

Тест №8.10
Тема 8.10 (а) Товары из пластических масс и товары бытовой химии
Проверяемые результаты обучения – З

1. По происхождению высокомолекулярные соединения классифицируют на:
а) природные, искусственные и синтетические;
б) органические, неорганические;
в) линейные, разветвленные, пространственные.
2. К добавкам, позволяющим повысить уровень потребительских свойств товаров из пластмассы, их перерабатываемость, устойчивость к действию внешних факторов при эксплуатации и хранении, улучшить эстетические свойства относятся:
а) жесткие, полужесткие, мягкие пластические массы;
б) наполнители, пластификаторы, стабилизаторы;
в) термопластичные, термореактивные пластические массы.
3. Комплекс технологических процессов, обеспечивающий получение полуфабрикатов или изделий из пластмасс с использованием специального оборудования, это:
а) переработка высокомолекулярных соединений;
б) производство поликонденсата из низкомолекулярных соединений;
в) переработка пластмасс.
4. К числу дефектов состава пластмасс относят:
а) повышенное водопоглощение, пониженная механическая прочность, инородные включения;
б) матовость, заусенцы, разводы, вздутия;
в) трещины, пустоты, царапины, следы от выталкивания из формы постороннего предмета.
5. По происхождению высокомолекулярные соединения классифицируют на:
а) природные, искусственные и синтетические;
б) органические, неорганические;
в) линейные, разветвленные, пространственные.
6. К добавкам, позволяющим повысить уровень потребительских свойств товаров из пластмассы, их перерабатываемость, устойчивость к действию внешних факторов при эксплуатации и хранении, улучшить эстетические свойства относятся:
а) жесткие, полужесткие, мягкие пластические массы;
б) наполнители, пластификаторы, стабилизаторы;
в) термопластичные, термореактивные пластические массы.
7. Комплекс технологических процессов, обеспечивающий получение полуфабрикатов или изделий изпластмасс с использованием специального оборудования, это:

а) переработка высокомолекулярных соединений;
б) производство поликонденсата из низкомолекулярных соединений;
в) переработка пластмасс.
8. К числу дефектов состава пластмасс относят:
а) повышенное водопоглощение, пониженная механическая прочность, инородные включения;
б) матовость, заусенцы, разводы, вздутия;
в) трещины, пустоты, царапины, следы от выталкивания из формы постороннего предмета.
9. К дефектам отделки товаров из пластмасс относятся:
а) следы растекания пластмассы вследствие различной вязкости, пятна пониженного блеска;
б) те, которые связаны с технологическим декорированием, плохой полировкой, растеканием краски, отслоением, атакже небрежным выполнением декора;
в) пустоты, которые образуются при попадании посторонних газовых включений, мелкие или крупные выпуклостина поверхности.
10. Дефекты формования изделий из пластмасс:
а) утолщенный шов на поверхности изделия от затекания пластмассы при неполном соединении частей формы;
б) повышенное водопоглощение, образующиеся при недостаточной полировке и смазки формы;
в) коробление, трещины, раковины, вздутие, разводы, следы от разъема формы, матовость.
11. Посуду из пластмасс различают:
а) хозяйственную, бытовую, для общего использования;
б) бытовую и для сыпучих пищевых продуктов
в) для сыпучих пищевых продуктов, для холодных и горячих пищевых продуктов.
12. Термопластичными или термопластами являются те пластмассы:
а) которые при повышении температуры способны переходить в высокоэластичное или вязкотекучее состояние, апри охлаждении вновь возвращаться в твердокристаллическое или стеклообразное.
б) которые переходят в высокоэластическое или вязкотекучее состояние под действием температуры лишь в краткийпериод, соответствующий времени необходимому для формования изделий, а затем теряют способность к таким переходам
в) пластмассы помимо основного вещества содержат различные добавки, которые позволяют повысить уровеньпотребительских свойств материалов их перерабатываемость, устойчивость к действию внешних факторов при эксплуатации и хранении, улучшить эстетические свойства.
13. Термореактивными пластмассами называют те, которые:
а) которые при повышении температуры способны переходить в высокоэластичное или вязкотекучее состояние, а при охлаждении вновь возвращаться в твердокристаллическое или стеклообразное.
б) которые переходят в высокоэластическое или вязкотекучее состояние под действием температуры лишь в краткий период, соответствующий времени необходимому для формования изделий, а затем теряют способность к таким переходам
в) пластмассы помимо основного вещества содержат различные добавки, которые позволяют повысить уровень потребительских свойств материалов их перерабатываемость, устойчивость к действию внешних факторов при эксплуатации и хранении, улучшить эстетические свойства.
14. Неоднородные пластмассы:
а) которые при повышении температуры способны переходить в высокоэластичное или вязкотекучее состояние, а при охлаждении вновь возвращаться в твердокристаллическое или стеклообразное.

б) которые переходят в высокоэластическое или вязкотекучее состояние под действием температуры лишь в краткий период, соответствующий времени необходимому для формования изделий, а затем теряют способность к таким переходам
в) пластмассы помимо основного вещества содержат различные добавки, которые позволяют повысить уровень потребительских свойств материалов их перерабатываемость, устойчивость к действию внешних факторов при эксплуатации и хранении, улучшить эстетические свойства.

Тест № 8.10 (б): Товары бытовой химии

1. Известно несколько основных методов синтеза высокомолекулярных соединений. К ним относятся:
а) полимеризация и поликонденсация, ступенчатая полимеризация и реакция превращения;
б) ступенчатая полимеризация и реакция превращения;
в) ионная полимеризация и газовая поликонденсация.
2. По структуре макромолекул высокомолекулярные соединения могут подразделяться на:
а) природные, искусственные и синтетические;
б) органические, неорганические;
в) линейные, разветвленные, пространственные.
3. Для усиления поверхностно-активных веществ в синтетические моющие средства вводят:
а) щелочные соли (карбонат и силикат натрия);
б) нейтральные соли (сульфат и фосфат натрия);
в) соли перекисных кислот (персоли: перборат натрия).
4. Для снижения щелочности моющих растворов до pH ≈ 7 в состав синтетических моющих средств вводят:
а) карбонат натрия;
б) фосфат натрия;
в) перборат натрия.
5. Синтетические моющие средства, предназначенные для стирки изделий подразделяются на следующие виды:
а) жидкие и пастообразные, твердые и порошкообразные;
б) универсальные, для специального назначения, для замачивания белья и хозяйственных нужд;
в) для хлопчатобумажных и льняных тканей и изделий из них, для изделий из шелка, шерсти, искусственных и синтетических тканей, универсальные, для специального назначения, для замачивания белья и хозяйственных нужд.
6. Нелетучие соединения, которые способны образовывать прочную пленку, закрывающую поверхность, это:
а) лак и эмаль для ногтей;
б) полиэтилен, полипропилен, полиамид;
в) основной компонент лакокрасочных материалов – пленкообразователь.
7. Суспензия пигментов или их смеси с наполнителями в масле, олифе, эмульсии, латексе, образующая после высыхания непрозрачную окрашенную однородную пленку, это:
а) краска;
б) грунтовка и кузбасс-лак;
в) эмаль.
8. По природе клеящего вещества клей бывает:
а) животного и растительного происхождения;
б) минеральные и силикатные клеи;

