

Частного профессионального образовательного учреждение  
«Магнитогорский колледж современного образования»

**Принят**

методическим советом  
ЧПОУ «Магнитогорский колледж  
современного образования»

Протокол № 6 от 27.06.2022г.



**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение  
сохранности товаров**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**  
(базовой подготовки)

Магнитогорск, 2022г.

Разработчики:

1. Кравченко Анна Владимировна, зам. директора по УР

Эксперты (при наличии):

1. Колесникова Наталья Николаевна, преподаватель Многопрофильного колледжа, главный эксперт площадки World skills
2. Лопатин Юрий Андреевич, Директор ООО «ОПТ Бизнес»

Техническая экспертиза комплекта контрольно-оценочных средств профессионального модуля **ПМ. 03 Управление ассортиментом**, оценка качества и обеспечение сохранности товаров пройдена.

Эксперт: Докукина Е.П., методист ЧПОУ «Магнитогорский колледж современного образования»

## Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
1.1 Область применения комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	5
1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ППСЗ при освоении ПМ.....	6
1.2.2 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.....	6
2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности.....	7
2.1 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий.....	7
2.2 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий.....	8
2.3 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий.....	16
3. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний.....	18
4. Рекомендуемая литература и иные источники.....	21

# 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (базовой подготовки), в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): менеджер по продажам.

**Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:**

*1.1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):*

Профессиональные и общие компетенции	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 3.1.</b> Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий; - дифференцированный зачёт по МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения», ПП.03 - экзамен по МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» - экзамен квалификационный по ПМ.03
<b>ПК 3.2.</b> Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	
<b>ПК 3.3.</b> Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	
<b>ПК 3.4.</b> Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	
<b>ПК 3.5.</b> Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	
<b>ПК 3.6.</b> Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	
<b>ПК 3.7.</b> Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	
<b>ПК 3.8.</b> Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
<b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	

ответственность.	
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
<b>ОК 7.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
<b>ОК 8.</b> Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.	
<b>ОК 9.</b> Пользоваться иностранным языком как средством делового общения	
<b>ОК 10.</b> Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.	
<b>ОК11.</b> Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	

### 1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Практический опыт	Наименование элемента умений или знаний
<p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определения показателей ассортимента;</li> <li>-распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;</li> <li>-оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;</li> <li>-установления градаций качества;</li> <li>-расшифровки маркировки;</li> <li>-контроля режимов и сроков хранения товаров;</li> <li>-соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения</li> </ul>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методы товароведения;</li> <li>-формировать и анализировать торговый (или промышленный ассортимент); -оценивать качество товаров и устанавливать градации их качества; -рассчитывать товарные потери и списывать их; -идентифицировать товары;</li> <li>-соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним</li> </ul>
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>теоретические основы товароведения;</li> <li>-основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;</li> <li>-виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;</li> <li>-классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп,</li> </ul>

	<p>оценку их качества и маркировку;</p> <p>-условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</p> <p>-особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров</p>
--	--

*1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:*

<b>Освоенные умения, усвоенные знания</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>№№ заданий для проверки</b>
<b>Освоенные умения</b>		
<b>У1.</b> применять методы товароведения;	<p>умение распознавать разновидности методов классификации</p> <p>расшифровка штрихового кода на отдельные группы товаров.</p> <p>расчет энергетической ценности товаров.</p> <p>умение применять методы распознавания непродовольственных товаров.</p>	<p>практические работы №№ 1, 2, 3 МДК 01</p> <p>практическая работа № 1 МДК 02, раздел 1</p> <p>практическая работа №1 МДК 02, раздел 2</p>
<b>У2.</b> формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;	<p>расчет свойств и показателей ассортимента товаров</p> <p>умение формулировать рекомендации по результатам анализ ассортиментной политики организаций.</p>	<p>практическая работа № 4, 5 МДК 01</p> <p>практические работы №№ 2-28 МДК 02, раздел 1</p> <p>практические работы №№ 2-26 МДК 02, раздел 2</p>
<b>У3.</b> оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	<p>проведение анализа номенклатуры показателей качеств, товаров, регламентируемых стандартами</p> <p>определение градаций качества стандартных товаров</p> <p>выявление причин возникновения дефектов и пересортицы товаров.</p> <p>умение проводить отбор проб, определять объем выборки, приемочные и браковочные числа</p> <p>умение провести оценку качества товаров по различным показателям, определять возможность приемки</p>	<p>практические работы № № 6-10 МДК 01</p> <p>практические работы №№ 2-28 МДК 02, раздел 1</p> <p>практические работы №№ 2-26 МДК 02, раздел 2</p>
<b>У4.</b> рассчитывать товарные потери и списывать их;	<p>умение выявлять причины возникновения количественных и качественных товарных потерь</p> <p>умение производить расчет товарных потерь и списывать их, согласно требований НД</p>	<p>практическая работа № 13 МДК 01</p> <p>практическая работа № 4 МДК 02, раздел 1</p>
<b>У5.</b> идентифицировать товары;	<p>умение определять физические свойства товаров, регламентируемых нормативными документами на</p>	<p>практические работы №№ 11, 14, 15 МДК 01</p>

	отдельные группы товаров умение расшифровывать маркировку отдельных групп товаров. применение штрихового кода EAN-13, и информационных знаков на отдельные группы товаров в целях их идентификации	практические работы №№ 2, 3, 6, 11, 21, 23 МДК 02, раздел 1  практические работы №№ 7, 8, 16 МДК 02, раздел 2
<b>У6.</b> соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	учет сохраняющих факторов при хранении и транспортировке отдельных групп товаров свободное владение нормативной базой по контролю за соблюдением условий и сроков хранения.	практическая работа № 12 МДК 01 практические работы №№ 2-28 МДК 02, раздел 1 практические работы №№ 2-26 МДК 02, раздел 2
<b>Усвоенные знания</b>		
<b>З1.</b> теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;	Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК 01	Задание № 1-3 при проведении экзамена по МДК (междисциплинарному курсу 01)
<b>З2.</b> виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;	Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК 01	Задание № 1-3 при проведении экзамена по МДК (междисциплинарному курсу 01)
<b>З3.</b> классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	Показатель оценивается в рамках квалификационного экзамена по ПМ 03	Задание № 1-2 при проведении квалификационного экзамена по ПМ 03
<b>З4.</b> условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК 01  Показатель оценивается в рамках квалификационного экзамена по ПМ 03	Задание № 1-3 при проведении экзамена по МДК (междисциплинарному курсу 01) Задание № 1-2 при проведении квалификационного экзамена по ПМ 03
<b>З5.</b> особенности	Показатель оценивается в рамках	Задание № 1-2 при

товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	квалификационного экзамена по ПМ 03	проведении квалификационного экзамена по ПМ 03
--	-------------------------------------	--

## 1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

### 1.2.1. Формы промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля:

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения»	Дифференцированный зачет
МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»	Экзамен
ПП.03	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

Колледж вправе осуществлять реализацию образовательных программ или их частей с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, организуя учебные занятия в виде онлайн-курсов, обеспечивающих для обучающихся независимо от их места нахождения и организации, в которой они осваивают образовательную программу, достижение и оценку результатов обучения путем организации образовательной деятельности в электронной информационно-образовательной среде, к которой предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть Интернет.

