Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 04.10.2024 14:59:13
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ
Начальник отдела СПО

Подпись С.А. Марковская
Инициалы Фамилия

«15» января 2024 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров

образовательной программы среднего профессионального образования - подготовки специалистов среднего звена

По специальности: 38.02.08 Торговое дело
Квалификация: Специалист торгового дела
Образовательная база подготовки: основное общее образование, среднее общее образование
Форма обучения: очная

2024 год

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО **38.02.08 Торговое дело** для квалификации **Специалист торгового дела**

Уровень подготовки – базовый, программы профессионального модуля ПМ 02 «Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров»

Разработчик: Романовская М.С. преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В.Плеханова

Одобрено на заседании предметной цикловой комиссии специальности Торговое дело
Протокол № 1 от «15» января 2024 года

Председатель ПЦК Подпись Поддубная В.Р.

1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ КАЧЕСТВА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

1.1 Пояснительная записка

Комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров предназначен для проверки результатов освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и разработан в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.08 Торговое дело.

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности.

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен по профессиональному модулю / экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 02.01 Основы товароведения	Дифференцированный зачет
МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров	Экзамен
МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров	Дифференцированный зачет
МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров	Дифференцированный зачет
Курсовая работа	Дифференцированный зачет
ПП (УП 02.01)	Дифференцированный зачет
ПМ 02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров	Экзамен по профессиональному модулю Экзамен квалификационный

1.2 Формируемые компетенции, дидактические единицы

Результатом освоения программы профессионального модуля является формирование у обучающихся профессиональных компетенций и освоение дидактических единиц, представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Формируемые компетенции, освоенные дидактические единицы (ПК, ПО, У, З)

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий.
ПК 2.2	Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров.
ПК 2.3	Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товаров в соответствии с требованиями действующих стандартных правил на разных этапах товародвижения.
ПК 2.4	Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров.

ПК 2.5	Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной среде, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Управление ассортиментом товаров
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.3 Результаты освоения профессионального модуля

Результат освоения профессиональных компетенций, сформированных на основе приобретенного практического опыта по профессиональному модулю ПМ 02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров усвоенных знаний и освоенных умений, определяется по каждой компетенции. Используемые оценочные средства представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Матрица компетенций и дидактических единиц по темам профессионального модуля ПМ 02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров

Контролируемые разделы, темы	**Формируемые компетенции, дидактические единицы**	**Оценочные средства**		
		Количество тестовых заданий	**Другие оценочные средства**	
			Вид	**Количество**
МДК 02.01 Основы товароведения				
Тема 1.1. Объекты и субъекты товароведной деятельности	ПК, ПО, У, З	10	Вопросы для устного опроса	10
Тема 1.2 Методы товароведения	ПК, ПО, У, З	10	Вопросы для устного опроса	10
Тема 1.3 Классификация и кодирование потребительских товаров.	ПК, ПО, У, З	10	Контрольная работа	10
Тема 2.1 Ассортимент товаров. Принципы управления ассортиментом	ПК, ПО, У, З	10	Контрольная работа	10

Тема 2.2 Количественная характеристика товаров и товарных партий	ПК, ПО, У, З	10	Контрольная работа	10
Тема 2.3 Физические свойства потребительских товаров.	ПК, ПО, У, З	5	Практическая работа	5
Тема 2.4 Химические свойства потребительских товаров	ПК, ПО, У, З	5	Темы рефератов	7
Тема 2.5 Потребительские свойства товаров	ПК, ПО, У, З	2	Практическая работа	2
Тема 3.1 Качество потребительских товаров	ПК, ПО, У, З	10	Темы рефератов	5
Тема 3.2 Оценка качества потребительских товаров	ПК, ПО, У, З	5	Кейс-задание	7
Тема 3.3 Технологический жизненный цикл товародвижения.	ПК, ПО, У, З	5	Проект	7
Тема 3.4 Формирование и сохранение качества и количества товаров	ПК, ПО, У, З	10	Эссе	10
Тема 4.1 Товарные потери	ПК, ПО, У, З	10	Тест	10
Тема 4.2 Уход и техническое обслуживание как факторы сохранения качества потребительских	ПК, ПО, У, З	10	Эссе	5
Тема 5.1 Средства товарной информации	ПК, ПО, У, З	10	Тест	5
МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров				
Тема 1.2 Зерномучные товары	ПК, ПО, У, З	5	Кейс-задание	5
Тема 1.3 Плодоовощные товары	ПК, ПО, У, З	5	Проект	5
Тема 1.4 Вкусовые товары	ПК, ПО, У ,З	10	Эссе	5
Тема 1.5 Кондитерские товары	ПК, ПО, У, З	10	Тест	5
Тема 1.6 Молоко и молочные товары	ПК, ПО, У, З	10	Контрольная работа	10
Тема 1.7 Пищевые жиры	ПК, ПО, У, З	10	Контрольная работа	10
Тема 1.8 Яйцо и продукты его переработки	ПК, ПО, У ,З	5	Практическая работа	5
Тема 1.9 Мясные товары	ПК, ПО, У, З	5	Темы рефератов	7
Тема 1.10 Рыбные товары	ПК, ПО, У, З	2	Практическая работа	2
Тема 2.1 Текстильные товары	ПК, ПО, У, З	10	Темы рефератов	5
Тема 2.2 Швейные и трикотажные товары	ПК, ПО, У ,З	5	Кейс-задание	7
Тема 2.3 Обувные товары	ПК, ПО, У, З	5	Проект	7
Тема 2.4 Пушно-меховые товары	ПК, ПО, У, З	10	Эссе	10
Тема 2.5 Пластические массы и изделия на их основе	ПК, ПО, У, З	10	Тест	10
Тема 2.6 Металлохозяйственные товары	ПК, ПО, У ,З	10	Темы докладов	5
Тема 2.7 Силикатные товары	ПК, ПО, У, З	10	Тест	5
Тема 2. 8 Товары бытовой химии	ПК, ПО, У, З	10	Эссе	10
Тема 2.9 Парфюмерно-косметические товары	ПК, ПО, У, З	10	Тест	10
Тема 2.10 Мебельные товары	ПК, ПО, У ,З	10	Эссе	5
Тема 2.11 Игрушки	ПК, ПО, У, З	10	Тест	5
МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров				

Тема 2.1 Общие сведения об органолептических методах оценки качества потребительских товаров. Методы дегустационного анализа	ПК, ПО, У ,З	10	Эссе	10
Тема 3.1 Оценка качества зерномучных товаров.	ПК, ПО, У, З	10	Тест	10
Тема 3.2 Оценка качества плодоовощных товаров	ПК, ПО, У, З	10	Темы рефератов	5
Тема 3.3 Оценка качества кондитерских товаров	ПК, ПО, У, З	10	Тест	5
Тема 3.4 Оценка качества вкусовых товаров	ПК, ПО, У ,З	5	Кейс-задание	5
Тема 3.5 Оценка качества молочных товаров	ПК, ПО, У, З	5	Проект	5
Тема 3.6 Оценка качества мясных товаров	ПК, ПО, У, З	10	Эссе	5
Тема 3.7 Оценка качества рыбных товаров	ПК, ПО, У, З	10	Тест	5
Тема 3.8 Пищевые растительные масла и пищевые жиры	ПК, ПО, У ,З	10	Практическая работа	10
Тема 4.1 Оценка качества текстильных, швейных и трикотажных товаров	ПК, ПО, У ,З	10	Контрольная работа	10
Тема 4.2 Оценка качества обувных товаров	ПК, ПО, У, З	5	Практическая работа	5
Тема 4.3 Оценка качества меховой одежды	ПК, ПО, У, З	5	Темы рефератов	7
Тема 4.4 Оценка бытовых изделий выработанных из пластических масс	ПК, ПО, У, З	2	Практическая работа	2
Тема 4.5 Оценка качества бытовых металлохозяйственных товаров	ПК, ПО, У ,З	10	Темы рефератов	5
Тема 4.6 Оценка качества бытовых стеклянных и керамических изделий	ПК, ПО, У, З	5	Кейс-задание	7
Тема 4.7 Оценка качества товаров бытовой химии	ПК, ПО, У, З	5	Проект	7
Тема 4.8 Оценка качества парфюмерных жидкостей и косметических изделий	ПК, ПО, У, З	10	Эссе	10
Тема 4.9 Оценка качества классических фототоваров.	ПК, ПО, У ,З	10	Лабораторная работа	10
Тема 4.10 Мебельные товары	ПК, ПО, У ,З	10	Контрольная работа	10
Тема 4.11 Ювелирные товары	ПК, ПО, У, З	5	Практическая работа	5
Тема 4.12 Оценка качества игрушек	ПК, ПО, У, З	5	Темы рефератов	7
Тема 4.13 Оценка качества бытовых часов	ПК, ПО, У, З	2	Практическая работа	2
Тема 4.14 Оценка качества музыкальных товаров	ПК, ПО, У ,З	10	Темы рефератов	5
МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров				
Тема 1.1 Товароведные характеристики потребительских товаров, свойства и показатели структуры ассортимента	ПК, ПО, У ,З	5	Практическая работа	5
Тема 2.1 Общие понятия, технологические процессы товародвижения	ПК, ПО, У ,З	5	Темы рефератов	7
Тема 2.2 Технологические процессы товародвижения	ПК, ПО, У, З	2	Практическая работа	2

Тема 2.3 Формы документального сопровождения ассортимента потребительских товаров в процессе товародвижения	ПК, ПО, У, З	10	Темы рефератов	5
Тема 3.1 Формирование торгового ассортимента с учетом поведения товаров на потребительском рынке	ПК, ПО, У, З	5	Кейс-задание	7
Тема 3.2 Выявление потребности в товаре: оценка и прогнозирование конъюнктуры потребительского рынка	ПК, ПО, У ,З	5	Проект	7
Тема 3.3 Инновационные технологии, цифровые коммуникации в управлении ассортиментом товаров и договорной деятельности	ПК, ПО, У ,З	10	Темы докладов	10
Тема 4.1 Правовые требования к организации и осуществлению торговой деятельности. Правила продажи отдельных видов потребительских товаров	ПК, ПО, У ,З	10	Лабораторная работа	10
Тема 5.1 Классификация, назначение и устройство технологического оборудования	ПК, ПО, У, З	10	Устный опрос	10
Тема 5.2 Охрана и безопасность труда в торговых организациях	ПК, ПО, У, З	5	Практическая работа	5

Формы и методы контроля по элементам, составляющим профессиональный модуль, представлены в таблице 4.

Таблица 4 – Формы и методы контроля

Элемент учебной дисциплины	**Формы и методы контроля**			
	Текущий контроль		**Промежуточная аттестация**	
	Форма контроля	**Проверяемые ПК, ПО, У, З**	**Форма контроля**	**Проверяемые ПК, ПО, У, З**
МДК 02.01 Основы товароведения				
Тема 1.1. Объекты и субъекты товароведной деятельности	Вопросы для устного опроса	ПК, ПО, У, З	**Дифференцированный зачет**	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 7
Тема 1.2 Методы товароведения	Вопросы для устного опроса	ПК, ПО, У, З		
Тема 1.3 Классификация и кодирование потребительских товаров.	Контрольная работа	ПК, ПО, У, З		
Тема 2.1 Ассортимент товаров. Принципы управления ассортиментом	Контрольная работа	ПК, ПО, У, З		
Тема 2.2 Количественная характеристика товаров и товарных партий	Контрольная работа	ПК, ПО, У, З		
Тема 2.3 Физические свойства потребительских товаров.	Практическая работа	ПК, ПО, У, З		
Тема 2.4 Химические свойства потребительских товаров	Темы рефератов	ПК, ПО, У, З		
Тема 2.5 Потребительские свойства товаров	Практическая работа	ПК, ПО, У, З		
Тема 3.1 Качество потребительских товаров	Темы рефератов	ПК, ПО, У, З		

Тема 3.2 Оценка качества потребительских товаров	Кейс-задание	ПК, ПО, У, З		
Тема 3.3 Технологический жизненный цикл товародвижения.	Проект	ПК, ПО, У, З		
Тема 3.4 Формирование и сохранение качества и количества товаров	Эссе	ПК, ПО, У, З		
Тема 4.1 Товарные потери	Тест	ПК, ПО, У, З		
Тема 4.2 Уход и техническое обслуживание как факторы сохранения качества потребительских	Эссе	ПК, ПО, У, З		
Тема 5.1 Средства товарной информации	Тест	ПК, ПО, У, З		
МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров				
Тема 1.2 Зерномучные товары	Кейс-задание	ПК, ПО, У, З	**Экзамен**	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 7
Тема 1.3 Плодоовощные товары	Проект	ПК, ПО, У, З		
Тема 1.4 Вкусовые товары	Эссе	ПК, ПО, У ,З		
Тема 1.5 Кондитерские товары	Тест	ПК, ПО, У, З		
Тема 1.6 Молоко и молочные товары	Контрольная работа	ПК, ПО, У, З		
Тема 1.7 Пищевые жиры	Контрольная работа	ПК, ПО, У, З		
Тема 1.8 Яйцо и продукты его переработки	Практическая работа	ПК, ПО, У ,З		
Тема 1.9 Мясные товары	Темы рефератов	ПК, ПО, У, З		
Тема 1.10 Рыбные товары	Практическая работа	ПК, ПО, У, З		
Тема 2.1 Текстильные товары	Темы рефератов	ПК, ПО, У, З		
Тема 2.2 Швейные и трикотажные товары	Кейс-задание	ПК, ПО, У ,З		
Тема 2.3 Обувные товары	Проект	ПК, ПО, У, З		
Тема 2.4 Пушно-меховые товары	Эссе	ПК, ПО, У, З		
Тема 2.5 Пластические массы и изделия на их основе	Тест	ПК, ПО, У, З		
Тема 2.6 Металлохозяйственные товары	Темы докладов	ПК, ПО, У ,З		
Тема 2.7 Силикатные товары	Тест	ПК, ПО, У, З		
Тема 2. 8 Товары бытовой химии	Эссе	ПК, ПО, У, З		
Тема 2.9 Парфюмерно-косметические товары	Тест	ПК, ПО, У, З		
Тема 2.10 Мебельные товары	Эссе	ПК, ПО, У ,З		
Тема 2.11 Игрушки	Тест	ПК, ПО, У, З		
МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров				
Тема 2.1 Общие сведения об органолептических методах оценки качества потребительских товаров.	Эссе	ПК, ПО, У ,З	**Дифференцированный зачет**	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4