в) природные, искусственные, синтетические, органической и неорганической природы.
9. В соответствии с общепринятыми классификациями прочие бытовые химические товары включают в себя:
а) чистящие, полирующие, пятновыводящие средства, автокосметика, дезинфицирующие средства, минеральные удобрения, ядохимикаты;
б) автокосметика, дезинфицирующие средства;
в) минеральные удобрения, ядохимикаты.
10. Впишите пропущенные слова: «Моющая способность синтетических моющих средств зависит от содержания _____»:
а) 90% моющих средств;
б) поверхностно-активных веществ (ПАВ);
в) твердых и жидких пенообразователей.

Тест № 8.11
Тема 8.11 Школьно-письменные и канцелярские товары
Проверяемые результаты обучения – З
1.Определите вид бумаги - тонкая, прозрачная, с высокой степенью проклейки:
А) ватман
Б) калька+
В) миллиметровка
2. Белая тонкая, плотная, прочная, непрозрачная бумага предназначена для:
а) множительной техники;
б) копирования;
в) почтовых отправлений;
г) нет правильных ответов.
3. В зависимости от вида связующего вещества краски различают:
а) гуашевые и клеевые;
б) пастельные и масленые;
в) акварельные и гуашевые;
г) масленые и клеевые.
4. К чертежным принадлежностям относят:
а) справочные линейки, угольники, лекало, карандаши;
б) справочные и мерительные линейки, готовальни;
в) циркули, рейсфедеры, тушь;
г) угольники, транспортеры, каучук.
5. К товарам делопроизводства относят:
а) карманы пластиковые, файлы, настольные приборы;
б) наборы ручек, календари, микрокалькуляторы;
в) файлы, папки-уголки, конверты с кнопкой;
г) бумагу для множительной техники, телефонные книги, степлеры.
6. Пластилин, ластик, обложки – это:
а) изделия для делопроизводства;
б) изделия офисного назначения;
в) школьные принадлежности;
г) аксессуары делового человека.
7. Бумага, изготовленная из писчей бумаги с цветными кантом и печатным рисунком, называется:
а) для заметок;
б) копировальная;
в) тетрадная;

г) почтовая.
8. Кисти флейц используются для:
а) грунтовки холста и работы на больших полотнах;
б) обводки контуров рисунка;
в) живописи масляными красками;
г) написания рисунков.
9. Специальные ручки для выделения текста:
а) гелиевые;
б) шариковые;
в) фломастеры;
г) маркеры.
10. Какой из перечисленных видов отделки характерен только для бумаги:
а) крашение;
б) линовка;
в) отбеливание;
г) все ответы верны.
11.К беловым изделиям из бумаги и картона относят:
а) блокноты, тетради;
б) салфетки, альбомы;
в) бланки документов, записные и телефонные книжки;
г) тетради и альбомы для рисования, бумажные скатерти.
12Гладкую поверхность и хорошую белизну имеет один из ниже перечисленных видов бумаги:
а) чертежная;
б) креповая;
в) писчая;
г) рисовальная.
13.По виду пишущего стержня карандаши подразделяются на:
а) графитные;
б) копировальные;
в) цветные;
г) все ответы верны.
14.Кисти для рисования по назначению подразделяются на:
а) живописные, колонковые, круглые;
б) живописные, оформительские, ученические;
в) ученические, деревянные, пластмассовые;
г) оформительские, живописные, плоские.

Тест № 8.12
Тема 8.12 Спортивные товары и игрушки
Проверяемые результаты обучения – З
1. Для какого вида гимнастики применяется этот спортивный инвентарь?
А) обручи, булавы, ленты _____;
б) брусья гимнастические, турник, конь гимнастический _____;
в) тренажеры, гантели, эспандеры, массажеры , _____.
2 Это самое легкое колющее оружие для фехтования. Стальной клинок имеет прямоугольное сечение: _____.
3 Назовите вид спорта, где применяется инвентарь:
а) секундомеры, эстафетные палочки, шест, ядро, копье _____,
б) штанга атлетическая, гири, гантели _____,

в) ринг, боксерские перчатки, боксерская груша _____,.

4 Дополните ассортимент лыж: прыжковые, туристские, лесные (охотничьи): _____, _____, _____, _____.

5 Какой инвентарь необходим для игры в настольный теннис? _____, _____, _____.

6. В какой спортивной игре используется шайба?

А. В хоккее+

Б. В футболе

В. Все ответы верны

7. В какой спортивной игре используются ворота?

А. В хоккее

Б. В футболе

В. Все ответы верны+

8. Кто защищает ворота?

А. Вратарь

Б. Голкипер

В. Все ответы верны+

9. Спортивный снаряд "обруч" используется:

А. В спортивной гимнастике

Б. В художественной гимнастике+

10. Вид спорта, в котором используется винтовка:

А. Баскетбол

Б. Биатлон+

11. Назовите вид спорта, в котором используется спортивный снаряд "боб"

А. Бобслей+

Б. Биатлон

12. Конькобежный спорт относится:

А. К летним видам спорта

Б. К зимним видам спорта+

13. Укажите правильное сочетание:

А. Баскетбольный щит+

Б. Баскетбольные ворота

14. Сколько ворот на футбольном поле?

А. 1

Б. 2+

В. 3

15. В фигурном катании используют:

А. Велосипед

Б. Коньки+

В. Ролики

16. В каком виде спорта используется ракетка?