### 1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

В период обучения по образовательной программе СПО осуществляется текущий контроль успеваемости студентов, промежуточная и итоговая аттестация по всем элементам профессионального модуля (междисциплинарным курсам и практикам), а также в целом по модулю.

Текущий контроль осуществляется в пределах учебного времени, отведенного на междисциплинарный курс, оценивается по пятибалльной шкале. Текущий контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программы междисциплинарного курса, а также стимулирования учебной деятельности студентов, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебного процесса. Для оценки качества подготовки используются различные формы и методы контроля. Текущий контроль междисциплинарного курса осуществляется в форме устного опроса; защиты практических заданий, реферата, творческих работ; выполнения контрольных и тестовых заданий; решения ситуационных задач и других форм контроля, предусмотренных программой профессионального модуля.

Контроль практической подготовки обучающихся осуществляется в рамках текущего контроля при выполнении практических и лабораторных работ по междисциплинарным курсам, а также при выполнении заданий в ходе учебной или производственной практик.

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам и практикам, входящим в профессиональный модуль. Промежуточная аттестация проводится в форме, предусмотренной



планом учебного процесса: зачета, дифференцированного зачета, экзамена, комплексного экзамена, комплексного дифференцированного зачета.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Экзамен по МДК проводится с учетом результатов текущего контроля. Предметом оценки по учебной и (или) производственной практике является приобретение практический опыта. Контроль и оценка по учебной и (или) производственной практике проводится на основе характеристики обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности: бухгалтер, специалист по налогообложению осуществляется на экзамене по модулю. Условием допуска к экзамену по модулю является положительная аттестация по МДК, учебной практике и производственной практике.

Экзамен по модулю проводится в виде:

- выполнения практических заданий, имитирующих работу на производственном предприятии, соответствующим профилю специальности;
- обобщающего экзамена, содержащего вопросы теоретического характера из МДК и практических заданий ситуационного характера по профилю специальности.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене по модулю является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

В период сложной санитарно-эпидемиологической обстановки или других ситуациях невозможности очного обучения и проведения аттестации студентов колледж реализует образовательные программы или их части с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в предусмотренных законодательством формах обучения или при их сочетании, при проведении учебных занятий, практик, текущего контроля успеваемости, промежуточной, итоговой и (или) государственной итоговой аттестации обучающихся.

Формы и процедура текущего контроля и промежуточной аттестации знаний студентов определяются положениями: «О текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся», «О применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ», «Об организации образовательного процесса в ЧПОУ «МКСО» в связи с профилактическими мерами, связанными с угрозой коронавирусной инфекции»

### *1.2.3. Оценка достижения обучающимися личностных результатов.*

Оценка личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;

- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

## **2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности**

### **2.1. Задания для контроля и оценки усвоения программы МДК.03.01 Теоретические основы товароведения**

#### **2.1.1. Задания для текущего контроля**

##### **Назначение:**

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров»

**Форма:** контрольная работа, самостоятельная работа, тест, устный опрос, проверочная работа.

##### **Общие компетенции:**

- Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
- Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
- Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
- Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
- Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
- Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
- Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
- Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в

мероприятиях по контролю.

**Профессиональные компетенции:**

- определение показателей ассортимента;
- распознавание товара по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товара в соответствии с установленными требованиями, установление градации качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.

**уметь:**

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

**знать:**

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

*2.1.1 Текущий контроль*

**Тестовые задания**

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

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У 1-6.

Текст задания: Выбрать правильный ответ

**Вариант 1**

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

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

**2. Объектом товароведения является:**

- 1) товар;
- 2) продукция;
- в) услуга;

3) потребности покупателей.

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

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

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

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

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

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

**6. Укажите этапы предтоварной стадии:**

- 1) хранение и транспортирование;
- 2) потребление;
- 3) реализация товаров;
- 4) приемочный контроль сырья.

**7. Точечная проба – это...**

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

**8. Браковочное число – это...**

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

**9. Что относят к качественным ТСД:**

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

**10. Классификация – это:**

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

- 1. Способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары.**
  - 1) новизна;
  - 2) устойчивость;
  - 3) полнота;
  - 4) структура.
- 2. К общим факторам, влияющим на формирование ассортимента относятся:**
  - 1) сырьевая база;
  - 2) спрос;
  - 3) каналы распределения;
  - 4) рентабельность.
- 3. Показатели, предназначенные для выражения простых свойств товаров:**
  - 1) единичные;
  - 2) комплексные;
  - 3) базовые;
  - 4) определяющие.
- 4. Укажите факторы, формирующие качество товаров:**
  - 1) упаковочные материалы;
  - 2) условия хранения;
  - 3) сырье;
  - 4) технология производства.
- 5. Какая упаковка является жесткой:**
  - 1) тканевая;
  - 2) деревянная;
  - 3) картонная;
  - 4) бумажная.
- 6. Укажите критерии санитарно-гигиенического режима хранения товаров:**
  - 1) загрязнения минерального происхождения;
  - 2) температура хранения;
  - 3) товарное соседство;
  - 4) относительная влажность воздуха.
- 7. Определите способ размещения товаров- размещение путем подвешивания товаров на крюках, штангах, вешалах и других приспособлениях:**
  - 1) навалный;
  - 2) насыпной;
  - 3) подвесной;
  - 4) тарный.
- 8. Товары со сроком годности от одного месяца до года относятся к:**
  - 1) кратковременно хранящимся;
  - 2) товарам длительного хранения с ограниченным сроком годности;
  - 3) скоропортящимся товарам;
  - 4) товарам длительного хранения без ограничения срока.
- 9. Какие из перечисленных товарных потерь относятся к количественным:**
  - 1) микробиологическая порча;
  - 2) усушка;
  - 3) распыл;
  - 4) биологические изменения.
- 10. Предметом товароведения является:**
  - 1) ассортимент товаров;
  - 2) потребительная стоимость товара;
  - 3) факторы, формирующие потребительную стоимость товаров;
  - 4) качество товаров.

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

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

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

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

**3. Показатели, предназначенные для выражения сложных свойств товаров:**

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

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

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

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

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

**6. Укажите этапы товарной стадии:**

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

**7. Объединенная проба – это...**

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

**8. Приемочное число – это...**

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

**9. Укажите факторы, сохраняющие качество товаров:**

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

**10. Товар – это:**

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

**Вариант 4****1. Какая упаковка является полужесткой:**

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

**2. Укажите критерии климатического режима хранения товаров:**

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

**3. Определите способ размещения товаров- товары размещают на полу без оборудования и приспособлений:**

- 1) навалный;
- 2) насыпной;
- 3) подвесной;
- 4) тарный.

**4. Товары со сроком годности от нескольких часов до нескольких суток относятся к:**

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

**5. Какие из перечисленных товарных потерь относятся к количественным:**

- 1) микробиологическая порча;
- 2) впитывание жидкой фракции в тару;
- 3) физические изменения в продукте;
- 4) дыхание.