Методы дегустационного анализа				ПК 2.5 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 7
Тема 3.1 Оценка качества зерномучных товаров.	Тест	ПК, ПО, У, З		
Тема 3.2 Оценка качества плодоовощных товаров	Темы рефератов	ПК, ПО, У, З		
Тема 3.3 Оценка качества кондитерских товаров	Тест	ПК, ПО, У, З		
Тема 3.4 Оценка качества вкусовых товаров	Кейс-задание	ПК, ПО, У ,З		
Тема 3.5 Оценка качества молочных товаров	Проект	ПК, ПО, У, З		
Тема 3.6 Оценка качества мясных товаров	Эссе	ПК, ПО, У, З		
Тема 3.7 Оценка качества рыбных товаров	Тест	ПК, ПО, У, З		
Тема 3.8 Пищевые растительные масла и пищевые жиры	Практическая работа	ПК, ПО, У ,З		
Тема 4.1 Оценка качества текстильных, швейных и трикотажных товаров	Контрольная работа	ПК, ПО, У ,З		
Тема 4.2 Оценка качества обувных товаров	Практическая работа	ПК, ПО, У, З		
Тема 4.3 Оценка качества меховой одежды	Темы рефератов	ПК, ПО, У, З		
Тема 4.4 Оценка бытовых изделий выработанных из пластических масс	Практическая работа	ПК, ПО, У, З		
Тема 4.5 Оценка качества бытовых металлохозяйственных товаров	Темы рефератов	ПК, ПО, У ,З		
Тема 4.6 Оценка качества бытовых стеклянных и керамических изделий	Кейс-задание	ПК, ПО, У, З		
Тема 4.7 Оценка качества товаров бытовой химии	Проект	ПК, ПО, У, З		
Тема 4.8 Оценка качества парфюмерных жидкостей и косметических изделий	Эссе	ПК, ПО, У, З		
Тема 4.9 Оценка качества классических фототоваров.	Лабораторная работа	ПК, ПО, У ,З		
Тема 4.10 Мебельные товары	Контрольная работа	ПК, ПО, У ,З		
Тема 4.11 Ювелирные товары	Практическая работа	ПК, ПО, У, З		
Тема 4.12 Оценка качества игрушек	Темы рефератов	ПК, ПО, У, З		
Тема 4.13 Оценка качества бытовых часов	Практическая работа	ПК, ПО, У, З		
Тема 4.14 Оценка качества музыкальных товаров	Темы рефератов	ПК, ПО, У ,З		
МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров				
Тема 1.1 Товароведные характеристики потребительских товаров,	Практическая работа	ПК, ПО, У ,З	**Дифференцированный зачет**	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3

свойства и показатели структуры ассортимента				ПК 2.4 ПК 2.5 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 7
Тема 2.1 Общие понятия, технологические процессы товародвижения	Темы рефератов	ПК, ПО, У ,З		
Тема 2.2 Технологические процессы товародвижения	Практическая работа	ПК, ПО, У, З		
Тема 2.3 Формы документального сопровождения ассортимента потребительских товаров в процессе товародвижения	Темы рефератов	ПК, ПО, У, З		
Тема 3.1 Формирование торгового ассортимента с учетом поведения товаров на потребительском рынке	Кейс-задание	ПК, ПО, У, З		
Тема 3.2 Выявление потребности в товаре: оценка и прогнозирование конъюнктуры потребительского рынка	Проект	ПК, ПО, У ,З		
Тема 3.3 Инновационные технологии, цифровые коммуникации в управлении ассортиментом товаров и договорной деятельности	Темы докладов	ПК, ПО, У ,З		
Тема 4.1 Правовые требования к организации и осуществлению торговой деятельности. Правила продажи отдельных видов потребительских товаров	Лабораторная работа	ПК, ПО, У ,З		
Тема 5.1 Классификация, назначение и устройство технологического оборудования	Устный опрос	ПК, ПО, У, З		
Тема 5.2 Охрана и безопасность труда в торговых организациях	Практическая работа	ПК, ПО, У, З		

2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ, ВХОДЯЩИХ В ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

2.1 МДК 02.01 Основы товароведения

ТЕСТ

к разделу № 1 Методологические основы

Вариант – 1

1. **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 характеристика объекта, по которому производится классификация.
2. **Признак классификации – это:**
   1) разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию;
   2) элемент классифицируемого множества;
   3) свойства и характеристика объекта, по которому производится классификация;
   4) совокупность правил и результат разделения заданного множества на подмножества.
3. **Целью классификации является систематизация. Систематизация достигается путём:**
   1) установления последовательности и взаимосвязей определённых классификационных группировок;
   2) параллельного разделения множества объектов на независимые классификационные группировки;
   3) последовательного разделения множества объектов на подчинённые классификационные группировки;
   4) образование и присвоение кода классификационной группировки.
4. **Основные признаки классификации товаров:**
   1) назначение, сырьё (материал), способ производства, отделка поверхности, вид изделия, аромат;
   2) назначение, сырьё (материал), способ производства, отделка поверхности, вид изделия, консистенция;
   3) назначение, сырьё (материал), способ производства, отделка поверхности, вид изделия, агрегатное состояние;
   4) назначение, сырьё (материал), способ производства, отделка поверхности, вид изделия, вид изделия.
5. **Существует два метода классификации товаров:**
   1) фасетный, измерительный;
   2) иерархический, социологический;
   3) фасетный, иерархический;
   4) иерархические, экспертный.
6. **Иерархический метод классификации основан на:**
   1) параллельном разделении множества объектов на независимые классификационные группировки;
   2) последовательном разделении множества объектов на подчинённые и классификационные группировки;
   3) параллельном и последовательном разделении множества объектов на независимые классификационные группировки;

4) параллельном и последовательном разделении множества объектов на подчинённые классификационные группировки.

7. В основу фасетного метода классификации положено:

1) параллельном разделение множества независимые классификационные группировки;
2) последовательное разделении множества объектов на подчинённые классификационные группировки;
3) параллельное и последовательное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки;
4) параллельное разделение множества на разные классификационные группировки.

8. Глубина классификации характеризуется:

1) количеством признаков и их размерами;
2) количеством ступеней этапов;
3) количеством признаков, ступеней, этапов;
4) количеством признаков и ступеней.

9. Отличительная особенность фасетного метода классификации состоит в том, что:

1) разные признаки связаны между собой;
2) одни признаки связаны между собой, другие – нет;
3) разные признаки не связаны между собой;
4) разделение объектов последовательно.

10. Недостатками иерархического метода классификации является:

1) чрезмерная громоздкость, высокие затраты, трудность в применении, гибкость системы;
2) чрезмерная громоздкость, высокие затраты, трудность в применении, иногда неполный охват объектов и признаков;
3) чрезмерная громоздкость, высокие затраты, трудность в применении, простота в использовании;
4) высокие затраты, трудность в применении, неполный охват объектов и признаков, высокая информационная насыщенность.

11. Ассортимент товаров – это:

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

12. Перечень однородных и разнородных товаров общего и аналогичного назначения представляет:

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

13. Ассортимент товаров предназначен для:

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

14. По месту нахождения товаров различают ассортимент:

1) промышленный, рациональный;
2) промышленный, торговый;
3) торговый, смешанный;
4) торговый, сложный.

15. Промышленный ассортимент – это:

1) ассортимент товаров, выработанный отдельной отраслью промышленности или предприятием;
2) ассортимент товаров, представленный в торговле;
3) ассортимент товаров, объединённый по общим признакам;
4) ассортимент товаров, представленный разновидностями.

16. Торговый ассортимент отличается от промышленного тем, что он:
1) представлен видами, отличающимися по трём признакам;
2) представлен в торговой сети;
3) представлен разновидностями;
4) представлен разными марками.

17. В зависимости от широты охвата товаров различают виды ассортимента:
1) простой, сложный, развёрнутый, укрупнённый, сопутствующий, видовой;
2) простой, сложный, рациональный, укрупнённый, сопутствующий, смешанный;
3) простой, сложный, развёрнутый, укрупнённый, сопутствующий, смешанный, оптимальный;
4) простой, сложный, развёрнутый, укрупнённый, сопутствующий, смешанный.

18. Сложный ассортимент отличается от простого количеством положенных в основу классификационных признаков:
1) не более двух;
2) не более трёх;
3) более трёх;
4) более двух.

19. Ассортимент товаров, представленный их разновидностями, называют:
1) развёрнутым;
2) сложным;
3) смешанным;
4) оптимальным.

20. Групповой (укрупнённый) ассортимент товаров объединён:
1) по степени достаточности удовлетворённости потребностей;
2) по общим признакам в определённой совокупности товаров;
3) по разнообразию функционального назначения товаров;
4) местом нахождения товаров.

Ключ к тесту к разделу №1 Теоретические основы товароведения

№1	2	№6	2	№11	3	№16	2
№2	3	№7	1	№12	1	№17	4
№3	1	№8	4	№13	4	№18	3
№4	4	№9	3	№14	2	№19	1
№5	3	№10	2	№15	1	№20	2

Критерии оценки:

Оценка	Критерии
«Отлично»	от 100 до 90 % правильно выполненных заданий
«Хорошо»	от 89 до 70 % правильно выполненных заданий
«Удовлетворительно»	от 69 до 50 % правильно выполненных заданий
«Неудовлетворительно»	от 49 % и менее правильно выполненных заданий

ТЕСТ к разделу № 2 Товароведные характеристики товаров

Вариант - 1

1. 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.

2. Перечень однородных и разнородных товаров общего и аналогичного назначения представляет:

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

3. Ассортимент товаров предназначен для:

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

4. По месту нахождения товаров различают ассортимент:

1) промышленный, рациональный;
2) промышленный, торговый;
3) торговый, смешанный;
4) торговый, сложный.

5. Промышленный ассортимент – это:

1) ассортимент товаров, вырабатываемый отдельной отраслью промышленности или предприятия;
2) ассортимент товаров, представленный в торговли;
3) ассортимент товаров, объединенный по общим признакам;
4) ассортимент товаров, представленный разновидностями.

6. Торговый ассортимент отличается от промышленного тем, что он:

1) представлен видами, отличающимися по трем признакам;
2) представлен в торговой сети;
3) представлен разновидностями;
4) представлен разными марками.

7. В зависимости от широты охвата товаров различают виды ассортимента:

1) простой, сложный, развернутый, укрупненный, сопутствующий, видовой;
2) простой, сложный, рациональный, укрупненный, сопутствующий, смешанный;
3) простой, сложный, развернутый, сопутствующий, смешанный, оптимальный;
4) простой, сложный, развернутый, укрупненный, сопутствующий, смешанный.

8. Сложный ассортимент отличается от простого количеством положенных в основу классификационных признаков:

1) не более двух;
2) не более трех;
3) не более трех;
4) более двух.

9. Ассортимент товаров, представленный их разновидностями, называют:

1) развернутым;
2) сложным;

3) смешанным;
4) оптимальный.

10. Групповой (укрупненный)ассортимент товаров объединен:
1) по степени достаточности удовлетворенности потребностей;
2) по общим признакам в определенной совокупности товаров;
3) по разнообразию функционального назначения товаров;
4) метом нахождения товаров.

11. Сопутствующие товары выполняют функции:
1) основные;
2) основные и дополнительные;
3) вспомогательные и психологические;
4) вспомогательные.

12. Смешанный ассортимент отличается от других видов:
1) степенью удовлетворенности потребителей;
2) большим разнообразием эстетических свойств товаров;
3) большим разнообразием товаров функционального назначения;
4) способностью товара удовлетворять одинаковые потребности.

13. Видовой ассортимент – это выбор товара:
1) различных видов, разновидностей, наименований;
2) различных видов, наименований, марок;
3) различных видов, разновидностей, семейств;
4) различных разновидностей, наименований, сортов.

14. Марочный ассортимент состоит из:
1) различных видов, разновидностей товаров;
2) одного вида, но разных марок;
3) различных видов, но одной марки;
4) одной марки, одного вида.

15. По степени удовлетворения потребностей различают ассортимент:
1) смешанный, сопутствующий;
2) рациональный, сложный;
3) оптимальный, видовой;
4) оптимальный, рациональный.

16. Оптимальный ассортимент в отличие от рационального:
1) обеспечивает достаточную степень удовлетворенности потребителей;
2) отличается большим разнообразием товаров функционального назначения;
3) удовлетворяет реальные потребности с максимально полезным эффектом;
4) удовлетворяет в достаточной степени физиологические потребности с максимально полезным эффектом.

17. Показатель ассортимент – это:
1) количественное и качественное выражение свойств ассортимента:
2) количественное и качественное измерение качества товаров;
3) количественное измерение показателей качества;
4) количественное и качественное выражение физических свойств товаров.

18. 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

19. Наименование, торговая марка или торговый артикул, применяемые для измерения показателей ассортимента, условно принято:

1) за торговую марку;
2) ассортиментную единицу;
3) группу однородной продукции;
4) группу неоднородной продукции.