А. Теннис

Б. Бадминтон

В. Все ответы верны+

№	Ответы
1.	а) художественная гимнастика; б) спортивная гимнастика; в) оздоровительная и гигиеническая гимнастика.
2.	Рапира.
3.	а) легкая атлетика; б) тяжелая атлетика;

	в) инвентарь для бокса.
4.	Детские, горные, гоночные, спортивно-беговые.
5.	Стол, сетка, ракетка.

Тема 8.13 Радиоэлектронные товары
Проверяемые результаты обучения – З
1 Укажите изделия, вид видеоаппаратуры, которая предназначена для записи звука и изображения
а) видеоплеер
б) аудиплеер
в) аудиорекордер
г) видеорекордер
2 Какие основные требования предъявляются к современной радиоэлектронной аппаратуре:
а) эффективность
б) экономичность
в) пригодность +
г) надежность
3. Система звучания, в переводе означающая – «звук вокруг»:
а) HI-FI;
б) Dolby Surround;+
в) Dolby Digital;
г) HI-END .
4. MP3 – это:
а) диски, на которые можно записывать файлы;
б) скорость передачи данных;
в) формат звуковых файлов, с очень высокой степенью сжатия;
г) диски для многоразовой записи файлов.
5. Особое значение в аудио аппаратуре имеет такое функциональное свойство, как:
а) выходная мощность;
б) качество звучания;
в) избирательность;
г) удобство подготовки к работе.
6. Основное назначение винчестера MP3 — HDD плееров:
а) подзарядка от USB;
б) хранение данных, их оперативная запись и считывание;
в) запись радиопередач;
г) для воспроизведения информации в формате CD-R.
7. По принципу обработки сигнала аудиоаппаратура подразделяется на:
а) модели начального уровня, модели среднего уровня, топовые модели;
б) монофонические, стереофонические;
в) аналоговые, аналогово-цифровые, цифровые;
г) стереофонические, монофонические, квадрофонические.
8 Важнейшее комплексное потребительское свойство аудиотехники:
а) эстетичность;
б) надежность;
в) эргономичность;
г) функциональность.
9. Вид звучания аудиоаппаратуры:
а) стереофоническое;

б) монофоническое;
в) квадрофоническое;
г) все ответы верны.
10. По принципу обработки сигнала аудиоаппаратура бывает (выбрать неправильный ответ):
а) цифровая;
б) аналоговая;
в) аналогово-цифровая;
г) безаналоговая.
11Телевизоры предназначены для приема изображения и звукового
а) удара
б) сигнала +
в) канала
12. Акустические колонки обязательно должны обладать:
а) системой магнитной экранировки;
б) индикацией включения;
в) регулировкой тембра;
г) звукоснимающим устройством.

Тест № 8.14
Тема 8.14 Ювелирные товары
Проверяемые результаты обучения – З

1. К благородным металлам относятся:
а) медь
б) золото +
в) никель+
2.К камням минерального происхождения не относят:
а) яшму;
б) коралл;
в) фианит;
г) малахит.
3. Весовой единицей драгоценных камней является:
а) грамм;
б) миллиграмм;
в) карат;
г) нет правильного ответа.
4.Укажите вид бриллиантовой огранки:
а) пион;
б) гвоздика;
в) роза;
г) ландыш.
5. Какой вид драгоценных металлов применяется для изготовления оправ под бриллианты:
а) серебро;
б) палладий;
в) платина;
г) мельхиор.
6. Какая огранка дает возможность лучше показать блеск и сверкание камня:
а) ступенчатая огранка;

б) огранка таблицей;
в) бриллиантовая огранка;
г) огранка кабошоном.
7. Укажите важное свойство самоцветов:
а) твердость;
б) цвет;
в) блеск;
г) прочность.
8. Метрическая проба ювелирных изделий указывает на:
а) массу изделия;
б) количество весовых единиц благородного металла в тысяче единиц сплава;
в) количество весовых единиц благородного металла в 24 частях сплава;
г) ценность изделия.
9. Если ювелирное изделие не подошло по фасону:
а). обмениваются в течение 14 дней, не считая дня покупки
б). не обмениваются +
в). обмениваются в течение 7 дней
10 Назовите пробу платины: _____ .
11 Проба принятая в Р.Ф. на ювелирные изделия с 1927года называется _____ .
12 Непрозрачный минерал содержащий до 57% меди, это_____.

Тест № 8.15
Тема 8.15 Мебельные товары.
Проверяемые результаты обучения – З
1. В мебельном производстве по технологическому назначению различают материалы:
а) конструкционные, отделочные, облицовочные, настилочные, обивочные, клеящие, лицевая и крепежная фурнитура;
б) обивочные, клеящие, лицевая и крепежная фурнитура;
в) металлические, деревянные, текстильные, пластмассовые, комбинированные.
2. Биологические свойства древесины характеризуются:
а) ее отношение к воде, кислотам, щелочам, пределом прочности при растяжении, сжатии, изгибе, скалывании;
б) ее стойкостью против грибков и насекомых;
в) ее рисунком, образуемым волокнами древесины при разрезе, блеске и цвете древесины.
3. Ассортимент мебели классифицируют по:
а) принципу и материалам производства, по эстетическим параметрам, назначению;
б) по виду материалов, назначению, способу производства, функциональному использованию, конструкции, комплектности;
в) по физическим свойствам материалов изготовления, по химическим, биологическим свойствам.
4. Мебель для культурно-массовых нужд включает в себя:
а) тумбы для аудио- и видеоаппаратуры, журнальные и туалетные столы, трюмо, трельяж, приставные столики для телефона, цветов;
б) кресла-кочалки, банкетки, кушетки, стулья, кресла-кровати, стеллажи и полки для книг, горки;
в) сервировочные столы, шкафы, секретеры, комоды, шкафы для декоративных изделий, серванты.
5. Срок предъявления претензий по качеству отечественной мебели
А) 36 месяцев