**6. Что относят к количественным ТСД:**

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

**7. Основными задачами товароведения являются:**

- 1) определение основополагающих характеристик, классификация и кодирование; изучение ассортимента, качества и видов потерь товаров;
- 2) определение основополагающих характеристик; классификация и кодирование, изучение ассортимента, качества и эстетических свойств товаров;
- 3) определение основополагающих характеристик, классификация и кодирование; изучение ассортимента, видов потерь и конкурентоспособности товаров;
- 4) определение основополагающих характеристик; классификация и кодирование, изучение качества, видов потерь и функциональных свойств товаров;

**8. Товарные знаки – это:**

- 1) условные обозначения, предназначенные для идентификации товара;

- 2) сведения о товаре, предназначенные для создания потребительских предпочтений;
- 3) сведения об основополагающих характеристиках товара;
- 4) обозначения, способные отличать товары одних юридических лиц от однородных товаров других юридических и физических лиц.

**9. Принцип, заключающийся в установлении определенной последовательности однородных, взаимосвязанных товаров, процессов или услуг.**

- 1) систематизация;
- 2) взаимозаменяемость;
- 3) эффективность;
- 4) безопасность.

**10. Субъектом товароведной деятельности является:**

- 1) товар;
- 2) продукция;
- 3) товароведы;
- 4) потребители.

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

Количество вариантов задания - 4

**Задание №2** Представляет собой тест 2 уровня сложности, направленный на оценку усвоения основных знаний обучаемого

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У 1-6.

Текст задания: Выбрать правильный ответ

**Вариант 1**

**1. Полезность вещи определяется:**

- 1) качеством товара;
- 2) эстетическими свойствами товара;
- 3) потребительской стоимостью(ценностью) товара;
- 4) функциональным назначением товара

**2. Потребительная стоимость товаров – это:**

- 1) способность товаров удовлетворять потребности людей, быть полезными;
- 2) свойства товара, его функциональность;
- 3) показатели качества являются;
- 4) показатели уровня качества товаров.

**3. Признак классификации – это:**

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

**4. Целью классификации является систематизация. Систематизация достигается путем:**

- 1) установления последовательности и взаимосвязей определенных классификационных группировок;
- 2) параллельного разделения множества объектов на независимые классификационные группировки;
- 3) последовательного разделения множества объектов на подчиненные классификационные группировки;
- 4) образование и присваивание кода классификационной группировки.

**5. Код – это:**



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

**6. Ассортимент товаров – это:**

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

**7. Перечень однородных и разнородных товаров общего и аналогичного назначения представляет:**

- 1) товарную номенклатуру;
- 2) ассортимент товаров;
- 3) торговый ассортимент;
- 4) марочный ассортимент.

**8. Влажность пищевых продуктов – это:**

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

**9. Качество – это:**

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

**10. Свойство – это:**

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

## **Вариант 2**

**1. Оценка качества включает операции:**

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

**2. Градация, класс, сорт – это:**

- 1) товар с выявленными несоответствиями по одному или комплексу показателей;

- 2) товар, который соответствует установленным требованиям по всем показателям;
- 3) категория или разряд, присвоенные различным требованиям к качеству продукции, процессам или системам, имеющим одинаковое функциональное применение;
- 4) совокупность товарных сортов, различающихся по показателям качества, регламентированным нормативной документацией.

**3. Сортамент – это:**

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

**4. Критические дефекты – это:**

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

**5. Причинами возникновения дефектов являются:**

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

**6. Брак – это:**

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

**7. Более высокой градацией качества является:**

- 1) высший;
- 2) первый;
- 3) экстра;
- 4) отборный.

**8. Контроль – это:**

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

**9. Распыл (утруска, распыление) свойственен для:**

- 1) тонкоизмельченных сыпучих продуктов;
- 2) мажеобразных продуктов;
- 3) продуктов с жидкой консистенцией;
- 4) твердых продуктов.

**10. Упаковка товаров должна быть:**

- 1) безопасной, надежной, совместимой с товаром, экологичной, эстетичной;
- 2) безопасной, надежной, совместимой с товаром, экологичной, жесткой;

- 3) безопасной, надежной, экологичной, эстетичной, металлической;
- 4) безопасной, надежной, совместимой с товаром, эстетичной.

### **Вариант 3**

#### **1. Основоположниками научного товароведения в России считаются:**

- 1) Никитинский Я.Я., Вавилов И.;
- 2) Петров П.П., Вильямс В.Р.;
- 3) Никитинский Я.Я., Петров П.П.,
- 4) Колесник А.А., Петров П.П.

#### **2. Существует два метода классификации товаров:**

- 1) фасетный, измерительный;
- 2) иерархический, социологический;
- 3) фасетный, иерархический;
- 4) иерархический, экспертный.

#### **3. Кодирование – это:**

- 1) систематизация объектов путем их классификации, идентификации, ранжирования и присвоения условного обозначения (кода);
- 2) обозначение и присвоение кода классификационной группировки или объекту классификации;
- 3) условное обозначение состава последовательности расположения знаков в коде;
- 4) знак или совокупность знаков, применяемых для обозначения классификационной группировки.

#### **4. Структура кода представляет:**

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

#### **5. Целью кодирования является:**

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

#### **6. Ассортимент товаров предназначен для:**

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

#### **7. Номенклатура свойств и показателей ассортимента включает:**

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

#### **8. Торговая марка – это:**

- 1) количество однородных групп товаров;
- 2) наименование одного товара, определенное предприятием-изготовителем;

- 3) фирменное наименование одного или нескольких товаров, определенное предприятием-изготовителем;
- 4) фирменное наименование одного или двух товаров, определенное предприятием-изготовителем.

**9. Глубина ассортимента зависит от:**

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

**10. Относительная плотность выражается:**

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

**Вариант 4**

**1. Плотность определяется при оценке качества:**

- 1) молока, спирта, водки, пастильных изделий, рыбы;
- 2) молока, спирта, водки, хлеба, мяса;
- 3) спирта, водки, пастильных изделий, хлеба, земляники;
- 4) молока, спирта, водки, хлеба, пастильных изделий.

**2. Релаксация – это:**

- 1) свойство материалов изменять напряжение при постоянной начальной деформации;
- 2) свойство тел постепенно восстанавливать форму или объем в течение некоторого времени;
- 3) свойство тел постепенно восстанавливать форму или объем после прекращения действия деформирующих сил;
- 4) способность материала сопротивляться внедрению в него другого, более твердого тела.

**3. Вязкость – это способность жидкости:**

- 1) вытекать из одного капилляра в другой под действием внешних сил;
- 2) оказывать сопротивление перемещению одной ее части относительно другой под действием внешних сил;
- 3) вытекать из продукта под действием внешних сил;
- 4) оказывать сопротивление ее выхода из продукта под действием внешних сил.

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

- а) систематизация;
- б) управление научным познанием;
- в) органолептический;
- г) измерительный.