20. Торговая марка – это:

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

Ключ к тесту к разделу № 2 Товароведные характеристики товаров

№1	3	№6	2	№11	4	№16	3
№2	1	№7	4	№12	3	№17	1
№3	4	№8	3	№13	1	№18	4
№4	2	№9	1	№14	2	№19	2
№5	1	№10	2	№15	4	№20	3

Критерии оценки:

Оценка	Критерии
«Отлично»	от 100 до 90 % правильно выполненных заданий
«Хорошо»	от 89 до 70 % правильно выполненных заданий
«Удовлетворительно»	от 69 до 50 % правильно выполненных заданий
«Неудовлетворительно»	от 49 % и менее правильно выполненных заданий

Устный опрос

Раздел 1 Методологические основы

Вопросы:

Введение:

2. Этапы становления товароведения как научной дисциплины.
3. Связь товароведения с другими науками и научными дисциплинами.
4. Основные знания и умения которыми должен обладать товаровед.
5. Цели и задачи дисциплины: «Теоретические основы товароведения»
6. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России.

Устный опрос № 1 по теме 1.1

1. Товароведные характеристики товаров.
2. Потребительские ценности и стоимости товаров.
3. Общая классификация товаров.
4. Характеристика субъектов товароведения.
5. Требования к товароведам-экспертам.

Устный опрос № 2 по теме 1.2

1. Методы товароведения.
2.Классификация методов товароведения.
3.Характеристика основных методов товароведения.

Устный опрос № 3 по теме 1.3

1. Классификация и кодирование товаров.
2. Структура классификации
3. Общегосударственные классификаторы.
4. Информация о товаре.
5. Средства товарной информации.

Раздел 2 Товароведные характеристики товаров

Устный опрос № 1 по теме 2.1

1. Номенклатура товаров.
2. Ассортимент. Виды ассортимента.
3. Основные характеристики ассортимента товаров.
4. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
5. Управление ассортиментом.
6. Формирование торгового и производственного ассортимента.

Устный опрос № 2 по теме 2.2

1. Основные понятия «качество товаров», «свойства», «уровень качества».
2. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества.
3. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству.

Устный опрос № 3 по теме 2.3

1. Структура оценочной деятельности.
2. Градация качества товаров.
3. Дефекты и их классификация.
4. Права потребителей и ответственность продавца при продаже товаров.

Устный опрос № 4 по теме 2.4

1. Количественная характеристика товаров.
2. Размерные характеристики товаров.
3. Понятие единичные экземпляры и товарная партия.
4. Градация товаров по количеству, их общность и различия.

Устный опрос № 5 по теме 2.5

1. Общие понятия классификации физических свойств товаров.
2. Группы физических свойств товаров.
3. Назначение, характеристика физических свойств товаров.

Раздел 3 Обеспечение качества и количества товаров

Устный опрос № 1 по теме 3.1

1. Технологический цикл товародвижения: общие понятия, этапы, стадии.
2. Контроль качества и количества товарных партий.
3. Виды, правила выборочного контроля.
4. Приемочные и браковочные числа.

Устный опрос № 2 по теме 3.2

1. Качество товаров. Понятие, номенклатура качества.
2. Потребности и требования к качеству товаров.
3. Факторы, формирующие качество товаров.

4. Факторы, сохраняющие качество товаров.
5. Показатели качества товаров.
6. Классификация показателей.
7. Оценка качества товаров.
8. Виды контроля качества товаров применяемые в предприятиях торговли.

Устный опрос № 3 по теме 3.3

1. Влияние условий хранения на качество товаров.
2. Упаковка товаров, требования, классификация, назначение.
3. Транспортирование товаров.
4. Фальсификация товаров.
5. Причины возникновения разных видов потерь.
6. Методы по предупреждению и снижению потерь.
7. Размещение товаров. Сроки годности.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии
«Отлично»	Студент свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы
«Хорошо»	Ответ дан на достаточно высоком уровне, но допускались отдельные ошибки
«Удовлетворительно»	Уровень знаний не высок, может отвечать на некоторые вопросы темы
«Неудовлетворительно»	Студент не усвоил предмет, отсутствует ориентация в материале

Деловая (ролевая) игра

1. Тема (проблема) Моделирование предметных и социальных аспектов содержания профессиональной деятельности.

2. Концепция игры позволяет студентам овладеть умением творчески осмысливать профессиональную значимость теоретических знаний, применять их в ситуациях, моделирующих профессиональную деятельность.

3. Роли: В процессе игры студенты осуществляют работу, которую должен выполнять товаровед в торговой организации:

– управлять ассортиментом;
– отбирать пробы;
– осуществлять приемку товара по количеству и качеству;
– разрабатывать мероприятия по оптимизации товародвижения и т.д.

4.Сценарий деловой игры.

1 этап:

- группу студентов разделить на две команды;
- каждая команда самостоятельно проводит экспертизу качества предложенных образцов товаров органолептическим методом.;
- изучают нормативную документацию на предложенные товары (ГОСТ);
- анализируют полученные данные по показателям: ассортимент, качество товаров

2 этап:

- анализируют полученные данные:
- сопоставление фактически полученных товаров с нормативными сопроводительными документами;
- с сопроводительными документами;
- ход приемки товаров по количеству и качеству;
- заключение о качестве;
- дефекты и причины обнаружения дефектов;
- мероприятия по их устранению.

3 этап:

- работа с образцами сопроводительной документации, договорами поставки товаров, претензиями.

- заполнить документы о приемке товаров по количеству и качеству;

- оформить товарно-транспортную накладную или счет-фактуру на товар;

- изучить содержание договора розничной купли продажи (работа с образцом);

- изучить содержание договора поставки товара (работа с образцом);

- составить и предъявить претензию поставщику с изложением требований, предусмотренных условиями договора, на поставленную некачественную продукцию.

4 этап:

- научиться заполнять образцы нормативных документов с учетом требований.

5 этап:

- подвести итоги по каждой команде путем общего обсуждения.

5. Ожидаемый результат: проводится обсуждение на котором принимается соответствующее решение. При этом студенты приобретают не только профессиональные умения и навыки, закрепляют теоретические знания, но и обучаются умениям выступать, слушать, аргументировать данные, доказывать.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии
«Отлично»	Студент свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы
«Хорошо»	Ответ дан на достаточно высоком уровне, но допущено несколько ошибок, влияющих на результаты задания
«Удовлетворительно»	Ответ дан на не высоком уровне, допущено много фактических ошибок, отрицательно влияющих на конечный результат задания
«Неудовлетворительно»	Студент не усвоил тему, отсутствует ориентация в материале при решении задания, не владеет специальной терминологией

Комплект заданий для контрольной работы

Контрольная работа проводится в письменной форме по вариантам. Время выполнения работы составляет 20 минут. В каждый вариант включается по два теоретических вопроса.

Контрольная работа состоит из подготовительного, основного и завершающего этапов.

В начале проведения контрольной работы необходимо:

- объяснить цель, указать количество заданий и время выполнения контрольной работы;

- напомнить студентам, что использование каких-либо справочных материалов не допускается

В ходе основного этапа контрольной работы необходимо:

- раздать варианты с заданиями, соблюдая принцип отличия вариантов у ближайших соседей;

- зафиксировать время начала работы над контрольной работой и указать момент окончания (эти отметки времени записать на домке);

Обеспечить самостоятельность работы студентов.

По окончании контрольной работы необходимо собрать все материалы. Результаты контрольной работы и их анализ провести на следующем занятии.

1. Раздел Методологические основы товароведения

Тема 1.1 Объекты и субъекты товароведения

Вариант №1.

Ответьте на вопросы:

1. Что является предметом товароведения.
2. Что является объектом товароведения.
3. Что является субъектом товароведения.
4. В чем отличие единичной и индивидуальной потребительской стоимости.
5. В чем отличие единичной и общественной потребительской стоимости.
6. Изменяется ли потребительская стоимость в своём историческом развитии.

Вариант №2

Ответьте на вопросы:
1. Назовите основные категории товароведения.
2. Что понимается под качеством товаров.
3. Назовите основные задачи товароведения.
4. Что понимается под моделью исходной ситуации потребления товаров.
5. Какие виды потребностей Вы знаете.
6. С какими дисциплинами связано товароведение.

Тема 1.2 Методы товароведения

Вариант №1.

Ответьте на вопросы:
1.Методы товароведения.
2. Дайте определения основных органолептических методов.

Вариант №2

Ответьте на вопросы:
1. Дайте определения основных эмпирических методов.
2. Назовите взаимосвязь методов товароведения с показателями качества.

Тема 1.3 Классификация и кодирование товаров

Вариант №1.

Ответьте на вопросы:

1.Дайте определение классификации товаров.
2.Назовите основные признаки классификации.
3.Назовите основные правила классификации.
4.В чем отличие иерархического и фасетного методов классификации.

Вариант №2

Ответьте на вопросы:
1. Какие системы классификации чаще используются в товароведной деятельности.
2. Что такое структура кода.
3. Какие методы кодирования вы знаете.
4. Определите понятие «классификатор» и укажите его структуру.
5. Какие виды классификаторов вы знаете.
6. Какие классификаторы применяют в товароведной деятельности.

Раздел 2. Товароведные характеристики товаров

Тема 2.1 Ассортимент товаров.

Вариант №1.

Ответьте на вопросы:
1.Дайте определение ассортимента товара.
2.Назовите виды ассортимента.
3.Какого вида ассортимент товаров в магазине, в супермаркете?
4.Какой ассортимент товаров шире промышленный или торговый?
5.Какой ассортимент является простым или сложным и почему?
6.Дайте определение структуры ассортимента?

Вариант №2

Ответьте на вопросы:
1. В чем отличие фактической и предпочтительной структуры ассортимента?
2. Как рассчитывается коэффициент рациональности?
3. Как рассчитывается коэффициент широты ассортимента?
4. С какой целью определяется коэффициент полноты ассортимента?
5. Как рассчитывается устойчивость ассортимента?
6. Что такое обновление ассортимента? Как определяется степень обновления?

Тема 2.2 Качество товаров.

Вариант №1.

Ответьте на вопросы:
Назовите основные факторы качества товаров.
Охарактеризуйте влияние сырья или материалов на качество товаров.
Охарактеризуйте влияние конструкции на качество товаров.
Охарактеризуйте влияние технологии производства на качество товаров.
Дайте определение «качество товаров», «свойство», «показатель качества», «требования к качеству».
Охарактеризуйте специфические требования к качеству товаров.
Охарактеризуйте эстетические требования к качеству товаров.
Охарактеризуйте эргономические требования к качеству товаров.

Вариант №2.

Ответьте на вопросы:
1. Охарактеризуйте гигиенические требования к качеству товаров.
2. Охарактеризуйте функциональные требования к качеству товаров.
3. Охарактеризуйте социальные требования к качеству товаров.
4. Охарактеризуйте требования безопасности к качеству товаров.
5. Охарактеризуйте требования надёжности к качеству товаров.
6. Охарактеризуйте экономические требования к качеству товаров.
7. Назовите общие требования к качеству товаров.
8. В чем отличие единичных и комплексных показателей качества.

Тема 2.3 Оценка качества товаров.

Вариант №1.

Ответьте на вопросы:
1.Дайте определение понятий «качество товаров», «требования к качеству», «свойства» и «показатель качества».
2.Дайте классификацию свойств и их характеристику.
3.Дайте классификацию показателей и их характеристику.
4.Назовите групповые показатели эстетических, эргономических, гигиенических свойств и надежности.
5.В чем отличие показателей стиль и мода.

6.Основные единичные показатели целостности композиции.

Вариант №2.

Ответьте на вопросы:
1. Основные единичные показатели рациональности формы.
2. В чем отличие показателей гигроскопичность и намокаемость.
3. Назовите виды безопасности.
4. В чем отличие срока годности и срока реализации, гарантийного срока и срока службы.
5. В каких нормативных документах отражены показатели качества товаров.
6. В чем отличие группировки продовольственных и непродовольственных товаров.

Тема 2.4 Количественная характеристика товаров.

Вариант №1.

Ответьте на вопросы:
1.Охарактеризуйте градации качества для продовольственных и непродовольственных товаров.
2.Общность и различие между природными и товарными сортами.
3.Что такое сорт и пересортица.
4.Укажите принципы деления на товарные сорта.

Вариант №2.

Ответьте на вопросы:
1. Дайте определение понятий «дефект» и «несоответствие товара».
2. Дайте классификацию дефектов.
3. Назовите количественные градации товаров.
4. Дайте определение контроля качества.

Тема 2.5 Физические свойства товаров.

Вариант №1.

Ответьте на вопросы:

1.Какие нормативные документы применяет товаровед при проведении контроля качества товаров.
2. Раскройте общие понятия физических свойств товаров.

Вариант №2.

Ответьте на вопросы:
1. Количественная характеристика товаров.
3. Каково, назначение физических свойств товаров.

Раздел 3 Обеспечение качества и количества товаров

Тема 3.1 Технологический цикл товародвижения.

Вариант №1.

Ответьте на вопросы:
1.Раскройте понятие «технологический цикл товаров».
2. Каковы этапы и стадии технологического цикла товаров?
3. Охарактеризуйте виды проб и выборок, методы отбора проб.

Вариант №2.

Ответьте на вопросы:
1. Охарактеризуйте методы отбора проб.
2. Что такое приемочное и браковочное числа и уровень дефектности.
3. Методы выявления недоброкачественного товара

Тема 3.2 Факторы, сохраняющие качество и количество товаров.

Вариант №1.

Ответьте на вопросы:

1.Раскройте понятие «идентификация товаров».
2.Охарактеризуйте функции идентификации товаров.
3. В чем отличие «идентификации» и «установления соответствия» товаров.
4.Охарактеризуйте виды идентификации товаров.
5.Охарактеризуйте методы идентификации.

Вариант №2.

Ответьте на вопросы:
1. Каково значение в установлении идентификации в партии товаров?