Б) 24 месяца
В) 12 месяцев
6. К какой мебели относятся шкафы-перегородки? а) корпусной;
б) встроенной;+
в) стеллажной;
г) брусковой.
7. К какой мебели относят полки?
а) стеллажной;+
б) секционной;
в) сборно-разборной;
г) корпусной.
8 Как называется мебель, которая позволяет изменить ее назначение и габариты?
а) складная;
б) сборно-разборная;+
в) неразборная;
г) трансформируемая.
9. Какую мебель целесообразно выполнять на колесных опорах? (1 балл)
а) шкаф для платья;
б) тумба для аппаратуры;+
в) шкаф для кухни;
г) шкаф для прихожей.
10. В какой мебели отсутствует элемент - царга? (1 балл)
а) шкафах;+
б) столах;
в) стульях;
г) табуретах.
11. К корпусной мебели относят: (1 балл)
а) стулья и столы;
б) диваны и кресла;
в) столы и кресла.
г) шкафы и тумбы+
12. Какая мебель относится к изделиям-опорам? (1 балл)
а) шкаф для одежды;
б) диван;
в) обеденный стол;+
г) тумба под аппаратуру.
13. Какая мебель относится к трансформируемой? (1 балл)
а) комод;
б) кресло-кровать;+
в) стенка;
г) шкаф-купе.
14. Какая мебель относится к трансформируемой? (1 балл)
а) комод;
б) кресло-кровать;+
в) стенка;
г) шкаф-купе.
15. Как называется вид мебели, состоящий из плоскостных (полки) и полностью собранных (секции) объёмных элементов, укреплённых на несущих стойках?
а) секционная;
б) корпусная;

в) стеллажная;+
г) трансформируемая.
16. Изделие для крепления распашных дверей к корпусу мебели: (1 балл)
а) евровинт;
б) минификс;
в) мебельная петля;+
г) направляющие.
Критерии оценки:
Критерии оценки:
Критерием оценки является уровень усвоения студентом материала, предусмотренного программой дисциплины, что выражается количеством правильных ответов на предложенные тестовые задания.
При верных ответах на:
60%-74% тестовых заданий – оценка 3 (удовлетворительно);
75%-94% тестовых заданий – оценка 4 (хорошо);
95%-100% тестовых заданий – оценка 5(отлично).
Критерии оценки:

№	Баллы*	%%	Описание
5	9-10	95-100	Полных и правильных ответов
4	7-8	75-94	Полных и правильных ответов
3	5-6	60-74	Полных и правильных ответов
2	3-4	менее 60	Полных и правильных ответа
1	0-2	менее 60	Полных и правильных ответа

* Могут быть изменены при условии сохранения пропорций.

5.2.3 Задания для проведения Дифференцированного зачета

ЗАДАНИЕ *(теоретическое)* **№ 1**

Текст задания: Раскрыть понятие и сущность основных определений.
Условия выполнения задания:
1. Место (время) выполнения задания: кабинет товароведения.
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. При выполнении данного теоретического задания необходимо ссылаться на действующие нормативные документы.

Товароведение товаров растительного происхождения

Вариант № 1
Проверяемые результаты обучения - 31
1 Охарактеризуйте и раскройте содержание: Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация свежих плодов и овощей. Показатели качества, транспортировка, укладка, хранение свежих овощей. Особенности формирования рынка свежих овощей Приморского края.

Вариант № 2
Проверяемые результаты обучения - 31
1 Охарактеризуйте и раскройте содержание: Бараночные и сухарные изделия; диетические и национальные хлебные изделия: классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Вариант № 3
Проверяемые результаты обучения –31
1 Охарактеризуйте и раскройте содержание: Плодоовощные консервы - классификация, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Вариант № 4
Проверяемые результаты обучения – 31
1 Назовите и охарактеризуйте: Грибы - особенности химического состава и пищевая ценность, классификация, показатели качества свежих грибов. Переработанные грибы - ассортимент, товарные сорта, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение.

Вариант № 5
Проверяемые результаты обучения – 31
1 Охарактеризуйте и раскройте содержание: Хлебобулочные изделия - классификация, ассортимент, показатели и оценка качества, упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения.

Вариант № 6
Проверяемые результаты обучения – 31
1 Охарактеризуйте и раскройте содержание: Макаронные изделия - пищевая ценность, классификация, ассортимент, показатели качества, транспортировка, укладка, хранение.

Вариант № 7
Проверяемые результаты обучения – 31
1 Охарактеризуйте, дайте определение и раскройте содержание: Безалкогольные и слабоалкогольные напитки - классификация, характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия хранения.

Вариант № 8
Проверяемые результаты обучения – 31
1 Охарактеризуйте и раскройте содержание: Мука - химический состав и пищевая ценность, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Вариант № 9
Проверяемые результаты обучения – 31
1 Охарактеризуйте и раскройте содержание: Крупа - химический состав и пищевая ценность, ассортимент, показатели качества, товарные сорта, упаковка, маркировка, условия хранения.

Вариант № 10
Проверяемые результаты обучения – 32
1 Охарактеризуйте и раскройте содержание: Мучные кондитерские изделия (печенье, вафли, пряники)- классификация, краткая характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки реализации.

Вариант № 11
Проверяемые результаты обучения – 32
1 Охарактеризуйте и раскройте содержание: Мучные кондитерские изделия (торты, пирожные, кексы, ромовые бабы). Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.

Вариант № 12
Проверяемые результаты обучения – 31
1 Дайте понятие, перечислите и охарактеризуйте: Дефекты и болезни хлебобулочных изделий. Охарактеризуйте правила продажи хлеба и хлебобулочных изделий.

Вариант № 13
Проверяемые результаты обучения – 32
1 Назовите и дайте характеристику: Карамель, конфеты: классификация, характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Вариант № 14
Проверяемые результаты обучения – 32
1 Назовите и дайте характеристику: Ирис, драже, халва:, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

Вариант № 15
Проверяемые результаты обучения - 32
1 Охарактеризуйте и раскройте содержание: Фруктово-ягодные кондитерские изделия, классификация, ассортимент, оценка качества, товарные сорта, упаковка, маркировка, условия хранения.

Вариант № 16
Проверяемые результаты обучения –32
1 Охарактеризуйте и раскройте содержание: Шоколад- классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты, условия хранения, упаковка, маркировка.

Вариант № 17
Проверяемые результаты обучения – 34
1 Охарактеризуйте и раскройте содержание: Ликероводочные изделия - классификация, краткая характеристика ассортимента, показат ели качества, упаковка, маркировка, условия реализации.

Вариант № 18
Проверяемые результаты обучения - 31
1 Охарактеризуйте и раскройте содержание: Мед - значение в питании, химический состав и пищевая ценность, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение, сроки реализации.