**5. Назначение товара – это:**

- 1) совокупность свойств товара, характеризующих его качество;
- 2) способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности человека;
- 3) объективная особенность товара;
- 4) комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности.

**6. Критериями надежности являются:**

- 1) долговечность, безотказность, ремонтпригодность, сохраняемость;

- 2) долговечность, безотказность, сохраняемость, срок службы;
- 3) долговечность, сохраняемость, ремонтпригодность, ресурс;
- 4) долговечность, безотказность, сохраняемость, моральное старение.

**7. Эргономические свойства включают:**

- 1) антропометрические, физиологические свойства, надежность;
- 2) антропометрические, психологические свойства, сохраняемость;
- 3) антропометрические, физиологические свойства, совершенство производственного исполнения;
- 4) антропометрические, физиологические и психологические свойства.

**8. Физиологические свойства отражают:**

- 1) соответствие изделия размерам, форме, массе тела человека;
- 2) душевный комфорт потребителя, соответствие его индивидуальному восприятию товара;
- 3) соответствие изделия физическим возможностям человека при использовании;
- 4) степень воздействия товара на безопасность окружающей среды.

**9. Психологические свойства – это:**

- 1) способность товаров обеспечивать при потреблении соответствие его индивидуальному восприятию потребителя;
- 2) соответствие товара антропометрическим характеристикам потребителя;
- 3) соответствие изделия физиологическим возможностям человека;
- 4) способность товаров выполнять основные потребности человека.

**10. Органолептическим методом определяют:**

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

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

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

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У 1-6.

Текст задания: Выбрать правильный ответ

**Вариант 1**

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

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

**2. К эмпирическим методам относят:**

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

**3. Продукция пищевой промышленности по ОКП имеет буквенный код:**

- 1) Н;
- 2) С;

3) В;

4) Г.

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

1) ОКП, ГОСТ, ГОСТ Р, СТО;

2) ОКП, ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ;

3) ОКП, ГОСТ, СТО, ТУ;

4) ОКП, ГОСТ, ГОСТ Р, СТО, ТУ.

**5. Активность воды в пищевых продуктах выше в зависимости от:**

1) количества связанной воды;

2) количества свободной воды;

3) количества капиллярной влаги;

4) количества осмотически связанной воды.

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

1) масса одного продукта (дм<sup>3</sup>);

2) масса данного вещества в единицах объема;

3) масса продукта в единицах массы объема;

4) масса данного продукта в определенном объеме.

**7. При экспертизе качества новых товаров устанавливают:**

1) степень новизны, возможность и целесообразность выпуска товаров, компетентность;

2) степень новизны, возможность выпуска товаров, ассортиментную принадлежность;

3) степень новизны, возможность и целесообразность выпуска товаров;

4) степень новизны, целесообразность выпуска, происхождение товаров.

**8. При хранении, порче, гибели товаров размер убытков определяет экспертиза:**

1) качественная;

2) комплексная;

3) документальная;

4) ассортиментальная.

**9. Принципом градации качества товаров является:**

1) оригинальность;

2) бездефектность;

3) несоответствие форме;

4) несоответствие размеру, цвету, форме.

**10. Основными факторами, сохраняющими качество продукции, являются:**

1) упаковывание, транспортирование, хранение;

2) упаковывание, транспортирование, хранение, производство товаров;

3) упаковывание, хранение, контроль качества продукции;

4) транспортирование, хранение, проектирование и разработка.

## Вариант 2

**1. Рассчитайте контрольную цифру штрихового кода.**

456234072411?

а) 0;

б) 1;

в) 4;

г) 5.

**2. Абсорбция – это:**

1) поглощение веществ поверхностью продукта;

2) поглощение веществ всей массой продукта;

3) химическое взаимодействие между веществом и продуктом;

4) образование жидкой фазы в макро- и микрокапиллярах твердых продуктов.

**3. Гигроскопичность пищевого продукта – это:**

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

**4. Критерии, используемые в экспертной оценке, могут быть:**

- 1) общие и конкретные;
- 2) общие и специфические;
- 3) общие и физические;
- 4) специфические и статистические.

**5. При экспертизе потребительских свойств товаров применяют методы:**

- 1) комплексные, оперативные, экспертные, социологические;
- 2) комплексные, оперативные, экспертные, расчетно-инструментальные;
- 3) комплексные, оперативные, экспертные, социологические, расчетно-инструментальные;
- 4) комплексные, оперативные, социологические, расчетно-инструментальные.

**6. Товарную экспертизу проводят:**

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

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

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

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

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

**9. Ликвидные отходы – это:**

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

**10. Потребительские свойства представляют:**

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

**1. Знак качества присваивается:**

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

**2. Штриховой код предназначен для:**

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

**3. В России наибольшее распространение получили коды:**

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

**4. Код России:**

- 1) 460–469;
- 2) 400–440;
- 3) 380;
- 4) 489.

**5. Объектами экспертизы являются:**

- 1) органолептические свойства товаров;
- 2) микробиологические свойства товаров;
- 3) сохраняющие свойства товаров;
- 4) потребительские свойства товаров.

**6. Единичные экземпляры – это:**

- 1) отдельные товары, которые обладают целостностью и присущими им потребительскими свойствами;
- 2) отдельные товары, которые отличаются потребительскими свойствами;
- 3) совокупность единичных экземпляров товаров, объединенных по определенному признаку;
- 4) совокупность единичных экземпляров товаров, объединенных общностью упаковки.

**7. Выборка – это:**

- 1) единичные экземпляры товара, взятые для оценки качества по установленным требованиям;
- 2) определенное минимально допустимое количество упаковочных единиц, отобранных из товарной партии;
- 3) Способность с достаточной достоверностью отражать степень однородности товарной партии;
- 4) единичная проба определенного размера, отбираемая из одного места товарной партии.

**8. Браковочное число – это:**

- 1) максимально допустимое количество бракованных единиц в выборке, позволяющее принять решение о приемке товарной партии по качеству;
- 2) среднедопустимое количество бракованных единиц в выборке, позволяющее принять товарную партию по качеству;
- 3) минимально и максимально допустимое количество бракованных единиц в выборке, являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству;



4) минимально допустимое количество бракованных единиц, являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству.

**9. Методы оценки качества товаров предназначены для:**

- 1) определения значений показателей качества с помощью органов чувств;
- 2) измерения значений показателей качества продукции с использованием измерительных средств;
- 3) измерения значений показателей качества и установления их соответствия установленным требованиям;
- 4) учета товаров и их характеристик.

**10. Рассчитайте контрольную цифру штрихового кода.**

2190045264227?

- 1) 7;
- 2) 2;
- 3) 4;
- 4) 6.

**4 вариант**

**1. Уровень качества товара оценивают методами:**

- 1) дифференциальным, комплексным, органолептическим;
- 2) дифференциальным, комплексным, микробиологическим;
- 3) дифференциальным, смешанным, физико-химическим;
- 4) дифференциальным, комплексным, смешанным.

**2. Экспертный метод оценки качества продукции основан на учете мнений:**

- 1) потребителей;
- 2) продавцов;
- 3) дегустаторов и потребителей;
- 4) специалистов-экспертов.