2. Что нужно знать товароведу при проведении качественной идентификации.
3. Что такое «фальсификация» товаров.
4. Какие виды фальсификации Вы знаете.
5. Какие виды фальсификации наиболее часто встречаются в торговле.

Тема 3.3 Товарные потери.

Вариант №1.

Ответьте на вопросы:
1.Перечислите виды и разновидности потерь и причины их возникновения.
2.Процессы вызывающие естественную убыль товаров.

Вариант №2.

Ответьте на вопросы:
1. Процессы вызывающие качественные потери товаров.
2. Каков порядок списания количественных и качественных потерь.
3. Охарактеризуйте мероприятия по снижению потерь.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	студент свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание тем	
«Хорошо»	ответ дан на достаточно высоком уровне, но некоторые вопросы вызвали затруднения	
«Удовлетворительно»	уровень знаний не достаточно высок, вопросы вызывают сильное затруднение в ответах	
«Неудовлетворительно»	студент не усвоил тему, отсутствует ориентация в материале	

Темы индивидуальных творческих заданий (проектов)

1. Размещение и выкладка товара в торговом зале магазина.
2. Товароведная характеристика ассортимента товаров в гипермаркете.
3. Потребительский рынок продовольственных товаров. Анализ ассортимента, спроса и предложения
4. Потребительский рынок непродовольственных товаров. Анализ ассортимента, спроса и предложения.
5. Качественные продукты на столе – здоровье в доме.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии
«Отлично»	Студент выявил актуальную проблему, верно сформулировал гипотезу, представил обоснованное решение проблемы, свободно отвечает на вопросы
«Хорошо»	Студент не может четко определить границы проблемы, гипотеза и решение проблемы требуют дополнительного обоснования
«Удовлетворительно»	Студент допустил логические ошибки, многие выводы не обоснованны, слабое владение материалом
«Неудовлетворительно»	Студент не смог выявить и решить проблему на должном уровне, работа не подготовлена

Комплект заданий для выполнения практических работ

Тема 1.3 Классификация и кодирование товаров

Задание 1. По ГОСТ 6.01.1 -87 «Единая система классификации и кодирования товаров» охарактеризуйте основные элементы штрихового кодирования товаров. Покажите на примерах однородных групп товаров.

Тема 2.1 Ассортимент товаров

Задание 1. Оценить структуру ассортимента (широту ассортимента, полноту, глубину, коэффициент рациональности, коэффициент обновления ассортимента) по формулам на примере однородных групп товаров.

Тема 2.2 Качество товаров

Задание 1. Ознакомиться по предложенным стандартам со свойствами и показателями качества и их группировкой. Группы свойств и показателей выписать.

Задание 2. Составить группировку требований к качеству, комплексных и групповых потребительских свойств и единичных показателей по предложенным стандартам. Результаты представить по предложенной форме.

Тема 2.3 Оценка качества товаров

Задание 1. По ГОСТ 16504-70 «Качество продукции. Контроль испытания. Термины и определения» изучить и выписать следующие термины и определения:

- инспекционный контроль;
- сплошной контроль;
- выборочный контроль;
- входной контроль;
- операционный контроль;
- приемочный контроль.

Тема 2.4 Количественная характеристика товаров

Задание 1. Изучить предложенные стандарты, выписать следующие термины и определения:

- товарная партия;
- единичные экземпляры;
-браковочное число;
- отбор проб.

Тема 2.5 Физические свойства товаров

Задание 1. На примере однородных групп товаров дайте характеристику следующим группам физических свойств: структурно-механические, теплозащитные, электрофизические, оптические, акустические.

Тема 2.6 Химические свойства товаров

Задание 1. На примере однородных групп товаров дайте характеристику следующим группам химических веществ: олигомеры, органические кислоты, гетероцепные полимеры, моносахариды.

Тема 2.7 Потребительские свойства товаров

Задание 1. На примере однородных групп потребительских товаров рассмотрите номенклатуру потребительских свойств и разберите отдельные их группы и подгруппы.

Тема 3.1 Технологический цикл товародвижения

Задание 1. Ознакомьтесь с ГОСТ 16504-70 «Качество продукции. Контроль испытания. Термины и определения», рассмотрите и проанализируйте технологический цикл товародвижения: этапы, стадии на примере однородных групп товаров.

Тема 3.2 Факторы, сохраняющие качество и количество товаров

Задание 1. Ознакомьтесь с ГОСТ 16504-70 «Качество продукции. Контроль испытания. Термины и определения» и проанализируйте показатели и их значимость в области санитарно-гигиенического режима хранения товаров. Покажите на примере однородных групп товаров.

Задание 2. Изучить предложенные материалы, выписать следующие термины и определения:

- санитарно-гигиенический режим;
- профилактические и текущие мероприятия;
- размещение товаров;
- товарное соседство;
- сроки годности;
- сроки хранения.

Тема 3.3 Товарные потери

Задание 1. Изучить предложенные материалы, ГОСТ 15467-79 «Управление качеством продукции. Основные понятия, термины и определения». Ознакомиться с терминами и определениями дефектов. Выписать следующие термины и определения:

- явный дефект;
- скрытый дефект;
- критический дефект;
- малозначительный дефект;
- устранимый дефект;
- неустранимый дефект;
- брак;

- неустранимый брак.

Задание 2. Изучить предложенный стандарт, выписать показатели качества и характеристику. Оценить качество предложенного образца и сравнить с требованиями стандарта. Результаты оформить и сделать вывод о наличии дефектов.

Тема 3.4. Средства товарной информации.

Задание 1. На примере однородных групп потребительских товаров разберите группы и виды информационных знаков, укажите их значения и место расположение на маркировке. Символы и знаки зарисуйте в тетрадь.

Тема 3.4 Средства товарной информации

Задание 1. Распознайте знаки и символы маркировки в предложенных образцах потребительских товаров.

Задание 2. Зарисуйте в тетрадь маркировочные обозначения обнаруженные в предложенных образцах потребительских товаров.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии
«Отлично»	Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий, правильно поняты цели работы и технология поведения; материалы для работы рационально использованы, соблюдены правила безопасности труда; в отчете правильно выполнены записи, расчеты, приведены необходимые графики, схемы; сделаны правильные выводы.
«Хорошо»	Работа выполнена верно и рационально, но допущены недочеты или негрубые ошибки, не повлиявшие на результаты выполненной работы.
«Удовлетворительно»	Работа в целом выполнена, но допущены серьезные ошибки, не позволяющие сделать верный вывод
«Неудовлетворительно»	Результаты выполнения работы не позволяют сделать правильный вывод. Измерения, наблюдения, вычисления проводились неправильно, работа не выполнена.

Комплект заданий для выполнения самостоятельной работы

Задание 1. Подготовить выступление по одной из тем: Психология и этика в товароведной деятельности. Личностные и профессиональные требования к продавцу-консультанту в профессии.

Задание 2. Подготовить выступление по одной из тем: Ассортимент товаров: основные понятия, классификация. Управление ассортиментом: факторы, влияющие на формирование ассортимента. Направления развития и совершенствования ассортимента в Р.Ф.

Задание 3. Характеристика потребительских свойств и показателей качества товаров. Оценка качества товаров в торговых предприятиях (на примере однородных групп).

Задание 4. Создать презентационный проект на одну из тем: Инновационные технологии в области качества в Краснодарском крае. Современная политика РФ в области качества, ассортимента товаров, цели и задачи.

Задание 5. Подготовить выступление по одной из тем**:** Народохозяйственное значение мероприятий по сокращению товарных потерь. Инновационные направления в области сокращения и предупреждения товарных потерь в Краснодарском крае.

Задание 6. Подготовить выступление по одной из тем: Обеспечение качества товаров в предприятиях торговли. Предпродажная подготовка товаров к реализации в предприятиях торговли. Организация приемки товаров по количеству и качеству в торговых предприятиях.

Задание 7. Санкции на импортные продовольственные товары, пути решения проблем импортозамещения.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии
«Отлично»	Полное наличие аналитического инструментария (самостоятельность, обоснованность, лаконичность), наличие межпредметных связей в изложении
«Хорошо»	Подробная аргументация положений и выводов к каждому умозаключению
«Удовлетворительно»	Четкое изложение сути поставленной проблемы, но не все положения подкреплены собственными умозаключениями, хаотичность подачи материала
«Неудовлетворительно»	Отсутствуют логические связи и переходы, нарушена структура изложения материала тема не раскрыта

МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров

Комплект тестов (тестовых заданий)

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров (к темам: 1.1-1.5)
Пост-тест проводится в конце курса изучаемого материала

ТЕСТ

Вариант – 1

1. Сохранность пищевых продуктов в значительной степени зависит не только от количественного содержания воды, но и от форм её связи с продуктом. При наличии каких форм связи воды пищевые продукты сохраняются на более длительный период?
макро- и микрокапиллярной, влаги набухания;
влаги смачивания, макрокапиллярной;
адсорбционно-связанной, кристаллогидратной, ионно-связанной;
адсорбционно-связанной; макрокапиллярной, влаги смачивания.
2.Активность воды в пищевых продуктах выше в зависимости от:
количества связанной воды;
количества свободной воды;
количества капиллярной воды;
количества осматически связанной воды.
3.Капиллярная влага – это:
влага, связанная с коллойдами;

прочно связанная с веществами продукта;
перемещаемая в капиллярах;
ионно-связанная влага.

4.Адсорбционно-связанная вода:
удерживается молекулярным силовым полем, входит в состав мицелл различных гидрофильных коллойдов;
перемещается в микро- и макрокапиллярах;
связывается коллойдами пищевых продуктов;
удерживается силами поверхностного натяжения.

5.К химически связанной воде относят:
адсорбционно-связанную воду;
влагу набухания;
капиллярную воду;
кристаллизационную и ионнно-связанную воду.

6.Влажность пищевых продуктов – это:
выраженное в процентах отношение свободной и адсорбционно-связанной воды к их первоначальной массе;
выраженное в процентах отношение свободной и связанной воды к первоначальной массе продукта;
выраженное в процентах содержание свободной и химически связанной воды к их массе;
выраженное в процентах отношение влаги набухания, кристаллизационной влаги к первоначальной массе продукта.

7.В основу классификации зольных элементов положено:
количественное содержание их в пищевом продукте;
количественный состав зольных элементов;
наличие токсичных элементов;
количественное содержание и качественный состав зольных элементов.

8.Макроэлементы содержатся в пищевых продуктах:
в небольших количествах (менее 1 мг%);
в относительно больших количествах (более 1 мг);
в «следовых» количествах;
в микрограммах.

9.К микроэлементам относят:
йод, фтор, медь, натрий, фосфор;
медь, цинк, бром, хлор, железо;
магний, калий, кальций, фтор, кобальт;
медь, фтор, цинк, йод, бром.

10.Ультрамикроэлементы содержатся в пищевых продуктах в количестве:
более 1 мг %;
менее 1 мг %;
в микрограммах;
менее 1%.

11.К макроэлементам относят:
кальций, хлор, калий, натрий, фосфор;
железо, магний, хлор, кальций, фтор;
кальций, хлор, калий, магний, йод;
натрий, хлор, магний, железо, цинк.

12.К ультрамикроэлементам относят:
олово, свинец, хлор;
олово, ртуть, свинец;
ртуть, свинец, фтор;
свинец, олово, медь.

13.Токсичными элементами пищевых продуктов являются:
ртуть, кадмий, мышьяк, свинец, медь, цинк;
ртуть, кадмий, свинец, медь, натрий, йод;
мышьяк, медь, свинец, цинк, фосфор;
ртуть, кадмий, мышьяк, свинец, железо, кальций.
14.Сухие вещества пищевых продуктов представлены:
водой, крахмалом, сахарозой, ферментами;
глюкозой, фруктозой, белками, крахмалом;
всеми веществами, содержащимися в продукте, кроме воды;
всеми веществами, содержащимися в пищевом продукте, кроме воды и зольных элементов.
15.Сахарами называют углеводы:
полисахариды, дисахариды;
полисахариды, моносахариды;
олигосахариды, полисахариды;
моносахариды, олигосахариды.
16.Моносахариды – это вещества, которые содержат:
карбоксильную группу;
карбонильную группу;
альдегидную и карбоксильную группу;
кетонную и карбоксильную группу.
17.В состав пентозанов входят моносахариды:
арабиноза, ксилоза, рибоза, дезооксирибоза;
арабиноза, ксилоза, рибоза, фруктоза;
ксилоза, рибоза, дизооксирибоза, галактоза;
арабиноза, ксилоза, рибоза, мальтоза.
18.В пищевых продуктах растительного происхождения находятся дисахариды, молекула которых состоит из:
трёх остатков гексозы, пентозы, или гексозы и пентозы;
двух остатков гексозы, трёх пентозы или гексозы и пентозы;
четырёх остатков гексозы, пентозы или гексозы и пентозы;
двух остатков гексозы, пентозы или гексозы и пентозы.
19.Сахароза под действием ферментов или кислот подвергается гидролизу (инверсии) и образуется инвертный сахар. Инвертный сахар – это:
смесь равных количеств глюкозы и галактозы;
смесь равных количеств глюкозы и фруктозы;
смесь равных количеств глюкозы и манозы;
смесь равных количеств глюкозы и ксилозы.
20.Степень сладости сахаров различна. Укажите правильное соотношение степени их сладости:
ксилоза – глюкоза – галактоза – фруктоза;
фруктоза – глюкоза – лактоза – инвертный сахар;
фруктоза – инвертный сахар – глюкоза – ксилоза;
фруктоза – мальтоза – глюкоза – лактоза.