Вариант № 19
Проверяемые результаты обучения – 36
1 Охарактеризуйте и раскройте содержание: Натуральные виноградные вина - классификация, ассортимент, показатели и оценка качества, дефекты, болезни, упаковка, маркировка, условия хранения. Коньяки - характеристика ассортимента, требования к качеству, особенности маркировки, упаковка и хранение.

Вариант № 20
Проверяемые результаты обучения 31
1 Охарактеризуйте и раскройте содержание: Классификация вкусовых товаров. Пряности: классификация, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Соль- классификация по способу добычи, обработки. Ассортимент, показатели качества, товарные сорта, упаковка, маркировка, условия реализации.

Вариант № 21
Проверяемые результаты обучения – 31
1 Назовите и дайте характеристику: Чай: классификация, показатели качества, товарные сорта, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Вариант № 22
Проверяемые результаты обучения – 31
1 Назовите и дайте характеристику: Кофе - классификация, ассортимент, показатели качества, товарные сорта, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Вариант № 23
Проверяемые результаты обучения – 31
1 Назовите и дайте характеристику: Табачные изделия, классификация, ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка, условия хранения (в соответствии с техническим регламентом).

Вариант № 24
Проверяемые результаты обучения – 35
1 Назовите и дайте характеристику: Пищевые концентраты: классификация и ассортимент пищевых концентратов, упаковка, маркировка, хранение пищевых концентратов.

Вариант № 25
Проверяемые результаты обучения 33
1 Охарактеризуйте: Значение в питании, пищевая ценность, ассортимент, показатели качества сахара. Охарактеризуйте : Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Состояние рынка сахара.

Товароведение товаров животного происхождения

Вариант № 26
Проверяемые результаты обучения - 36
1 Охарактеризуйте: Мясные полуфабрикаты: классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение.

Вариант № 27
Проверяемые результаты обучения - 36
1 Назовите и охарактеризуйте: Мясные консервы: классификация, ассортимент, показатели и оценка качества, упаковка, маркировка, хранение.

Вариант № 28
Проверяемые результаты обучения –35
1 Дайте определение понятию и охарактеризуйте: Колбасные изделия: классификация, характеристика ассортимента (в том числе местных производителей), показатели качества, условия реализации, упаковка, маркировка.

Вариант № 29
Проверяемые результаты обучения – 35

1 Охарактеризуйте и раскройте содержание: Классификация мяса по возрасту, полу, термическому состоянию. Мясо больных животных, его использование, клеймение.

Вариант № 30
Проверяемые результаты обучения – 36
1 Охарактеризуйте и раскройте содержание: Мясо домашней птицы – пищевая ценность, категории упитанности, показатели свежести и признаки порчи.

Вариант № 31
Проверяемые результаты обучения – 35
1 Охарактеризуйте и раскройте содержание: Мясные субпродукты: категории, показатели качества, условия реализации, упаковка, маркировка.

Вариант № 32
Проверяемые результаты обучения – 32
1 Охарактеризуйте и раскройте содержание: Сушеная и вяленая рыба – пищевая ценность, показатели качества, дефекты, товарные сорта, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Копченая рыба – пищевая ценность, товарные сорта, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия хранения. Охарактеризуйте: Ассортимент продукции дальневосточного региона.

Вариант № 33
Проверяемые результаты обучения – 34
1 Назовите и охарактеризуйте: Рыбные консервы – классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия хранения.

Вариант № 34
Проверяемые результаты обучения – 34
1 Назовите и охарактеризуйте: Соленые рыбные товары: классификация, характеристика ассортимента и возможности Дальневосточного региона в увеличении товарных ресурсов. Назовите и охарактеризуйте:Требования к качеству, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения.

Вариант № 35
Проверяемые результаты обучения – 35
1 Назовите и охарактеризуйте: Нерыбное водное сырье: классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения. Продукты нерыбного водного промысла Дальневосточного региона.

Вариант № 36
Проверяемые результаты обучения – 35
1 Назовите и охарактеризуйте: Мясо убойных животных: критерии упитанности, клеймение (говядина, баранина, свинина), показатели свежести. Виды порчи, показатели безопасности.

Вариант № 37
Проверяемые результаты обучения – 32
1 Назовите и охарактеризуйте: Икра – особенности химического состава, классификация, товарные сорта, расфасовка, маркировка, хранение.

Вариант № 38

Проверяемые результаты обучения – 34
1 Назовите и охарактеризуйте: Балычные изделия – пищевая ценность, классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия реализации.

Вариант № 39
Проверяемые результаты обучения – 35
1 Назовите и охарактеризуйте: Мясокопчености: классификация, характеристика ассортимента (в том числе местных производителей), показатели качества, условия реализации, упаковка, маркировка.

Вариант № 40
Проверяемые результаты обучения - 34
1 Назовите и охарактеризуйте: Рыба живая и охлажденная: пищевая ценность, показатели качества, дефекты, упаковка, условия и сроки хранения.

Вариант № 41
Проверяемые результаты обучения –34
1 Назовите и охарактеризуйте: Мороженая рыба - способы замораживания, товарные сорта, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия хранения.

Вариант № 42
Проверяемые результаты обучения – 35
1 Дайте понятие, перечислите и охарактеризуйте: Твердые сычужные сыры – классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия хранения, пищевая ценность.

Вариант № 43
Проверяемые результаты обучения - 35
1 Назовите и дайте характеристику: Молоко коровье - пищевая ценность, ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Показатели безопасности. Ассортимент товаров местных производителей.

Вариант № 44
Проверяемые результаты обучения – 35
1 Назовите и дайте характеристику:Масло коровье - классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Вариант № 45
Проверяемые результаты обучения 35
1 Дайте понятие, перечислите и охарактеризуйте: Кисломолочные продукты – значение в питании, классификация, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка и хранение. Ассортимент товаров местных производителей.

Вариант № 46
Проверяемые результаты обучения – 36
1 Назовите и дайте характеристику: Молочные консервы: классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Вариант №47
Проверяемые результаты обучения – 35

1 Назовите и дайте характеристику: Яйцо - пищевая ценность, классификация, условия и сроки реализации. Охарактеризуйте: Показатели безопасности. Назовите и дайте характеристику: Продукты переработки яиц.