**3. Скоропортящиеся товары, имеют срок годности:**

- 1) от нескольких часов до одного месяца;
- 2) от нескольких суток до одного месяца;
- 3) от нескольких часов до нескольких лет;
- 4) от 4 до 6 месяцев.

**4. Товары кратковременного хранения хранят:**

- 1) более одного месяца;
- 2) до одного месяца;
- 3) несколько часов;
- 4) несколько суток.

**5. Гигроскопичность пищевого продукта зависит от:**

- 1) количественного содержания в нем гигрофильных веществ (белков, жиров), строения и величины активной поверхности;
- 2) количественного содержания в нем гидрофобных веществ (жиров), строения и величины активной поверхности;
- 3) количественного содержания в нем гидрофильных веществ (сахаров, белков, крахмала и др.), строения и величины активной поверхности;
- 4) количественного содержания в нем гидрофильных веществ (клетчатки, липидов), строения и величины активной поверхности.

**6. Для упаковки продовольственных товаров применяют типы тары:**

- 1) банки, бутылки, пакеты, графины;
- 2) бумажную, металлическую, деревянную, полимерную;
- 3) ящики, барабаны, бочки, мешки;
- 4) банки, бутылки, пакеты, коробки.

**7. Маркировка товаров должна быть:**

- 1) однозначно понимаемой, достоверной, легко читаемой;
- 2) однозначно понимаемой, полной, достоверной, четкой, легко читаемой;
- 3) однозначно понимаемой, полной, четкой, легко читаемой;
- 4) однозначно полной, достоверной, легко читаемой.

**8. Основополагающая товарная информация несет сведения:**

- 1) дополняющие основную информацию;
- 2) предназначенные для потребительских предпочтений;
- 3) передаваемые с помощью информационных знаков;
- 4) имеющие решающее значение для идентификации.

**9. Коммерческая товарная информация предназначена для:**

- 1) экспертов, изготовителей, поставщиков;
- 2) изготовителей, продавцов, отдельных групп населения;
- 3) изготовителей, поставщиков, продавцов;
- 4) изготовителей, продавцов, консультантов.

10. Рассчитайте показатель обновления ассортимента, если в магазине из 10 наименований товаров, находящихся в продаже 4 – поступили впервые:

- 1) 40%;
- 2) 10%;
- 3) 0,4;
- 4) 25%.

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

**Задания для оценки освоения МДК**

**Дифференцированный зачет по МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения»**

**Перечень вопросов для дифференцированного зачета**

1. Предмет, цели и задачи товароведения. Межпредметные связи.
2. Состояние и перспективы развития потребительского рынка.
3. Товар как объект товароведной деятельности. Товароведные характеристики товаров. Общая классификация товаров.
4. Субъекты товароведения: требования к ним и нормативные документы, их регламентирующие.
5. Классификация как метод товароведения: разновидности, структура, применимость, достоинства и недостатки разных методов.
6. Кодирование товаров: структура, разновидности метода, применимость.
7. Общегосударственные классификаторы: виды, назначение, структура.
8. Методы товароведения: научного познания и практические методы: разновидности, достоинства и недостатки, применимость.
9. Классификация потребительских товаров.
10. Ассортимент товаров. Основные понятия. Классификация ассортимента.
11. Свойства и показатели ассортимента.
12. Управление ассортиментом: понятие, составные факторы, влияющие на формирование ассортимента.
13. Элементы ассортиментной политики.
14. Качество товаров. Основные понятия. Классификация свойств и показателей качества.

15. Характеристика свойств и показателей назначения и надежности.
16. Эргономические и эстетические свойства, их краткая характеристика.
17. Экологичность и безопасность товаров, Виды безопасности.
18. Товароведные показатели качества. Деление на группы.
19. Градации качества товаров понятие, виды.
20. Сортамент. Группы сортов. Принципы деления на товарные сорта.
21. Дефекты товаров: понятие, классификация, диагностика.
22. Технологический цикл товаров; стадии и этапы, их назначение.
23. Контроль качества товарных партий. Правила отбора проб.
24. Формирование качества и количества товаров. Факторы. Корректирующие мероприятия.
25. Сохранение качества и количества товаров. факторов, влияющих на сохранность.
26. Упаковка: виды, требования к ней, эффективность.
27. Хранение: условия и сроки. Понятие. Составные элементы.
28. Режим хранения: виды. Показатели климатического режима, их влияние на сохранность.
29. Классификация товаров по температурному и влажностному режимам.
30. Санитарно-гигиенический режим хранения: показатели, их значимость. Мероприятия по созданию и поддержанию.
31. Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь.
32. Методы хранения. Классификация. Эффективность разных методов.
33. Сроки хранения, годности и эксплуатации (службы). Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации.
34. Товарные потери. Виды и разновидности. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.
35. Количественные потери: разновидности, причины, возникновения, порядок списания.
36. Качественные потери: причин возникновения, порядок списания.
37. Меры по предупреждению и снижению потерь.

**2.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий**

**Экзамен по МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»**

**№1**

Определите калорийность продуктов приведенных в таблице:

*Продукт*

*Белки  
гр.  
Жиры  
гр.  
Углеводы  
гр.  
Калорийность,  
Ккал.*

Мармелад

0,1

0

79,4

Макаронны из муки 1 сорта

11,2

1,6

68,4

Макаронны из муки в/с

11

1,3

70,

Шоколад молочный

9,8

34,7

50,4

## №2

*Условия и сроки хранения и транспортирования продовольственных товаров.*

1. Какие товары могут храниться при температуре 18 °С и относительной влажности воздуха 75 %:

а) клубника, черешня;

б) сахар, соль;

в) молоко, творог?

2. В каком помещении хлеб плесневеет:

а) во влажном;

б) в сухом;

в) в холодильнике?

3. Какие товары быстро портятся при температуре 25 °С:

а) крупы, макаронны;

б) огурцы, помидоры;

в) мясо, рыба?

4. Какие товары можно хранить без доступа кислорода:

а) макаронны, соль;

б) яблоки, груши;

в) картофель, капусту?

5. На какие товары оказывает негативное влияние свет:

а) соль, сахар;

б) маргарин, масло сливочное;

в) картофель, лук репчатый?

6. Для каких товаров очень важным является товарное соседство:

а) для пряностей, чая;

б) для масла растительного;

в) для крупы, лапши?

7. С какой целью используют метод консервирования:

а) сократить сроки хранения;

б) уничтожить микробы;

в) сохранить вкусовые свойства?

8. Какие товары нельзя хранить при температуре 25 °С:

- а) торты, пирожные;
  - б) рыбу, колбасы;
  - в) соль, сахар?
9. При получении каких товаров используют пастеризацию:
- а) творога, сметаны;
  - б) молока, сливок;
  - в) кефира, ряженки?
10. Какая кислота образуется при квашении капусты:
- а) уксусная;
  - б) молочная;
  - в) лимонная?