Ключ к тесту раздела № 1

№1	3	№6	1	№11	1	№16	2
№2	2	№7	1	№12	2	№17	1
№3	3	№8	2	№13	1	№18	4
№4	1	№9	4	№14	3	№19	2
№5	4	№10	3	№15	4	№20	3

Устный опрос

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров

Устный опрос № 1 по теме 1.1

1. Этапы становления товароведения продовольственных товаров как научной дисциплины.
2. Связь товароведения продовольственных товаров с другими науками и научными дисциплинами.
3. Ассортимент товаров.
4. Требования, предъявляемые к товарам.
5. Потребительские свойства товаров.
6. Факторы, формирующие потребительские свойства.

Устный опрос № 2 по теме 1.2

1. Товароведные характеристики товаров.
2. Потребительские ценности и стоимости товаров.
3. Общая классификация товаров.
4. Влияние химического состава и строения и материалов на формирование потребительских свойств.

Устный опрос № 3 по теме 1.3

1. Методы товароведения.
2.Классификация методов товароведения.
3.Характеристика основных методов товароведения.
4. Классификация и кодирование товаров.
5.Структура классификации

Устный опрос № 4 по теме 1.4

1.Факторы, влияющие на сохранение свойств товаров.
2.Физико-химические факторы.
3.Механические факторы.
4.Биологические факторы.

Устный опрос № 5 по теме 1.5

1. Консервирование пищевых продуктов.
2. Физические методы.
3. Физико-химические.
4. Биохимические методы.
5. Комбинированные методы.

Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров

Устный опрос № 1 по теме 2.1

1. Зерномучные товары: зерно, семейство злаковых, гречишных, бобовых.
2. Ассортимент. Виды ассортимента.
3. Экспертиза качества зерна.
4. Крупа: производство.
5. Основные характеристики ассортимента крупы.
6. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
7. Управление ассортиментом.
8. Формирование торгового и производственного ассортимента.
9. Экспертиза качества крупы.
10. Хранение крупы.

Устный опрос № 2 по теме 2.2

1. Плодоовощные товары: свежие и переработанные плоды.
2. Классификация, пищевая ценность.

3. Основные характеристики потребительских свойств и ассортимента.
4. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
5. Управление ассортиментом.
6. Формирование торгового и производственного ассортимента.
7. Экспертиза качества, хранение.
8. Плодоовощные товары: свежие и переработанные овощи.
9. Классификация, пищевая ценность.

Устный опрос № 3 по теме 2.3

1. Пряности, приправы - классификация, пищевая ценность, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.
2. Чай, кофе - классификация, пищевая ценность, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.
3. Безалкогольные напитки - классификация, пищевая ценность, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.

Устный опрос №4 по теме 2.4

1. Кондитерские товары: классификация, пищевая ценность, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.

Устный опрос № 5 по теме 2.5

1. Пищевые жиры: классификация, пищевая ценность, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.

Устный опрос № 6 по теме 2.6

1. Молочные товары: молоко - классификация, пищевая ценность, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.
2. Сливки - классификация, пищевая ценность, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.
3. Молочные консервы - классификация, пищевая ценность, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.

Устный опрос № 7 по теме 2.7

1. Яйцо и продукты его переработки: классификация, пищевая ценность, производство, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.

Устный опрос № 8 по теме 2.8

1. Мясные товары: виды скота для убоя, морфология и химический состав мяса.
2. Классификация и маркировка мяча.
3. Экспертиза качества.
4. Разделка туш для розничной торговли.
5. Хранение мяса.

Устный опрос № 9 по теме 2.9

1. Строение тела рыбы.
2. Физические свойства, массовый состав рыбы.
3. Химический состав рыбы.
4. Живая рыба - классификация, пищевая ценность, производство, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.
5. Охлажденная рыба - классификация, пищевая ценность, производство, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.

Устный опрос № 10 по теме 2.10

1. Пищевые концентраты: классификация, пищевая ценность, производство, значение в питании, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, экспертиза качества, хранение.

Критерии оценки:

Оценка	**Критерии**
«Отлично»	Студент свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы
«Хорошо»	Ответ дан на достаточно высоком уровне, но допускались отдельные ошибки
«Удовлетворительно»	Уровень знаний не высок, может отвечать на некоторые вопросы темы
«Неудовлетворительно»	Студент не усвоил предмет, отсутствует ориентация в материале

Деловая (ролевая) игра

1. Тема (проблема) Моделирование предметных и социальных аспектов содержания профессиональной деятельности.

2. Концепция игры позволяет студентам овладеть умением творчески осмысливать профессиональную значимость теоретических знаний, применять их в ситуациях, моделирующих профессиональную деятельность.

3. Роли: В процессе игры студенты осуществляют работу, которую должен выполнять товаровед в торговой организации:

управлять ассортиментом;
отбирать пробы;
осуществлять приемку товара по количеству и качеству;
разрабатывать мероприятия по оптимизации товародвижения и т.д.

4.Сценарий деловой игры.

1 этап:

- группу студентов разделить на две команды;
- каждая команда самостоятельно проводит экспертизу качества предложенных образцов товаров органолептическим методом.;
- изучают нормативную документацию на предложенные товары (ГОСТ);
- анализируют полученные данные по показателям: ассортимент, качество товаров

2 этап:

- анализируют полученные данные:

- сопоставление фактически полученных товаров с нормативными сопроводительными документами;
- с сопроводительными документами;
- ход приемки товаров по количеству и качеству;
- заключение о качестве;
- дефекты и причины обнаружения дефектов;
- мероприятия по их устранению.

3 этап:

- работа с образцами сопроводительной документации, договорами поставки товаров, претензиями.
- заполнить документы о приемке товаров по количеству и качеству;
- оформить товарно-транспортную накладную или счет-фактуру на товар;
- изучить содержание договора розничной купли продажи (работа с образцом);
- изучить содержание договора поставки товара (работа с образцом);
- составить и предъявить претензию поставщику с изложением требований, предусмотренных условиями договора, на поставленную некачественную продукцию.

4 этап:

- научиться заполнять образцы нормативных документов с учетом требований.

5 этап:

- подвести итоги по каждой команде путем общего обсуждения.

5. Ожидаемый результат: проводится обсуждение, на котором принимается соответствующее решение. При этом студенты приобретают не только профессиональные умения и навыки, закрепляют теоретические знания, но и обучаются умениям выступать, слушать, аргументировать данные, доказывать.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии
«Отлично»	Студент свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы
«Хорошо»	Ответ дан на достаточно высоком уровне, но допущено несколько ошибок, влияющих на результаты задания
«Удовлетворительно»	Ответ дан на не высоком уровне, допущено много фактических ошибок, отрицательно влияющих на конечный результат задания
«Неудовлетворительно»	Студент не усвоил тему, отсутствует ориентация в материале при решении задания, не владеет специальной терминологией

Комплект заданий для выполнения

практических работ

Зерномучные товары.

Задание1. Ознакомьтесь с ГОСТ 15467-79 «Управление качеством продукции. Основные понятия, термины и определения», ГОСТ 288898-0 «Хлеб из пшеничной муки. Общие технические требования».

а) Дайте определение пищевой ценности хлебобулочных товаров (основного свойства), определяющей потребительскую ценность продукта.

б) Поясните, какие свойства определяют пищевую ценность продукта. Покажите на примере одного или нескольких видов хлеба.

Задание 2. Ознакомьтесь с ГОСТ 15467-79 «Управление качеством продукции. Основные термины, понятия и определения», ГОСТ 18271-72 «Крупа пшеничная дробленая». Технические условия», ГОСТ 6292-70 «Крупа рисовая». Технические условия», ГОСТ 5784-90 «Крупа ячневая». Технические условия»,

Проведите органолептическим методом экспертизу качества предложенных образцов и данные записать в таблицу по предложенным показателям.

Наименование показателя	Наименование продукта	Характеристика показателя	дефекты
цвет	рис		
вкус	горох		
Сорная примесь	Перловая крупа		
Зараженность амбарными вредителями	пшено		

Задание 3. По ГОСТ «Управление качеством продукции. Основные понятия, термины, определения» ознакомиться с терминами и определениями дефектов продукции.

Выписать следующие определения на термины:

- явный дефект;
- скрытый дефект;
- критический дефект;
- малозначительный дефект;
- устранимый дефект;
- неустранимый дефект;
- брак;
- неустранимый брак.

Задание 4. По ГОСТ «Хлеб из пшеничной муки» **о**ценить показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий.

Оценку качества повести по следующим показателям: форма, цвет, характеристика корки, толщина корки. Характеристика мякиша, эластичность мякиша, пористость мякиша, структура пористости, цвет мякиша, вкус, запах.

Результаты оформить в виде таблицы.

Полученные данные проанализировать и записать.

Плодоовощные товары.

Задание 1. Ознакомиться с ГОСТ «Картофель свежий продовольственный». Технические условия «Морковь столовая свежая реализуемая в торговой сети». Технические условия» провести органолептическим методом оценку качества предложенных образцов и выявить дефекты. Оценку качества провести по следующим показателям: цвет, запах, вкус, форма, внешний вид, содержание увядших клубней в предложенных образцах, содержание клубней с механическими повреждениями, содержание клубней пораженных вредителями, содержание клубней поврежденных болезнями.

Данные показатели записать виде в таблицы:

Наименование продукта	Внешний вид	Запах цвет	Содержание увядших клубней	Содержание механических повреждений	наличие болезней	Содержание примесей	Наличие земляных примесей	Наличие подмороженных клубней	дефект
картофель									
морковь									
свекла									
томаты									

Задание 2. Дать характеристику основных болезней картофеля. Анализ показателей записать в тетрадь.

Заполнить таблицу по следующим показателям: наименование стандарта, ГОСТ, особенности режимов хранения – температура, относительная влажность воздуха, сроки хранения. Использовать предложенные образцы продтоваров.

Наименование стандарта	ГОСТ №	Температура	Относительная влажность воздуха	Сроки хранения
Масло коровье. Технические условия				
Пресервы рыбные. Рыба охлажденная. ТУ				
Напитки безалкогольные ТУ				
Майонезы. ОТУ				
Карамель. ОТУ				

Молоко и молочные товары.

Задание 1. Ознакомьтесь с ГОСТ 52054-2003 «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия». На примере образцов молока дайте органолептическую оценку качеству. Полученные данные записать.

Задание 2. Изучите маркировку образцов молока и упаковку. Записать полученные результаты при оценке маркировки и упаковки товаров в виде таблицы:

Наименование продукта	ГОСТ №	Особенности маркировки	Особенности упаковки
Молоко питьевое	52243-2000		
Молоко натуральное	52054-2003		
Молоко топленое	52873-2009		

Мясо и мясные товары.

Задание 1. Ознакомьтесь с ГОСТ 13534-89 «Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование». На примере образцов мясных консервов дайте органолептическую оценку качеству. Полученные данные записать.

Задание 2. Изучите маркировку мясных консервов и упаковку. Записать полученные результаты при оценке маркировки и упаковки товаров в виде таблицы:

Наименование продукта	ГОСТ №	Особенности маркировки	Особенности упаковки
Говядина тушенная	13534-89		
Свинина тушенная	13534-89		

Рыба и рыбные товары.

Задание 1. Изучите маркировку рыбных консервов и упаковку по ГОСТ 1368 «Рыба всех видов обработки» Записать полученные результаты при оценке маркировки и упаковки товаров в виде таблицы:

Наименование продукта	ГОСТ №	Особенности маркировки	Особенности упаковки
Килька в томатном соусе	1368		
Лосось в натуральном соку	19588-74		

Критерии оценки:

Оценка	Критерии
«Отлично»	Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий, правильно поняты цели работы и

	технология поведения; материалы для работы рационально использованы, соблюдены правила безопасности труда; в отчете правильно выполнены записи, расчеты, приведены необходимые графики, схемы; сделаны правильные выводы.
«Хорошо»	Работа выполнена верно и рационально, но допущены недочеты или негрубые ошибки, не повлиявшие на результаты выполненной работы.
«Удовлетворительно»	Работа в целом выполнена, но допущены серьезные ошибки, не позволяющие сделать верный вывод
«Неудовлетворительно»	Результаты выполнения работы не позволяют сделать правильный вывод. Измерения, наблюдения, вычисления проводились неправильно, работа не выполнена.

Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

Зерномучные товары

1 Инновационные технологии в современном хлебопекарном производстве

2 Стратегия развития хлебопекарной отрасли, перспективы роста и обеспечения населения хлебной продукцией

3 Стратегия развития мукомольной и крупяной отрасли, перспективы роста и обеспечения населения качественной продукцией

4 Стратегия развития макаронной отрасли, перспективы роста и обеспечения населения качественной продукцией

Плодоовощные товары

1 Инновационные технологии в современном плодоовощном производстве

2 Стратегия развития плодоводческой отрасли, перспективы роста и обеспечения населения плодами российского производства

3 Стратегия развития овощной и ягодной отрасли, перспективы роста и обеспечения населения качественной продукцией российского производства

4 Требования к качеству плодовоовощной продукции потребителей на современном этапе производства и внедрения современных инновационных технологий, формирующих потребительские свойства продукции

Вкусовые товары

1 Требования, правила и способы продаж алкогольной продукции

2 Потребительский российский рынок алкогольной продукции, удовлетворение потребительских потребностей, польза или вред

3 Инновационные технологии в современном производстве вин в том числе игристых

4 Культура и нравственность общества в потреблении алкогольных продуктов, мероприятия, направленные на сдерживание чрезмерного употребления алкоголя

Кондитерские товары

1 Инновационные технологии в современном кондитерском производстве

2 Стратегия развития российской кондитерской отрасли, перспективы роста и обеспечения населения качественной продукцией

3Требования к качеству кондитерской продукции потребителей на современном этапе производства и внедрения современных инновационных технологий, формирующих потребительские свойства продукции

4Пищевые добавки в кондитерских изделиях – фактор, влияющий на потребительские свойства продукта и расширение видового ассортимента. Оценка мнений потребителей о внедрении пищевых добавок

Пищевые жиры

1 Оценка мнений российских потребителей о внедрении в продукты питания пальмового масла

2 Отличительные особенности масла сливочного коровьего и спрея, пищевая ценность, достоинства и недостатки продукта

Молочные товары

1 Инновационные технологии в молочном производстве, влияние на полезность и безопасность потребления молочных товаров выработанных с применением современных технологий

2 Пробиотические молочные продукты – пищевая ценность, вкусовые достоинства и значение в питании

3 Оценка мнений потребителей в отношении качества, пищевой ценности, безопасности и пользе потребления таких молочных продуктов как: «Не молоко», «Не кефир», «Не сметана» и др.