Вариант № 48
Проверяемые результаты обучения – 35
1 Дайте понятие, перечислите и охарактеризуйте: Маргарин и кулинарные жиры: особенности производства, характеристика ассортимента, требования к качеству упаковка, маркировка, хранение. Ассортимент товаров местных производителей.

Вариант № 49
Проверяемые результаты обучения – 32
1 Назовите и дайте характеристику: Растительные масла – пищевая ценность, показатели качества, ассортимент, упаковка, маркировка хранение.

Вариант № 50
Проверяемые результаты обучения 33
1 Дайте понятие, перечислите и охарактеризуйте: Мороженое: классификация, ассортимент, показатели, качества, условия и сроки хранения.

Товароведение непродовольственных товаров

Вариант № 51
Проверяемые результаты обучения - 31
1 Назовите и дайте характеристику: Трикотажные товары: классификация, виды, потребительские свойства. Правила обмена.

Вариант № 52
Проверяемые результаты обучения - 31
1 Назовите и дайте характеристику: Текстильные волокна: классификация, виды, потребительские свойства.

Вариант № 53
Проверяемые результаты обучения –34
1 Назовите и дайте характеристику: Электробытовые товары: классификация, виды, потребительские свойства. Правила продажи.

Вариант № 54
Проверяемые результаты обучения – 31
1 Дайте определение понятию и охарактеризуйте: Ткачество, простейшие ткацкие переплетения, свойства тканей, полученных различными переплетениями.

Вариант № 55
Проверяемые результаты обучения – 31
1 Назовите и дайте характеристику: Игрушки: классификация, виды, потребительские свойства. Показатели безопасности.

Вариант № 56
Проверяемые результаты обучения – 31
1 Назовите и дайте характеристику: Стеклянные бытовые товары: классификация, виды, потребительские свойства.

Вариант № 57
Проверяемые результаты обучения – 34
1 Назовите и дайте характеристику: Керамические бытовые товары: классификация, виды, потребительские свойства, маркировка.

Вариант № 58
Проверяемые результаты обучения – 31
1 Назовите и дайте характеристику: Металлическая посуда: классификация, виды, потребительские свойства.

Вариант № 59
Проверяемые результаты обучения – 31
1 Назовите и дайте характеристику: Шелковые ткани: классификация, виды, потребительские свойства.

Вариант № 60
Проверяемые результаты обучения – 31
1 Назовите и охарактеризуйте: Спортивные товары: классификация, виды, потребительские свойства.

Вариант № 61
Проверяемые результаты обучения – 35,36
1 Назовите и охарактеризуйте: Радиоэлектронные товары: классификация, виды, потребительские свойства. Правила продажи.

Вариант № 62
Проверяемые результаты обучения – 31
1 Назовите и охарактеризуйте: Школьно-письменные товары: классификация, виды, потребительские свойства.

Вариант № 63
Проверяемые результаты обучения – 34
1. Назовите и охарактеризуйте: Посудохозяйственные товары из пластических масс: классификация, виды, потребительские свойства, маркировка.

Вариант № 64
Проверяемые результаты обучения – З3
1. Назовите и дайте характеристику: Шерстяные ткани: классификация, виды, потребительские свойства.

Вариант № 65
Проверяемые результаты обучения - 34
1 Назовите и дайте характеристику: Льняные ткани: классификация, виды, потребительские свойства.

Вариант № 66
Проверяемые результаты обучения –34
1 Назовите и дайте характеристику: Хлопчатобумажные ткани: классификация, виды, потребительские свойства.

Вариант № 67
Проверяемые результаты обучения – 31

1 Назовите и дайте характеристику: Швейные товары: классификация, виды, потребительские свойства, маркировка, условия и порядок хранения.

Вариант № 68
Проверяемые результаты обучения - 34
1 Назовите и дайте характеристику: Кожаная обувь: классификация, виды, потребительские свойства, маркировка, условия и порядок хранения.

Вариант № 69
Проверяемые результаты обучения – 34
1 Охарактеризуйте влияние обувных материалов на формирование потребительских свойств обуви. Назовите и дайте характеристику: Показатели качества кож. Натуральные кожи, сырье, ассортимент кож, виды дубления. Методы крепления деталей низа обуви к заготовке верха.

Вариант № 70
Проверяемые результаты обучения 36
1 Назовите и дайте характеристику: Парфюмерно-косметические товары: классификация, виды, потребительские свойства, условия хранения, маркировка, показатели безопасности.

Вариант № 71
Проверяемые результаты обучения – 31
1 Назовите и дайте характеристику: Галантерейные товары: классификация, ассортимент, требования к качеству, порядок размещения на хранение.

Вариант № 72
Проверяемые результаты обучения – 35
1 Назовите и дайте характеристику: Ювелирные изделия: классификация, ассортимент, виды драгоценных металлов. Порядок клеймения и маркировки. Драгоценные, полудрагоценные и поделочные камни. Правила обмена ювелирных изделий.

Вариант № 73
Проверяемые результаты обучения – 32
1 Охарактеризуйте общую классификацию и характеристику потребительских свойств пушно-мехового сырья. Охарактеризуйте влияние процессов выделки, хранения и отделки на потребительские свойства и ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов.

Вариант № 74
Проверяемые результаты обучения – 33
1 Дайте характеристику и конъюнктуру рынка пушно-меховых товаров. Дайте классификацию и характеристику ассортимента пушно-меховых товаров. Назовите и охарактеризуйте показатели качества и порядок приемки по качеству пушно-меховых товаров, особенности маркировки, хранения и идентификационной экспертизы готовых изделий.

Вариант № 75
Проверяемые результаты обучения 33
1 Дайте характеристику конъюнктуры рынка мебели, классификации, ассортимента мебели, особенности хранения. Назовите и дайте характеристику потребительских свойств мебели.

Перечислите и охарактеризуйте материалы, применяемые для производства мебели, их характеристика и влияние на потребительские свойства.

ЗАДАНИЕ *(практическое)* **№ 2**

Текст задания: Выполнить условие практического задания
Условия выполнения задания:
1. Место (время) выполнения задания: кабинет товароведения;
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Разрешено воспользоваться:
Сборник норм естественной убыли, ГОСТы на однородные группы товаров.

При выполнении данного практического задания:
Дать ответ на вопросы теста, при необходимости пояснить ответ.