### №3

#### *Способы консервирования продовольственных товаров*

1. Какие товары могут храниться при температуре 18 °С и относительной влажности воздуха 75 %:
- а) клубника, черешня;
  - б) сахар, соль;
  - в) молоко, творог?
2. В каком помещении хлеб плесневеет:
- а) во влажном;
  - б) в сухом;
  - в) в холодильнике?
3. Какие товары быстро портятся при температуре 25 °С:
- а) крупы, макароны;
  - б) огурцы, помидоры;
  - в) мясо, рыба?
4. Какие товары можно хранить без доступа кислорода:
- а) макароны, соль;
  - б) яблоки, груши;
  - в) картофель, капусту?
5. На какие товары оказывает негативное влияние свет:
- а) соль, сахар;
  - б) маргарин, масло сливочное;
  - в) картофель, лук репчатый?
6. Для каких товаров очень важным является товарное соседство:
- а) для пряностей, чая;
  - б) для масла растительного;
  - в) для крупы, лапши?
7. С какой целью используют метод консервирования:
- а) сократить сроки хранения;
  - б) уничтожить микробы;
  - в) сохранить вкусовые свойства?
8. Какие товары нельзя хранить при температуре 25 °С:
- а) торты, пирожные;
  - б) рыбу, колбасы;
  - в) соль, сахар?
9. При получении каких товаров используют пастеризацию:
- а) творога, сметаны;
  - б) молока, сливок;

в) кефира, ряженки?

10. Какая кислота образуется при квашении капусты:

- а) уксусная;
- б) молочная;
- в) лимонная?

#### **№4**

#### *Мясо и мясные товары*

Заполните таблицу

#### **Вид мяса**

#### **Отличительные особенности вида мяса**

Мясо свиней  
 Мясо мелкого рогатого скота (баранина и козлятина)  
 Мясо лошадей  
 Оленина  
 Верблюжатина  
 Буйволятина  
 Кролики

#### **№5**

#### *«Молочные товары»*

Заполните таблицу

Группа кисломолочных продуктов

#### **Вид**

#### **кисломолочного продукта**

#### **Основные характеристики данного вида продукта**

#### **Требования к качеству данного вида продукта**

творог, творожные изделия  
 сметана,  
 кефир  
 простокваша  
 ацидофильные продукты  
 кумыс  
 йогурт.

#### **№6**

#### *«Молочные товары»*

Заполните таблицу:

Кисломолочные продукты

Срок реализации

1. Сливки

2. Творог
3. Кефир
4. Варенец
5. Ряженка

### №7

#### «Рыба и рыбные товары»

*Заполните таблицу*

**Требования к качеству  
Дефекты  
Срок и способ хранения**

Живая рыба  
Рыба охлажденная.  
Рыба мороженая  
Соленая рыба  
Сушеная рыба  
Вяленая рыба  
Копченая рыба  
Балычные изделия  
Икра  
Рыбные пресервы

### №8

#### «Пищевые жиры»

*Заполните таблицу*

*Ассортимент растительных масел.*

**Способ получения  
Сортность  
Цвет, запах, вкус**

Масло подсолнечное  
Масло хлопковое  
Масло кукурузное  
Масло соевое  
Масло оливковое  
Масло арахисовое  
Масло горчичное  
Масло кунжутное, или сезамовое

### №9

#### «Пищевые жиры»

***Вставьте пропущенные слова.***

1. Основной масленичной культурой в нашей стране является - \_\_\_\_\_.
2. Растительное масло содержит \_\_\_\_\_ % воды, \_\_\_\_\_ %жира.

3. Для сохранения пищевой ценности животных топленых жиров и повышения стойкости при хранении их обрабатывают \_\_\_\_\_.
4. Высокодисперсная водножировая эмульсия - \_\_\_\_\_.
5. Жир, в состав которого входит до 20% бараньего жира - \_\_\_\_\_.
6. Жир, ароматизированный вытяжкой из лука - \_\_\_\_\_.
7. Для повышения биологической ценности маргарина в него добавляют витамины \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

## №10

### *Зерномучные товары*

1. Какой сорт пшеничной муки имеет более светлый цвет:
  - а) Экстра;
  - б) первый сорт;
  - в) второй сорт?
2. От чего зависит сорт муки:
  - а) от содержания отрубей;
  - б) от вкуса и запаха;
  - в) от количества клейковины?
3. Какая мука содержит больше витаминов:
  - а) пшеничная обойная;
  - б) ржаная сеяная;
  - в) пшеничная сорта Экстра?
4. Какая из перечисленных круп - пшеничная:
  - а) рисовая, гречневая ядрица;
  - б) «Полтавская», «Артек»;
  - в) перловая, ячневая?
5. Какие крупы применяются в диетическом и детском питании:
  - а) горох, фасоль;
  - б) манная, рисовая;
  - в) перловая, кукурузная?
6. Какая крупа варится дольше всех круп:
  - а) фасоль, перловая;
  - б) манная, рисовая;
  - в) пшено шлифованное, ядрица гречневая?
7. Какие из перечисленных изделий относят к трубчатым макаронным изделиям (ГОСТ Р 51865-2002):
  - а) вермишель, лапшу;
  - б) ракушки, рожки;
  - в) перья, макароны?
8. К какому типу макаронных изделий относят вермишель:
  - а) к трубчатым;
  - б) к нитевидным;
  - в) к ленточным?
9. Из какой муки вырабатывают макаронные изделия:
  - а) из хлебопекарной пшеничной муки;
  - б) из муки высшего сорта (из твердой пшеницы);
  - в) из муки мягкой стекловидной пшеницы?
10. В рецептуру какого пищевого концентрата входит крахмал:



- а) в желе сухое клубничное;
- б) в кисель вишневый;
- в) в крем ванильный сухой?

### №11

**Вставьте пропущенные слова.**

1. Наибольшим содержанием крахмала отличается крупа из \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.
2. Из ячменя вырабатывают \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.
3. Муку с сильной клейковиной используют для \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ изделий.
4. Пшеничный хлеб вырабатывают \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.
5. Тесто для хлеба из ржаной муки ставят на закваске или используют заварной способ, при этом хлеб приобретает особый \_\_\_\_\_, долго \_\_\_\_\_.
6. Чем выше сорт муки, тем \_\_\_\_\_ в ней витаминов и минеральных веществ.
7. Сыном солнца и воды с древних времен называют \_\_\_\_\_, родина его \_\_\_\_\_.

### №12

**Заполните таблицу:**

#### Характеристика макаронных изделий

##### Наименование изделия

1. Трубки с прямым срезом, длиной 45-50см. и толщиной не более 1,5 мм.
2. Трубки с косым срезом, длиной 3-10см.
3. Прогнутые или прямые трубки с прямым срезом, длиной 1,5-4см.
4. Обрезки макарон длиной от 5-13,5см.