4 Влияние условий содержания и кормления на качество молока – сырца, инновационные технологии в животноводстве

Яйцо и продукты его переработки

1 Инновационные технологии в производстве мяса птицы и яиц, влияние на полезность и безопасность потребления товаров выработанных с применением современных технологий

2 Инновационные яичные продукты – пищевая ценность, вкусовые достоинства и значение в питании

3 Оценка мнений потребителей в отношении качества, пищевой ценности, безопасности и пользе потребления таких продуктов как: «идентичны натуральным».

4 Влияние условий содержания и кормления птицы на качество мяса птицы и яйца, инновационные технологии в птицеводстве

Мясные товары

1 Инновационные технологии в производстве мяса говядины, свинины, баранины, влияние на полезность и безопасность потребления товаров выработанных с применением современных технологий

2 Инновационные продукты, выработанные из мяса – пищевая ценность, вкусовые достоинства и значение в питании

3 Оценка мнений потребителей в отношении качества, пищевой ценности, безопасности и пользе потребления колбасных продуктов, в которых в маркировке указано - «идентичны натуральным».

4 Влияние условий содержания и кормления животных на качество мяса, инновационные технологии в животноводстве

Рыбные товары

1 Инновационные технологии в производстве рыбы и продуктов ее переработки, влияние на полезность и безопасность потребления товаров выработанных с применением современных технологий

2 Инновационные продукты выработанные из мяса рыбы– пищевая ценность, вкусовые достоинства и значение в питании

3 Оценка мнений потребителей в отношении качества, пищевой ценности, безопасности и пользе потребления рыбных продуктов, в которых в маркировке указано - «идентичны натуральным».

4 Состояние российского рынка рыбы и рыбных продуктов, перспективы роста

Критерии оценки

Форма текущего контроля	Оценки по дисциплине			
	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Доклад по темам	Студент самостоятельно изучил литературные источники по теме, систематизировал материал и кратко его изложил. Студент глубоко раскрыл тему.	Допускаются отдельные ошибки, доклад не достаточно полно раскрывает тему	Раскрыты лишь некоторые вопросы темы	Студент не раскрыл тему, не ориентируется в материале исследования

Перечень тем курсовых работ

Курсовая работа является одним из видов учебной деятельности и одной из основных форм промежуточной аттестации студентов, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена структурных подразделений СПО.

Курсовая работа выполняется студентами на заключительном этапе изучения профессионального модуля, в ходе которого осуществляется обучение применению полученных знаний и умений при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов в сфере экономики и бухгалтерского учета.

Выполнение студентом курсовой работы по профессиональному модулю проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний по профессиональному модулю
- углубления теоретических знаний в соответствии с заданной темой
- формирования умений применять теоретические знания при решении поставленных задач
- формирования умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию
- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности.

№ п/п	Тематика курсовых работ
1	Характеристика потребительских свойств и оценка качества макаронных изделий
2	Пищевая ценность, значение в питании и оценка качества мармелада
3	Краткая характеристика видового ассортимента пряностей, оценка качества
4	Формирование качества, пищевой ценности и потребительских свойств хлеба пшеничного, оценка качества продукта
5	Анализ ассортимента и оценка качества сахарного печенья
6	Экспертиза качества чая черного байхового с целью выявления фальсификации
7	Характеристика потребительских свойств и оценка качества мясного полуфабриката в тесте на примере пельменей
8	Потребительские свойства и оценка качества мороженого
9	Анализ ассортимента и оценка качества минеральной газированной воды производителей разных форм собственности
10	Сравнительная характеристика потребительских свойств, оценка качества сложных бытовых электроприборов в условиях торгового предприятия на примере сплит-систем

11	Краткая характеристика потребительских свойств и видового ассортимента фотоаппаратов, требования к качеству, оценка в условиях торгового предприятия
12	Материалы применяемые в мебельном производстве формирующие качество и предпочтения покупателей
13	Сравнительная характеристика потребительских свойств и оценка качества копченых колбас
14	Характеристика потребительских свойств и оценка качества кожаной обуви
15	Экспертиза бытовых изделий из пластических масс в условиях торгового предприятия
16	Формирование потребительских свойств кожаной обуви, методы крепления деталей обуви, оценка качества
17	Сравнительная характеристика потребительских свойств, анализ ассортимента и оценка качества шоколада с начинками
18	Сравнительная характеристика потребительских свойств, оценка качества сарделек
19	Сравнительная характеристика потребительских свойств и оценка качества сахаристых кондитерских изделий на примере конфет
20	Сравнительная характеристика потребительских свойств и оценка качества сахаристых кондитерских изделий на примере карамели
21	Пищевая ценность, значение в питании крупы гречневой, оценка качества продукта
22	Характеристика потребительских свойств, значение в питании, пищевая ценность и оценка качества яиц
23	Анализ ассортимента и оценка качества бытовых изделий выработанных из пластических масс
24	Характеристика потребительских свойств и оценка качества пива светлого производителей разных форм собственности
25	Анализ ассортимента и оценка качества косметических изделий на примере средств по уходу за волосами
26	Пищевая ценность и значение в питании майонезов, экспертиза качества продукта
27	Пищевая ценность, значение овощей в питании, оценка качества
28	Правила продажи и требования к маркировке крепкой алкогольной продукции, оценка качества в условиях торгового предприятия на примере виски
29	Характеристика потребительских свойств и оценка качества чая зеленого байхового с целью выявления фальсификации
30	Сравнительная характеристика потребительских свойств и оценка качества декоративной косметики в условиях торгового предприятия на примере туши для ресниц
31	Характеристика потребительских свойств, пищевая ценность и вкусовые достоинства натурального меда, требования к качеству продукта, экспертиза
32	Анализ ассортимента и оценка качества игрушек
33	Потребительские свойства, значение в питании кисломолочной продукции, оценка качества на примере кефира
34	Материалы и элементы конструкции мебели, оценка качества корпусной мебели
35	Потребительские свойства и оценка качества бытовой металлической посуды
36	Анализ ассортимента и сравнительная характеристика потребительских свойств, оценка качества чая зеленого байхового
37	Формирование потребительских свойств, пищевой ценности и предпочтений покупателей к продукции в составе которых соя, оценка качества продукта
38	Оценка качества парфюмерных жидкостей в условиях торгового предприятия на примере одеколонов
39	Анализ ассортимента, сравнительная товароведная характеристика косметических кремов, оценка качества изделий
40	Анализ ассортимента и оценка качества твердого сыра
41	Питьевое молоко: пищевая ценность, значение в питании, оценка качества продукта

42	Формирование потребительских свойств и оценка качества сока яблочного осветленного
43	Экспертиза струнных музыкальных инструментов в условиях торгового предприятия
44	Анализ видового ассортимента, требования к качеству и экспертиза вареных колбас
45	Показатели формирующие предпочтения покупателей сложной бытовой техники, экспертиза на примере стиральных машин
46	Оценка качества натурального растворимого кофе с целью выявления фальсификации
47	Сравнительная характеристика потребительских свойств, оценка качества шоколада темного
48	Сравнительная характеристика потребительских свойств, оценка качества мясорастительных консервов производителей разных форм собственности
49	Потребительские предпочтения бытовых часов, идентификация, анализ ассортимента
50	Экспертиза качества меда, характеристика потребительских свойств
51	Сравнительная характеристика потребительских свойств мясных консервов, вырабатываемых предприятиями разных форм собственности, оценка качества, анализ ассортимента
52	Сравнительная характеристика потребительских свойств кисломолочных продуктов, вырабатываемых предприятиями разных форм собственности, оценка качества, анализ ассортимента
53	Оценка товарного качества и потребительских свойств натурального кофе, анализ ассортимента
54	Оценка качества и конкурентоспособность чая, реализуемого в торговых предприятиях, анализ ассортимента, характеристика потребительских свойств
55	Основные виды фальсификации натурального кофе и методы ее обнаружения
56	Качество и конкурентоспособность натуральных виноградных вин отечественного производства
57	Ассортимент и оценка качества мучных кондитерских изделий
58	Потребительские предпочтения сдобных хлебобулочных изделий, вырабатываемых предприятиями разных форм собственности, идентификация, анализ ассортимента
59	Состояние российского рынка мебельных товаров, конкурентоспособность, потребительские предпочтения
60	Состояние российского рынка ковровых товаров, конкурентоспособность, потребительские предпочтения

Критерии оценки

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетво-рительно
Курсовая работа	работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, глубокий анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется логичным,	работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, подробный анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется последовательным	работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом практического	работа не носит исследовательского характера, не содержит анализа практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала, не имеет выводов либо они носят

	последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями; При защите курсовой работы обучающийся показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, легко отвечает на поставленные вопросы.	изложением материала с соответствующими выводами, но не вполне обоснованными предложениями; При защите курсовой работы обучающийся показывает знание вопросов темы, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.	опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала и необоснованными предложениями; При защите курсовой работы обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы	декларативный характер; При защите курсовой работы обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

Комплект заданий текущего контроля (устно)

Устный опрос по разделу: Общие вопросы товарной экспертизы

Вопросы:

Устный опрос № 1
1. Цели, задачи и основания проведения товарной экспертизы.
2.Принципы товарной экспертизы.
3. Общность и отличия товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности.
4. Классификация товарной экспертизы.

Устный опрос № 2
1. Объекты товарной экспертизы.
2. Субъекты товарной экспертизы.

Устный опрос № 3
1. Классификация средств товарной экспертизы.
2.Классификация методов товарной товароведения.
3.Виды товарной экспертизы.
4. Организация товарной экспертизы.

Устный опрос по разделу: Общие вопросы товароведной характеристики продовольственных товаров

Устный опрос № 1
1. Основные понятия, Химический состав пищевых продуктов.
1.Факторы, влияющие на сохранение свойств товаров.
2.Физико-химические факторы.
3.Понятие о пищевой ценности.
4.Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

5. Специфические показатели безопасности потребления продуктов

6. Санитарно-эпидемиологические требования и контроль за пищевой продукцией.

Устный опрос № 2

1. Классификация продовольственных товаров на группы однородной продукции..

2. Особенности оценки качества продовольственных товаров с учетом классификационных признаков.

3. Показатели качества. Подтверждение соответствия.

4. Условия и сроки хранения продовольственных товаров..

5. Классификация продовольственных товаров по срокам хранения

6. Процессы происходящие при хранении продовольственных товаров.

7. Потери продовольственных товаров.

8. Требования к маркировке, упаковке, хранению и транспортированию продовольственных товаров.

Раздел 3 Сенсорный анализ продовольственных товаров

Устный опрос № 1

1. Общие сведения об органолептике.
2. Психофизические основы органолептики.
3. Природа и факторы визуальных ощущений.
4. Осязательные и другие сенсорные ощущения.

Устный опрос № 2

1. Методы дегустационного анализа.
2. Организация современного дегустационного анализа.
3. Требования, предъявляемые к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа.

Устный опрос по разделу: Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства продовольственных товаров

Устный опрос № 1

1. Зерномучные товары: зерно, семейство злаковых, гречишных, бобовых.
2. Ассортимент. Виды ассортимента.
3. Экспертиза качества зерна.
4. Крупа: производство.
5. Основные характеристики ассортимента крупы.
6. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
7. Управление ассортиментом.
8. Формирование торгового и производственного ассортимента.
9. Экспертиза качества крупы.
10. Хранение крупы.

Устный опрос № 2

1. Плодоовощные товары: свежие и переработанные плоды.
2. Классификация, пищевая ценность.
3. Основные характеристики потребительских свойств и ассортимента.
4. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
5. Управление ассортиментом.
6. Формирование торгового и производственного ассортимента.
7. Экспертиза качества, хранение.
8. Плодоовощные товары: свежие и переработанные овощи.
9. Классификация, пищевая ценность.
10. Основные характеристики потребительских свойств и ассортимента.

Устный опрос № 3

1. Пряности, приправы - классификация, пищевая ценность, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.

2. Чай, кофе - классификация, пищевая ценность, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.

3. Безалкогольные напитки - классификация, пищевая ценность, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.

4. Слабоалкогольные напитки - классификация, пищевая ценность, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.

Устный опрос №4

1. Сахаристые кондитерские товары: классификация, пищевая ценность, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.

2. Мучные кондитерские товары: классификация, пищевая ценность, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.

3. Шоколад: классификация, пищевая ценность, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.

4. Мед, сахар: классификация, пищевая ценность, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.

Устный опрос № 5

1. Молочные товары: молоко - классификация, пищевая ценность, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.

2. Сливки - классификация, пищевая ценность, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.

3. Молочные консервы - классификация, пищевая ценность, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.

4. Кисломолочные продукты - классификация, пищевая ценность, производство, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.

5. Масло коровье - классификация, пищевая ценность, производство, основные

Устный опрос № 6

1. Пищевая ценность жиров.
2. Химический состав и пищевая ценность.
3. Классификация и особенности химического состава отдельных видов растительных масел.
4. Факторы, формирующие и сохраняющие качество пищевых жиров и растительных масел.
5. Характеристика ассортимента пищевых жиров.