Вариант № 1
Проверяемые результаты обучения – У1
1. Шкурки нутрии выпускают:
а) натуральные
б) с удаленной остью,
в) натуральные, с удаленной остью, стриженные

Вариант № 2
Проверяемые результаты обучения – У1
1 Шкурка не родившегося ягненка называется:
а) каракуль
б) каракульча,
в) смушка
г) мерлушка

Вариант № 3
Проверяемые результаты обучения – У1
1 Шкурка ягненка в возрасте 1-3 дня называется:
а) каракульча,
б) каракуль,
в) смушка.
г) мерлушка

Вариант № 4
Проверяемые результаты обучения – У4
1 Пышность, густота, длина, мягкость волосяного покрова пушного полуфабриката определяют:
а) сортность
б) группу пороков
в) все перечисленное

Вариант № 5
Проверяемые результаты обучения – У4
1 Меховая накидка без рукавов это:
а) палантин,
б)горжет
в)пелерина

Вариант № 6
Проверяемые результаты обучения – У3
1 Изготавливают круглыми из неразделанных шкурок с головами или плоскими в распластанном виде на шелковой подкладке это:
а) пелерина,
б) горжеты
в) палантин

Вариант № 7
Проверяемые результаты обучения – У3
1 Полоса различной длины(2-2,5 метра), и ширина 30-50 см, сшитая из шкурок соболя, куницы, норки, белки и т.д.:
а)палантин
б)пелерина
в) горжеты

Вариант № 8
Проверяемые результаты обучения – У1
1 Какой из углеводов не усваивается:
а) мальтоза;
б) клетчатка;
в) лактоза.

Вариант № 9
Проверяемые результаты обучения – У2
1 Каким изменениям подвергается сахар при нагревании:
а) карамелизация;
б) кристаллизация;
в) гидролиз.
г) коагуляция

Вариант № 10
Проверяемые результаты обучения – У4
1. Укажите вид томатных овощей:
а) перец, баклажаны, томаты
б) кабачки, томаты, перец;
в) перец горький, баклажаны, огурцы.

Вариант № 11
Проверяемые результаты обучения – У4
1 Плоды какого ореха созревают в земле:
а) кешью;
б) фисташки;
в) арахис.

Вариант № 12
Проверяемые результаты обучения – У4
1 Какие орехи по качеству делятся на высший, первый, второй сорта?
а) орехи миндаля сладкого;
б)орехи фундука;

в) лещина.
г) грецкий орех

Вариант № 13
Проверяемые результаты обучения – У5
1 Когда происходит потемнение квашеных и соленых овощей?
а) при замораживании капусты;
б) при содержании большого количества соли;
в) при хранении без рассола.

Вариант № 14
Проверяемые результаты обучения – У6
1 Какие вина относятся к сортовым?
а) изготовленные из двух сортов винограда;
б) изготовленные из одного сорта винограда;
в) изготовленные из трех сортов винограда;
г) изготовленные из смеси сортов винограда.

Вариант № 15
Проверяемые результаты обучения – У1
1 Назовите главную причину, обусловливающую отличие натуральных сухих вин от специальных:
а) сырье;
б) сроки хранения;
в) полное сбраживание сусла;
г) добавление спирта в бродящее сусло.

Вариант № 16
Проверяемые результаты обучения – У4
1 Что общего между чаем и кофе:
а) сырье;
б) технология производства;
в) товарные сорта;
г) физиологически активные вещества.

Вариант № 17
Проверяемые результаты обучения – У4
1 В какие виноградные вина добавляют настои трав?
а) натуральные;
б) специальные;
в) игристые;
г) ароматизированные.

Вариант № 18
Проверяемые результаты обучения – У1
1 Какие из названных свойств вкусовых товаров имеют наибольшее значение в питании?
а) биологическая ценность;
б) энергетическая ценность;
в) физиологическая ценность;
г) доброкачественность.

Вариант № 19
Проверяемые результаты обучения – У5
1 Из каких технологических операций состоит процесс производства черного чая?
а) завяливание, скручивание, сортировка, ферментация, сушка;
б) фиксация, скручивание, сушка;
в) завяливание листа, скручивание, сортировка, сушка.

Вариант № 20
Проверяемые результаты обучения – У4
1 Нейзильбер это сплав меди с:
а) никелем
б) никелем и цинком
в) оловом

Вариант № 21
Проверяемые результаты обучения – У
1 Мельхиор это сплав меди с:
а) никелем
б) никелем и цинком
в) оловом

Вариант № 22
Проверяемые результаты обучения – У4
1 К драгоценным камням относят:
а) рубин, алмаз, жемчуг, изумруд, янтарь,
б) рубин, алмаз, сапфир, жемчуг, изумруд,
б) рубин, алмаз, сапфир, малахит, изумруд.

Вариант № 23
Проверяемые результаты обучения – У4
1 Метод крепления подошвы, при котором отсутствует стелька, затяжную кромку заготовки верха загибают на край подошвы, накладывают рант, после чего сшивают вместе рант, кромку, заготовку и подошву, это:
а) рантовый
б) сандальный
в) парко

Вариант № 24
Проверяемые результаты обучения – У1
1 Кожа жирового дубления из шкур оленей, телят, овец, это:
а) нубук
б) замша
в) лайка
г) велюр

Вариант № 25
Проверяемые результаты обучения – У1
1 Мягкая, тягучая кожа алюминиевого дубления, это:
а) нубук

б) замша
в) лайка
г) велюр

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Теоретическое задание № 1 **Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политико**
ение номенклатуры показателей качества товаров

ется тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание

ультаты воения кты оценки)	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 2 описание показателей и критериев оценивания компетен				
	1	**2**	**3**	**4**	
ификацию мента, едные ристики льственных вольственн ров ных групп, их качества, вку;	Отсутствие знания по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственны х товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственны х товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке	Неполное знание теоретического материала по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственны х товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке	В целом сформировавшееся знание по классификации ассортимента, товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственны х товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке	Сфор целос систе знани класс ассор товар харак проде непр х тов одно оцен марк

Теоретическое задание № 2 **Расчет товарных потерь и реализация мероприятия по их предупреждению или**