### №13

#### Флодоовощные товары

1. Какие овощи содержат больше крахмала:
  - а) морковь, свекла;
  - б) огурцы, кабачки;
  - в) картофель?
2. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов:
  - а) помидоры, баклажаны;
  - б) лук, чеснок;
  - в) капуста, морковь?
3. Какие вещества обуславливают цвет моркови:
  - а) хлорофилл;

- б) каротин;  
 в) антоцианы (фиолетовые)?
4. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах:  
 а) свекла, арбузы;  
 б) петрушка, укроп, сельдерей;  
 в) томаты, баклажаны?
5. Какие из этих сортов яблок относятся к летним сортам (для средней полосы):  
 а) антоновка, богатырь;  
 б) белый налив, грушовка;  
 в) джонатан, ренет шампанский?
6. Какие свежие плоды содержат много дубильных веществ и имеют терпкий вкус:  
 а) абрикосы, персики;  
 б) айва, терн;  
 в) мандарины, вишня?
7. Какие плоды содержат больше витамина С (аскорбиновой кислоты):  
 а) черная смородина, шиповник;  
 б) черешня, вишня;  
 в) виноград, абрикосы?
8. Какой тропический плод отличается повышенным содержанием жира:  
 а) ананасы;  
 б) авокадо;  
 в) бананы?
9. Какой сушеный виноград не имеет семян:  
 а) изюм;  
 б) кишмиш?
10. Что применяют при мариновании огурцов:  
 а) ванилин, шафран;  
 б) уксусную кислоту;  
 в) молочную кислоту?

#### №14

#### «Плодоовощные товары»

#### Вставьте пропущенные слова.

1. Морковь, свёкла, брюква относятся к классу \_\_\_\_\_.
2. Вздутие крышек или доньшек банок в результате накопления газов внутри банки - \_\_\_\_\_.
3. Уваренное с сахаром фруктовое пюре - \_\_\_\_\_.
4. Консервы изготовленные из разнообразных овощей, предварительно обжаренные в жире и залитые томатным соусом - \_\_\_\_\_.
5. «Винная ягода» - \_\_\_\_\_.
6. Разновидностью редьки является \_\_\_\_\_ - это зеленая редька, родиной которой считают Японию.
7. Сладкий картофель - \_\_\_\_\_.

**№15****«Кондитерские изделия»**

**Заполните таблицу:**

**Использование в кулинарии****Вид кондитерского изделия**

1. Используют для начинок и в пироги.
2. Добавляют в тесто для кексов, в кремы, украшают торты и пирожные.
3. Используют для приготовления горячего напитка, добавляют в тесто, кремы, помаду.
4. Используют для сладких блюд, теста, соусов, кремов.
5. Используют для приготовления хлеба, безалкогольных напитков, фруктовых консервов.

**2.3 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий**

**Экзамен по ПП.03 Производственная практика****Форма дифференцированного зачета-защита портфолио**

**Тип портфолио:** портфолио смешанного типа

**Основные требования**

Требования к структуре и оформлению портфолио:

1. Титульный лист: наименование образовательного учреждения; сведения об авторе (ФИО, специальность, группа, курс)
2. Содержание (наименование разделов) портфолио
3. Сопроводительное письмо автора с кратким описанием портфолио: определение его цели и задач; наименование профессионального модуля (вида профессиональной деятельности); перечень наименований ПК и ОК, формируемых в процессе освоения профессионального модуля
4. Оценочный лист Портфолио
5. Материалы портфолио:

Раздел I. Портфолио профессионального развития

## 1.1. Портфолио документов

- 1.1.1. Оценочная ведомость по профессиональному модулю
- 1.1.2. Аттестационные листы по практике, характеристики по практике, дневник по практике
- 1.1.3. Грамоты, дипломы, сертификаты

Раздел 2. Портфолио личностных достижений

- 2.1. Результаты участия во внеурочной деятельности по профессиональному модулю
- 2.2. Грамоты, дипломы, сертификаты, благодарственные письма

Обновление и дополнение материалов Портфолио производится в соответствии с видами учебной деятельности, а также по мере выполнения различных видов работ.

Дополнительные материалы портфолио:

- Отзывы преподавателей, методистов, руководителей практики, работодателей
- Экспертные листы внешних экспертов;
- Фото- и видеоматериалы;

**При оформлении должны соблюдаться следующие требования:**

- Формирование портфолио студент осуществляет самостоятельно.
- Портфолио ведется систематично и регулярно.
- В Портфолио должны быть представлены достоверные сведения.
- Каждое своё достижение студент фиксирует в Содержании - перечне основных разделов с указанием страниц начала разделов, все страницы нумеруются (нумерация начинается с титульного листа, номер на первой странице не ставится).
- Содержание целесообразно вести в электронном виде.
- Материалы Портфолио должны быть напечатаны.
- Текстовые документы представляются в формате Word 2003 (doc.) или в формате .pdf.
- Параметры текстового редактора: поля – верхнее, нижнее – 2.0 см, левое – 2.0 см, правое – 2 см, шрифт Times New Roman, высота 14, межстрочный интервал одинарный, выравнивание по ширине, красная строка 1.25;
- Документы, содержащие подписи и печати, сканируются в формате JPG или PDF. Отсканированный текст, подписи и печати должны читаться без затруднений в масштабе 1:1.
- Материалы Портфолио должны быть аккуратно и эстетично оформлены.
- Электронные материалы должны быть представлены на диске, находящемся в slim case box (тонких коробочках для дисков) с указанием на них полного имени студента, наименования образовательного учреждения и перечня материалов.

**Требования к презентации и защите портфолио:**

- Презентация должна содержать достаточное количество слайдов (от 15 до 25 слайдов).
- Презентации сохранены в формате Power Point 2003 (.ppt).
- Фотоизображения на презентациях должны быть адаптированные (для электронной почты и Интернета – 96 пикс. на дюйм).
- Размер фото не более 100 кб, расширение не менее 800 x 600, видео – не более 200 мб.
- Слайды должны раскрывать содержание каждого раздела портфолио.
- Количества и параметра текста на слайдах должны быть оптимально подобраны, грамотно оформлены, рационально использованы текстовые поля
- Текст и иллюстрации должны соответствовать друг другу.
- Все слайды выполняются в едином стиле, правильно подобран размер и цвет шрифтов, интересные иллюстрации, авторский дизайн.
- Целесообразность использования анимации (обоснованность выбора смены, скорости анимации)
- Защита портфолио происходит в ходе итогового междисциплинарного экзамена по ПМ.
- При защите портфолио следует придерживаться соотношения содержания презентации и комментария. Устная информация шире информации, представленной на слайде.
- Свободное, ясное, четкое и выразительное изложение материала.

- В выступлении присутствуют выводы, их обоснование.
- Грамотность, культура и выразительность речи, владение профессиональной лексикой.

### Критерии оценки портфолио

Оценка выполнения задания	Оценка (да / нет)
1. участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. (сертификаты, дипломы, публикации)	
2. Участие в олимпиадах, курсах, семинарах (сертификаты, дипломы, публикации, др. подтверждающие документы);	
3. аттестационный лист по итогам прохождения учебной и производственной практик	
4. участие в мероприятиях военно-патриотической и спортивной направленности (для юношей)	

### Критерии оценки:

Процент результативности по одной компетенции (правильных ответов)	Качественная оценка уровня освоения компетенции	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Освоен
80 – 89%	4	
70 – 79%	3	
менее 70%	2	Не освоен

### 3. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний Экзамен квалификационный по ПМ.03

#### Задание 1

Текст задания: торговая ситуация.