Устный опрос № 7

1. Пищевая ценность яиц.
2. Химический состав, строение яиц.
3. Стадии производства яиц.
4. Товароведная характеристика потребительских свойств яиц и продуктов его переработки.
5. Продукты переработки яиц - классификация, пищевая ценность, производство, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.

Устный опрос № 8

1. Мясные товары: виды скота для убоя, морфология и химический состав мяса.
2. Классификация и маркировка мяса.
3. Экспертиза качества.
4. Разделка туш для розничной торговли.
5. Хранение мяса.
6. Колбасные изделия, копченные продукты, деликатесы - классификация, пищевая ценность, производство, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.

Устный опрос № 9

1. Строение тела рыбы.
2. Физические свойства, массовый состав рыбы.
3. Химический состав рыбы.
4. Живая рыба - классификация, пищевая ценность, производство, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.
5. Охлажденная рыба - классификация, пищевая ценность, производство, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.
6. Мороженная рыба - классификация, пищевая ценность, производство, основные характеристики потребительских свойств и ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента, экспертиза качества, хранение.

Устный опрос по разделу: Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства непродовольственных товаров

Устный опрос №1

1. Классификация текстильных волокон.
2. Классификация текстильных нитей.
3. Классификация и потребительские свойства тканей.

4. Формирование потребительских свойств тканей.

5. Дефекты тканей.

Устный опрос №2

1. Классификация швейных товаров.

2. Факторы, формирующие качество и потребительские свойства одежды.

3. Выявление дефектов и пороков в одежде.

Устный опрос №3

1. Кожевенное сырье и материалы для производства обуви.

2. Классификация кожевенного полуфабриката.

3. Детали обуви и требования к ним.

4. Методы крепления деталей обуви.

5. Характеристика ассортимента кожаной обуви.

6. Оценка качества, дефекты и пороки.

Устный опрос №4

1. Характеристика материалов на основе высокомолекулярных соединений для производства изделий из пластических масс.

2. Оценка качества, дефекты.

Устный опрос №4

1. Основы производства, химический состав и свойства стекла.

2. Основы производства, химический состав и свойства керамики.

3. Дефекты и пороки стеклянных и керамических товаров.

Устный опрос №5

1. Основы производства, химический состав и свойства СМС.

2. Потребительские свойства СМС.

3. Оценка качества СМС.

4. Формирование потребительских свойств ЛКМ.

5. Требования к качеству ЛКМ.

6. Клеящие материалы, формирование потребительских свойств, требования к качеству.

Устный опрос №5

1. Классификация парфюмерно-косметических товаров.

2. Требования к качеству.

Устный опрос №6

1. Характеристика потребительских свойств мебельных товаров.

2. Материалы для производства мебели.

3. Оценка качества мебельных товаров в условиях торговых предприятий.

Устный опрос №7

1. Классификация, комплектующие элементы и изделия.

2. Основные технические характеристики электробытовых товаров.

3. Оценка качества электробытовых товаров в условиях предприятий торговли.

Устный опрос №8

1. Классификация, характеристика узлов конструкции классических и цифровых фотоаппаратов.

2. Характеристика ассортимента и потребительских свойств фототоваров.

3. Требования к качеству, оценка в условиях торговых предприятий.

Устный опрос №9

1. Классификация музыкальных инструментов.

2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество музыкальных товаров.

3. Характеристика ассортимента и потребительских свойств.

4. Оценка качества музыкальных товаров в условиях торговых предприятий.

Устный опрос №10

1. Требования безопасности потребления.

2. Материалы для производства игрушек.
3. Оценка качества, недопустимые дефекты и пороки.

Устный опрос по разделу: Организация проведения экспертизы и оценки качества продовольственных товаров

Устный опрос № 1
1. Оценка качества хлебобулочных изделий в предприятиях торговли.
2. Оценка качества крупы в предприятиях торговли.
3. Оценка качества муки в предприятиях торговли.
4. Оценка качества макаронных изделий в предприятиях торговли.

Устный опрос № 2
1. Оценка качества плодов и овощей в предприятиях торговли.

Устный опрос № 3
1.Оценка качества кондитерских товаров в предприятиях торговли.

Устный опрос № 4
1.Оценка качества молочных товаров в предприятиях торговли.

Устный опрос № 5
1.Оценка качества мясных товаров в предприятиях торговли.

Устный опрос № 6
1. Оценка качества рыбных товаров в предприятиях торговли.

Устный опрос по разделу: Организация проведения экспертизы и оценки качества непродовольственных товаров

Устный опрос № 1
1. Оценка качества текстильных, швейных и трикотажных товаров в предприятиях торговли.

Устный опрос № 2
1. Оценка качества обувных товаров в предприятиях торговли.

Устный опрос № 3
1. Оценка качества изделий из пластмасс в предприятиях торговли.

Устный опрос № 4
1. Оценка качества металлохозяйственных товаров в предприятиях торговли.

Устный опрос № 5
1. Оценка качества товаров бытовой химии в предприятиях торговли.

Устный опрос № 6
1. Оценка качества парфюмерно-косметических товаров в предприятиях торговли.

Устный опрос № 7

Критерии оценки:

Оценка	Критерии
«Отлично»	Студент свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы
«Хорошо»	Ответ дан на достаточно высоком уровне, но допускались отдельные ошибки
«Удовлетворительно»	Уровень знаний не высок, может отвечать на некоторые вопросы темы
«Неудовлетворительно»	Студент не усвоил предмет, отсутствует ориентация в материале

Деловая (ролевая) игра

1. Раздел: Обувные товары: экспертиза, формирование ассортимента

2. Концепция игры позволяет студентам овладеть умением творчески осмысливать профессиональную значимость теоретических знаний, применять их в ситуациях, моделирующих профессиональную деятельность.

3. Роли: В процессе игры студенты осуществляют работу, которую должен выполнять товаровед в торговой организации:

- управлять ассортиментом;
- отбирать пробы;
- осуществлять приемку товара по количеству и качеству;
- разрабатывать мероприятия по оптимизации товародвижения и т.д.

4.Сценарий деловой игры.

1 этап:

- группу студентов разделить на две команды;
- каждая команда самостоятельно проводит экспертизу качества предложенных образцов товаров органолептическим методом.;
- изучают нормативную документацию на предложенные товары (ГОСТ);
- анализируют полученные данные по показателям: ассортимент, качество товаров

2этап:

- анализируют полученные данные:
- сопоставление фактически полученных товаров с нормативными сопроводительными документами;
- с сопроводительными документами;
- ход приемки товаров по количеству и качеству;
- заключение о качестве;
- дефекты и причины обнаружения дефектов;
- мероприятия по их устранению.

3 этап:

- работа с образцами сопроводительной документации, договорами поставки товаров, претензиями.
- заполнить документы о приемке товаров по количеству и качеству;
- оформить товарно-транспортную накладную или счет-фактуру на товар;
- изучить содержание договора розничной купли продажи (работа с образцом);
- изучить содержание договора поставки товара (работа с образцом);
- составить и предъявить претензию поставщику с изложением требований, предусмотренных условиями договора, на поставленную некачественную продукцию.

4 этап:

- научиться заполнять образцы нормативных документов с учетом требований.

5 этап:

- подвести итоги по каждой команде путем общего обсуждения.

6. Ожидаемый результат: проводится обсуждение, на котором принимается соответствующее решение. При этом студенты приобретают не только профессиональные умения и навыки, закрепляют теоретические знания, но и обучаются умениям выступать, слушать, аргументировать данные, доказывать.

Комплект заданий для выполнения практических работ

Зерномучные товары.

Задание1.

Ознакомьтесь с ГОСТ «Управление качеством продукции. Основные понятия, термины и определения», ГОСТ «Хлеб из пшеничной муки. Общие технические требования».

а) Дайте определение пищевой ценности хлебобулочных товаров (основного свойства), определяющей потребительскую ценность продукта.

б) Поясните, какие свойства определяют пищевую ценность продукта. Покажите на примере одного или нескольких видов хлеба.

Задание 2.

Ознакомьтесь с ГОСТ «Управление качеством продукции. Основные термины, понятия и определения», ГОСТ «Крупа пшеничная дробленая». Технические условия», ГОСТ «Крупа рисовая». Технические условия», ГОСТ «Крупа ячневая». Технические условия»,

Проведите органолептическим методом экспертизу качества предложенных образцов и данные записать в таблицу по предложенным показателям.

Наименование показателя	Наименование продукта	Характеристика показателя	дефекты
цвет	рис		
вкус	горох		
Сорная примесь	Перловая крупа		
Зараженность амбарными вредителями	пшено		

Задание 3.

По ГОСТ «Управление качеством продукции. Основные понятия, термины, определения» ознакомиться с терминами и определениями дефектов продукции.

Выписать следующие определения на термины:

- явный дефект;
- скрытый дефект;
- критический дефект;
- малозначительный дефект;
- устранимый дефект;
- неустранимый дефект;
- брак.

Плодоовощные товары.

Задание 1.

Ознакомиться с ГОСТ «Картофель свежий продовольственный». Технические условия», ГОСТ «Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой сети». Технические условия» провести органолептическим методом оценку качества предложенных образцов и выявить дефекты. Оценку качества провести по следующим показателям: цвет, запах, вкус, форма, внешний вид, содержание увядших клубней в предложенных образцах, содержание клубней с механическими повреждениями, содержание клубней, пораженных вредителями, содержание клубней поврежденных болезнями.

Данные показатели записать виде в таблицы:

Наименование продукта	Внешний вид	Запах цвет	Содержание увядших клубней	Содержание механических повреждений	наличие болезней	Содержание примесей	Наличие земляных примесей	Наличие подмороженных клубней	дефект
картофель									
морковь									
свекла									
томаты									

Задание 2.

Дать характеристику основных болезней картофеля. Анализ показателей записать в тетрадь.

Кондитерские товары.

Задание 1.

Ознакомьтесь с ГОСТ «Карамель. Общие технические условия», ГОСТ «Печенье. Общие технические условия». На примере образцов карамели и печенья дайте органолептическую оценку качеству.

Задание 2.

Показатели качества по стандартам записать в тетрадь (карамели и печенья) по следующим показателям:

- наименование;
- вид карамели (с начинкой или без);
- вид карамельной массы;
- вид начинки;
- вид защитной обработки поверхности (глянцевая, блестящая, без жирового поседения, без сахарного поседения, без трещин);
- завертка (плотная, не липкая);
- вкус и запах.

Молоко и молочные товары.

Задание 1.

Ознакомьтесь с ГОСТ «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия». На примере образцов молока дайте органолептическую оценку качеству. Полученные данные записать.

Задание 2. Изучите маркировку образцов молока и упаковку. Записать полученные результаты при оценке маркировки и упаковки товаров в виде таблицы:

Наименование продукта	ГОСТ №	Особенности маркировки	Особенности упаковки
Молоко питьевое	52243-2000		
Молоко натуральное	52054-2003		
Молоко топленое	52873-2009		

Мясо и мясные товары.

Задание 1.

Ознакомьтесь с ГОСТ «Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование». На примере образцов мясных консервов дайте органолептическую оценку качеству. Полученные данные записать.

Задание 2.

Изучите маркировку мясных консервов и упаковку. Записать полученные результаты при оценке маркировки и упаковки товаров в виде таблицы:

Наименование продукта	ГОСТ №	Особенности маркировки	Особенности упаковки
Говядина тушенная	13534-89		
Свинина тушенная	13534-89		

Текстильные товары

Задание 1.

Рассмотрите имеющиеся образцы тканей и дайте характеристику, указав вид переплетения, состав, исходное сырье, назначение, дефекты (если имеются). Результаты работы записать в тетрадь.

Швейные изделия

Задание 1.

По предложенным стандартам изучите ассортимента швейных товаров, их виды, тип и фасон. Результаты работы оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Сложность пошива	Размер изделия	Группа отделки	Маркировка
1	2	3	4	5

Трикотажные товары

Задание 1.

По предложенным стандартам изучите ассортимента трикотажных товаров, их виды, тип и фасон. Результаты работы оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Сложность пошива	Размер изделия	Группа отделки	Маркировка
1	2	3	4	5

Обувные товары

Задание 1. Изучите порядок шифрования артикулов кожаной обуви, дать ее расшифровку.

Задание 2. По предложенным образцам опишите детали обуви и методы их крепления.

Тема 6.6 Пластические массы и изделия из них.

Задание 1. По образцам изделий из пластмасс изучите виды и свойства пластических масс.

Задание 2. По предложенным образцам изделий из пластмасс определите важнейшие показатели, характеризующие данные изделия. Результаты оформите в виде таблицы:

Наименование	Способ изготовления	Вид пластмассы	Назначение	Артикул

Силикатные товары

Задание 1.

По предложенным образцам изделий из стекла определите важнейшие показатели, характеризующие данные изделия. Результаты оформите в виде таблицы:

Наименование	Способ изготовления	Вид стекла	Назначение	Декорирование

Задание 2.

По предложенным образцам изделий из керамики определите важнейшие показатели, характеризующие данные изделия. Результаты оформите в виде таблицы:

Наименование	Способ изготовления	Вид керамической массы	Назначение	Артикул

Товары бытовой химии

Задание 1.

По предложенным образцам СМС изучите маркировку и дайте оценку потребительским свойствам. Полученные результаты записать в тетрадь.

Задание 2.

По предложенным образцам хозяйственного мыла изучите маркировку и дайте оценку потребительским свойствам. Полученные результаты записать в тетрадь.

Задание 3.

По предложенным образцам ЛКМ изучите маркировку и дайте оценку потребительским свойствам. Полученные результаты записать в тетрадь.

Задание 4.

По предложенным образцам клеящих материалов изучите маркировку и дайте оценку потребительским свойствам. Полученные результаты записать в тетрадь.

Парфюмерно-косметические товары.

Задание 1.