ется тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание

ы товарных причины их новения и к списания;	Отсутствие знания видов товарных потерь, причин их возникновения и порядка списания;	Обучающийся не знает значительной части программного материала по определению видов товарных потерь, причин их возникновения и порядка списания;	Неполное знание теоретического материала по определению видов товарных потерь, причин их возникновения и порядка списания;	В целом сформировавшееся знание по по определению видов товарных потерь, причин их возникновения и порядка списания;	Сфор целос систе знани опред товар прич возни поря

Теоретическое задание № 3 **Оценить и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными тре**

ется тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание

ификацию мента, едные ристики льственных и вольственных однородных ценку их , маркировку;	Отсутствие знания по классификации ассортимента, - товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке;	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии по классификации ассортимента, - товароведным характеристикам продовольственных и	Неполное знание теоретического материала по классификации ассортимента, - товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их	В целом сформировавшееся знание по классификации ассортимента, - товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их	Сфор целос систе знани класс ассор - това харак продо непро товар

		непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке;	качества, маркировке;	качества, маркировке;	групп качес

е *Теоретическое задание № 4* Классификация товаров, идентификация их ассортиментной принадле
а, диагностирование дефектов, определение градаций качества

ется тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание

классификацию мента, ведные ристики льственных и вольственных однородных ценку их , маркировку;	Отсутствие знания по классификации ассортимента, - товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке;	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии по классификации ассортимента, - товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке;	Неполное знание теоретического материала по классификации ассортимента, - товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке;	В целом сформировавшееся знание по классификации ассортимента, - товароведным характеристикам продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке;	Сфо цело сист знан клас ассо - това харак продо непро товар групп качес

е *Теоретическое задание № 5* Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров,
емости, проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов

ется тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание

Теоретические ведения: ые понятия, задачи, пы, функции, , полагающие ведные ристики и ы, влияющие ия и сроки ортирования хранения, рно-иологические ания к ним;	Отсутствие знания - теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. -условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Обучающийся не знает - теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. -условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Неполное знание теоретического материала - теоретических основ товароведения: основных понятий, целей, задач, принципов, функций, методов, основополагающих товароведных характеристик и факторов, влияющих на них. -условий и сроков транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологических требований к ним;	В целом сформировавшееся знание теоретических основ товароведения: основных понятий, целей, задач, принципов, функций, методов, основополагающих товароведных характеристик и факторов, влияющих на них. -условий и сроков транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологических требований к ним;	Сфо цело сист знан теор това осно целе прин функ осно това хара факт на н -усло тран хран сани эпид треб

Теоретическое задание № 6 Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и у
процессов в соответствии с установленными требованиями

ется тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание					
ия и сроки тирования и , санитарно- логические ия к ним;	Отсутствие знания условий и сроков транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологических требований к ним;	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии по условиям и срокам транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологическим требованиям к ним;	Неполное знание теоретического материала по условиям и срокам транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологическим требованиям к ним;	В целом сформировавшееся знание по условиям и срокам транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологическим требованиям к ним;	Сфо цело сист знан и сро тран хран сани эпид треб
рактический *	Не предусмотрено	Не предусмотрено	Не предусмотрено	Не предусмотрено	Не п

я выполнения заданий

ыполнения задания мин./час. *(если оно нормируется)* 60 мин.

ния охраны труда:

таж по технике безопасности, указания преподавателя по выполнению заданий

вание: ручка, бумага.

ура (справочная, методическая, нормативная)

5.2.4 Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание ***практическое № 1*** **Формирование и анализ торгового (или промышленного) ассо ассортиментной принадлежности**				
указывается тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание				
Умеет: **У1** формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	Отсутствие умения формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	Фрагментарное умение формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	Неполное умение формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	В цел сфор умен и ана торго пром ассор - расп товар ассор прина
Задание ***практическое № 2*** **Расчет товарных потерь и порядок их списания**				
указывается тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание				
Умеет: **У2** рассчитывать товарные потери и списывать их;	Отсутствие умения рассчитывать товарные потери и анализировать причины их возникновения;	Фрагментарное умение рассчитывать товарные потери и анализировать причины их возникновения;	Неполное умение рассчитывать товарные потери и анализировать причины их возникновения;	В сфор умен товар анали прич возни
Задание **практическое № 3 Идентификация товаров, оценка и расшифровывание маркировк требованиями**				
указывается тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание				
Умеет: **У3** -идентифицировать товары; - расшифровывать маркировку импортных товаров;	Отсутствие умения - идентификации товаров; - расшифровки маркировки импортных товаров;	Фрагментарное умение идентификации товаров; - расшифровки маркировки импортных товаров;	Неполное умение идентификации товаров; - расшифровки маркировки импортных товаров;	В сфор умен идент товар - расш марк импо
Задание ***практическое № 4*** **Оценка качества товаров, диагностирование дефектов, определени**				
указывается тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание				
Умеет: **У4** идентифицировать товары; - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	Отсутствие умения идентификации товаров; - оценки качества товаров и устанавления их градаций качества;	Фрагментарное умение идентификации товаров; - оценки качества товаров и устанавления их градаций качества;	Неполное умение идентификации товаров; - оценки качества товаров и устанавления их градаций качества;	В сфор умен идент товар - оце товар устан града
Задание ***практическое № 5*** **Контроль соблюдения оптимальных условий и сроков хранен эпидемиологических требований к ним**				
указывается тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание				

Умеет: **У5** соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Отсутствие умения соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним;	Фрагментарное умение соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним;	Неполное умение соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним;	В сфор умен оптим услов хране транс санит эпиде требо
Задание ***<u>практическое № 6</u>*** **<u>Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требо</u>** **<u>качества процессов в соответствии с установленными требованиями</u>** *указывается тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание*				
Умеет: **У6** соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Отсутствие умения соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним;	Фрагментарное умение соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним;	Неполное умение соблюдения оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним;	В цел сфор умен оптим услов хране транс санит эпиде требо
Имеет практический опыт:[****]	Не предусмотрено	Не предусмотрено	Не предусмотрено	Не пр
Условия выполнения заданий Время выполнения задания мин./час. *(если оно нормируется)* 60 мин. Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности. *инструктаж по технике безопасности, указания преподавателя по выполнению заданий* Оборудование: ручка, бумага, индивидуальное задание для выполнения практической работы. Литература (справочная, методическая, нормативная и др.)				