К продавцу обращается молодой человек, чтобы продать ему 2 бутылки пива. Продавец подаёт пиво, берёт деньги и пробивает кассовый чек.

Вопрос: объясните, правильно ли действует продавец, каков алгоритм его правильных действий? Какой нормативный документ регламентирует продажу спиртных напитков?

#### Задание 2

Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель, усомнившись в качестве покупаемого им сыра, потребовал у продавца сертификат качества, но получил отказ.

Вопрос: прав продавец или нет? Какой нормативный документ регламентирует права покупателей?

#### Задание 3

Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель приобрел 15.05.12 в отделе «Молочные товары» кефир, изготовленный 04.05.12, сроком годности 10 дней.

Вопрос: правильно ли осуществлена продажа этого продукта? Какой нормативный документ определяет срок продажи (использования) молочных продуктов?

#### Задание 4

Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель усомнился в весе проданной ему колбасы и решил проверить вес на контрольных весах, но их в торговом зале не оказалось.

Вопрос: должны ли быть в торговом зале контрольные весы или нет? Какой документ определяет наличие контрольных весов в торговом зале?

#### **Задание 5**

Текст задания: торговая ситуация.

Продавец взвесил покупателю апельсины в картонной таре и подсчитал стоимость покупки по весу брутто.

Вопрос: правильно ли поступил продавец или нет, каков алгоритм его правильных действий?

#### **Задание 6**

Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель приобретает рыбу в вакуумной упаковке, продавец взвешивает её и называет стоимость покупки.

Вопрос: правильно ли действие продавца(или нет)? Ответ обосновать.

#### **Задание 7**

Текст задания: торговая ситуация.

Продавец, взвесив покупателю колбасу, отрезает лишний вес по его просьбе на весах.

Вопрос: правильно ли действие продавца(или нет)? Ответ обосновать.

#### **Задание 8**

Текст задания: торговая ситуация.

В магазине самообслуживания покупатель обратил внимание на выставленные консервы с искривленным закаточным швом и ржавчиной.

Вопрос: разрешается ли торговля такими консервами или нет? Какой документ регламентирует продажу консервов?

#### **Задание 10**

Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель принес в хлебный магазин, приобретенный им батон для возврата, т.к. в нём оказались посторонние включения.

Вопрос: какие дальнейшие действия работников магазина? Какой нормативный документ регламентирует права покупателей?

#### **Задание 11:**

Текст задания: торговая ситуация.

При продаже сметаны в банку покупателя, продавец слил лишнюю сметану из банки в общую тару.

Вопрос: как Вы оцениваете действие продавца? Какой нормативный документ регламентирует санитарно-гигиенические нормы?

#### **Задание 12**

Текст задания: торговая ситуация.

На витрине для продажи выставлены спелые бананы хорошего качества и потемневшие.

Вопрос: как должны реализовываться потемневшие бананы? Какой нормативный документ регламентирует права покупателей?

#### **Задание 13:**

Текст задания: торговая ситуация.

При покупке нового сорта сыра покупатель попросил продавца дать ему попробовать сыр на вкус, продавец в просьбе отказал.

Вопрос: прав продавец или нет? Какой нормативный документ регламентирует права покупателей?

#### **Задание 14:**

Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель, купив в магазине расфасованное мясо свинины массой 1 кг, обратил внимание на 2 довеска по 50 гр. к основному куску мяса.

Вопрос: соблюдались ли правила продажи мяса при расфасовки или нет? Какой нормативный документ регламентирует продажу расфасованного мяса?

**Задание 15:**

Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель, приобретая макаронные изделия на развес, сделал замечание продавцу, что вместе с хорошими макаронами ему взвешивают лом. На что продавец ответил, что лом ему нужно продать.

Вопрос: прав продавец или нет? Какой нормативный документ регламентирует права покупателей?

**Задание 16:**

Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель через 1 ч после покупки молока принёс в магазин открытый пакет с дефектом молока: молоко в пакете оказалось кислое.

Вопрос: как вы поступите в данном случае?

**Задание 17:**

Текст задания: торговая ситуация.

В продаже имеются сгущённые молочные консервы с сахаром, в состав которых вместо молока входят растительные жиры (ощущаются во вкусе и запахе). Покупатель возвращает открытую банку.

Вопрос: как вы поступите в данном случае?

**Задание 18:**

Текст задания: торговая ситуация.

На крышке металлической банки в штампе знаков консервов «Сгущённое молоко с сахаром» не указан номер предприятия изготовителя.

Вопрос: будите ли вы принимать такие консервы в продажу?

**Задание 19:**

Текст задания: торговая ситуация.

В продаже имеется майонез, консистенция его расслаивается, неоднородная.

Вопрос: почему это произошло? Как вы поступите в данном случае?

**Задание 20:**

Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель возвращает в магазин сливочное масло в открытой упаковке, на поверхности масла образовался жёлтый слой (штафф).

Вопрос: как вы поступите? Проверите ли вы условия и сроки хранения?

**Задание 21:**

Текст задания: торговая ситуация.

В продаже в магазине имеется охлаждённое мясо говядины.

Вопрос: какую часть мяса вы предложите покупателю для первых блюд и почему?

**Задание 22:**

Проверяемые результаты обучения:

Текст задания: торговая ситуация.

Как вы поступите, если покупатель через 1 ч после покупки предоставляет чек и возвращает в магазин солёную сельдь с дефектом: лопнувшее брюшко? (Сорт сельди не указан).

**Задание 23:**

Проверяемые результаты обучения:

Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель спрашивает, в чём отличие пресервов от рыбных консервов и как используют пресервы? Что вы посоветуете?

**Задание 24:**

Проверяемые результаты обучения:

Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель после открытия пакета со сметаной обнаружил дефект: сыворотка на дне пакета.

Вопрос: почему образовалась сыворотка в пакете со сметаной? Как хранили этот пакет со сметаной?

**Задание 25:**

Проверяемые результаты обучения: Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель возвращает пельмени с открытой упаковкой, в которой пельмени деформированные, имеются комки.

Вопрос: как вы поступите в данном случае?



#### 4. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИНЫЕ ИСТОЧНИКИ

##### **Основная литература:**

- 1.«О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 г. с изменениями и дополнениями, 2019
- 2.Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 № 55 с изменениями и дополнениями), 2018
- 3.Неверов, А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник/ Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева - М.: МЦФЭР, 2019. – 464 с.
- 4.Николаева, М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы: учебник. - М.: Норма, 2019, 283с.
- 5.Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник - 5-е изд, доп. и перераб.- Ростов на Дону: Феникс, 2019 38

##### **Дополнительные источники:**

1. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник - М.: Академия, 2016. – 464 с.
2. Коник Н.В., Товароведение продовольственных товаров: учебник – 3-е изд.,- М.: Альфа - М, 2019. - 400с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник - М.: Академия, 2015. – 224 с.
4. Журналы: «Товаровед продовольственных товаров»; «Товаровед непродовольственных товаров»