По предложенным образцам парфюмерных товаров изучите маркировку и дайте оценку потребительским свойствам, показателям безопасности потребления. Полученные результаты записать в тетрадь.

Задание 2. По предложенным образцам косметических товаров изучите маркировку и дайте оценку потребительским свойствам и показателям безопасности потребления. Полученные результаты записать в тетрадь.

Игрушки.

Задание 1.

По предложенным образцам игрушек изучите маркировку и дайте оценку потребительским свойствам, показателям безопасности потребления. Полученные результаты записать в тетрадь.

Критерии оценки

Оценка	Критерии
«Отлично»	Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий, правильно поняты цели работы и технология поведения; материалы для работы рационально использованы, соблюдены правила безопасности труда; в отчете правильно выполнены записи, расчеты, приведены необходимые графики, схемы; сделаны правильные выводы.
«Хорошо»	Работа выполнена верно и рационально, но допущены недочеты или негрубые ошибки, не повлиявшие на результаты выполненной работы.
«Удовлетворительно»	Работа в целом выполнена, но допущены серьезные ошибки, не позволяющие сделать верный вывод
«Неудовлетворительно»	Результаты выполнения работы не позволяют сделать правильный вывод. Измерения, наблюдения, вычисления проводились неправильно, работа не выполнена.

МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров

Вопросы для собеседования

Товароведные характеристики, свойства и показатели товаров и структуры ассортимента

1. Определение понятия «ассортимент товаров»
2. Характеристика ассортимента товаров в зависимости от широты охвата товаров
3. Показатели структуры ассортимента
4. Характеристика ассортимента товаров однородных групп в зависимости от потребностей

Понятие и сущность процесса товародвижения, факторы, влияющие на процесс товародвижения

1. Как классифицируются каналы распределения товаров?

Технологические процессы товародвижения: работа с клиентами, обработка полученных заказов, упаковка товаров, поддержание товарных запасов

1. Что предполагает работа с клиентами в технологическом процессе товародвижения?
2. Виды упаковки товаров
3. Основные правила перевозки грузов
4. Приемка товаров по количеству и качеству
5. Какие виды штабельной укладки товаров используются на складе?

Формы документального сопровождения товародвижения. Условия и сроки хранения товаров

1. Особенности хранения скоропортящихся товаров
2. Отличительные особенности актируемых товарных потерь от нормируемых?
3. Меры предупреждения и снижения товарных потерь

Тема 3.1. Выявление потребности в товаре. Оценка и прогнозирование конъюнктуры потребительского рынка

1. Что представляет собой конъюнктура потребительского рынка?

Формирование торгового ассортимента с учетом поведения товаров на потребительском рынке

1. В чем заключаются основные задачи формирования ассортиментной политики организа ции?
2. Как рассчитываются показатели структуры ассортимента?

Управление ассортиментом товаров

1. Основные пути формирования торгового ассортимента
2. Классификация ассортимента в зависимости от различных факторов
3. Методы нормирования товарных запасов

Риски, связанные с разработкой новой продукции и внедрением ее в торговую сеть

1. Обновление ассортимента товаров в предприятиях розничной торговли

Анализ ассортимента продовольственных товаров

1. Ассортимент зерномучных товаров, факторы, влияющие на формирование ассортимента. Формирование торгового и производственного ассортимента.
2. Ассортимент плодоовощных товаров, факторы, влияющие на формирование ассортимента. Формирование торгового и производственного ассортимента.
3. Ассортимент кондитерских товаров, факторы, влияющие на формирование ассортимента. Формирование торгового и производственного ассортимента.

Анализ ассортимента непродовольственных товаров

1. Ассортимент, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента тканей

2. Ассортимент, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента одежных товаров
3. Ассортимент, факторы, влияющие на формирование ассортимента, формирование торгового и производственного ассортимента обувных товаров

Формирование и управление ассортиментом корпоративных товаров: приемка, выкладка, продажа с использованием ТСД. Услуги торговли

1. Методы, используемые для управления товарным ассортиментом
2. Мерчандайзинг в предприятиях торговли
3. Формирование спроса и предложения, удовлетворение потребительских потребностей

Виды, назначение и структура договоров с производителями, поставщиками-производителями, посредниками и потребителями

1. Особенности договорной работы в предприятиях торговли
2. Виды, назначение и структура договоров с производителями товаров, поставщиками и покупателями

Невыполнение или ненадлежащее исполнение договорных обязательств сторонами

1. Претензии за невыполнение договорных обязательств сторонами заключившими договор
2. Как осуществляется контроль за выполнением договорных обязательств сторонами
3. Как сформировать ответ на претензию покупателя?
4. Какую информацию должна содержать претензия?

Немеханическое оборудование

1. Виды немеханического оборудования: назначение и устройство, требования к условиям эксплуатации

Весоизмерительное и фасовочное оборудование

1. Виды весоизмерительного оборудования: назначение и устройство, требования к условиям эксплуатации

Контрольно-кассовое оборудование

1. Виды контрольно-кассового оборудования: назначение и устройство, требования к условиям эксплуатации

Холодильное оборудование

1. Виды холодильного оборудования: назначение и устройство, требования к условиям эксплуатации

Законы и нормативные правовые акты по охране труда

1. Какие законы и нормативные правовые акты содержат нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации?
2. Какие обязанности работников по обеспечению охраны труда в организации предусмотрены законодательными актами РФ?

Возможные последствия несоблюдения персоналом технологических процессов и производственных инструкций

1.Какие опасные действия наиболее часто совершают работники торговых организаций?
2. Какие виды взысканий можно налагать на работника за совершение дисциплинарного проступка и на основании каких документов?

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетвори-тельно	неудовлетвори-тельно
Вопросы для собеседования	Обучающийся свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы	Ответ не достаточно полный, допускаются отдельные ошибки	Может ответить лишь на некоторые вопросы темы	Обучающийся не усвоил тему

Комплект тестов

Тема Ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров

Вариант 1.

1. Пищевая ценность мяса зависит от:

а) его усвояемости;
б) его вида и рода;
в) соотношения белков и жиров;
г) содержания витаминов и количества минеральных веществ.

2. В зависимости от того, какая часть растения используется в пищу, пряности делят на следующие группы:

а) семена, плоды, цветы, листья, кора, корни;
б) классические, ароматизированные;
в) натуральные и специфические;
г) местные, свежие, сухие, ароматизированные.

3. Какой показатель качества зерна определяет хлебопекарные достоинства пшеничной муки?

а) количество клейковины;
б) качество клейковины;
в) стекловидность;
г) зараженность.

4. Классификация сыров основного ассортимента:

а) сыры, произведенные из коровьего молока;
б) сыры, произведенные из овечьего молока;
в) сыры, произведенные из кобыльего молока;
г) сычужные, переработанные, кисломолочные.

5. Зерно типичных хлебных злаков имеет:

а) округлую форму;
б) овальную форму;
в) квадратную форму;
г) неправильную форму.

6. Яблоки летних сортов:

а) «Слава победителям»;
б) «Антоновка», «Ранет»;
в) «Налив белый», «Мельба»;
г) «Симеренко», «Джанатен».

7. На какие градации качества делится манная крупа?

а) группы (А, Б, В);
б) марки (М, Т, МТ);
в) сорта 1,2,3;
г) номера (1,2,3)

8. Зерно по химическому составу состоит в основном из:

а) углеводов;
б) белков;
в) клетчатки;
г) жиров.

9. По способу выпечки хлеб классифицирует на:

а) весовой;
б) штучный;
в) подовый;
г) формовой.

10. Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному?

а) мука;
б) сахар;
в) соль;
г) вода.

11. Какие крупы делятся на сорта?

а) пшено;
б) манная;
в) горох;
г) гречиха

12. Зерно, обладающее наибольшей сыпучестью:

а) пшеница;
б) просо;
в) горох;
г) овес.

13. Пищевая ценность хлеба зависит от:

а) зрелости хлебов;
б) поражения хлебными вредителями;
в) сорта муки и рецептуры хлеба;
г) химического состава зерна.

14. Энергетическая ценность 100г. хлеба из обойной пшеничной муки составляет:

а) 849 кДж;
б) 1100 кДж;
в) 975 кДж;
г) 1450 кДж.

15. Зерновые культуры классифицируют по:

а) ботанической принадлежности;
б) целевому назначению;
в) регионам возделывания;
г) особенностям химического состава.

16. К основному сырью для выпечки хлеба относят:

а) мука, вода, дрожжи, соль;
б) жиры, сахар, яйцо;
в) жиры, вода, молоко, пряности;
г) пряности, растительные жиры, вода.

17. К хлебу относят изделия массой более:

а) 300 гр.
б) 400 гр.
в) 500 гр.
г) 800 гр.

18. Кислотность хлеба зависит от:

а) влажности мякиша;
б) пористости мякиша;
в) органических кислот;
г) вида и сорта муки, способа приготовления и состава кислот входящих в рецептуру.

19. Свежие плоды делят на:

а) сложные, ложные, настоящие;
б) семечковые, косточковые, настоящие, сложные, ложные;
в) плоды и ягоды;
г) плоды, ягоды, фрукты, тропические, цитрусовые.

20. Сроки хранения осенних сортов яблок:

а) 4-10 недель;
б) 8-12 недель;

в) 2-7 недель;
г) 3-6 недель.

21. К основным показателям качества свежих плодов относят:
а) внешний вид, свежесть, размер, запах и вкус;
б) плотность кожицы и мякоти;
в) степень зрелости плодов;
г) состояние поверхности и зрелость.

22. Какие из перечисленных показателей определяют сорт крупы?
а) вкус;
б) запах;
в) цвет;
г) содержание доброкачественного зерна.

23. Недопустимые дефекты свежих плодов:
а) поражение гнилями, пухлость, подмораживание, сильное увядание;
б) перезревшие с наличием физиологических заболеваний;
в) мелкое, неправильной формы;
г) кислые, недозревшие.

24. Хранят пряности при относительной влажности равной:
а) 80%;
б) 90%;
в) 75%;
г) 60%.

25. Качество чая зависит от:
а) сорта;
б) места произрастания;
в) времени сбора;
г) возраста флеша, времени сбора, места произрастания.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетвори-тельно	неудовлетво-рительно
Тестирование	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

КОМПЛЕКТ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Задание 1

По ГОСТ «Управление качеством продукции. Основные понятия, термины, определения» ознакомиться с терминами и определениями дефектов продукции.
Выписать следующие определения на термины:
- явный дефект;
- скрытый дефект;
- критический дефект;
- малозначительный дефект;
- устранимый дефект;
- неустранимый дефект;
- брак;

- неустранимый брак.

Задание 2

Изучите маркировку образцов шоколада и упаковку кондитерских товаров. Записать полученные результаты при оценке маркировки и упаковки товаров.

Молоко и молочные товары:

Задание 3

Изучите маркировку образцов молока и упаковку. Записать полученные результаты при оценке маркировки и упаковки товаров в виде таблицы:

Наименование продукта	ГОСТ №	Особенности маркировки	Особенности упаковки
Молоко питьевое	52243-2000		
Молоко натуральное	52054-2003		
Молоко топленое	52873-2009		

Задание 4

Ознакомьтесь с ГОСТ «Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование». На примере образцов мясных консервов дайте органолептическую оценку качеству. Полученные данные записать.

Задание 5

Изучите маркировку мясных консервов и упаковку. Записать полученные результаты при оценке маркировки и упаковки товаров в виде таблицы:

Наименование продукта	ГОСТ №	Особенности маркировки	Особенности упаковки
Говядина тушенная	13534-89		
Свинина тушенная	13534-89		

Задание 6

По предложенным стандартам изучите ассортимента швейных товаров, их виды, тип и фасон. Результаты работы оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Сложность пошива	Размер изделия	Группа отделки	Маркировка
1	2	3	4	5

Задание 7

По предложенным стандартам изучите ассортимента трикотажных товаров, их виды, тип и фасон. Результаты работы оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Сложность пошива	Размер изделия	Группа отделки	Маркировка
1	2	3	4	5

Задание 8

Изучите порядок шифрования артикулов кожаной обуви, дать ее расшифровку.

Задание 9

По предложенным образцам СМС изучите маркировку и дайте оценку потребительским свойствам. Полученные результаты записать в тетрадь.

Задание 10

По предложенным образцам хозяйственного мыла изучите маркировку и дайте оценку потребительским свойствам. Полученные результаты записать в тетрадь.

Задание 11

По предложенным образцам ЛКМ изучите маркировку и дайте оценку потребительским свойствам. Полученные результаты записать в тетрадь.

Задание 12

По предложенным образцам клеящих материалов изучите маркировку и дайте оценку потребительским свойствам. Полученные результаты записать в тетрадь.

Задание 13

По предложенным образцам парфюмерных товаров изучите маркировку и дайте оценку потребительским свойствам, показателям безопасности потребления. Полученные результаты записать в тетрадь.

Задание 14

По предложенным образцам косметических товаров изучите маркировку и дайте оценку потребительским свойствам и показателям безопасности потребления. Полученные результаты записать в тетрадь.

Задание 15

По предложенным образцам игрушек изучите маркировку и дайте оценку потребительским свойствам, показателям безопасности потребления. Полученные результаты записать в тетрадь.

Задание 16

По предложенным стандартам изучите классификацию, назначение технологического торгового оборудования.

Задание 17

Ознакомьтесь с правилами механизация и автоматизация технологических процессов в предприятиях торговли. Ознакомьтесь со складским немеханическим оборудованием, требованиями к эксплуатации и безопасности.

Задание 18

По предложенным альбомам, планшетам, каталогам рассмотреть виды, типы весоизмерительного оборудования. Изучить технические характеристики, зарисовать и записать (некоторые, наиболее часто используемые в розничной торговле) в тетрадь.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетвори-тельно
Решение задач	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

3 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ФОРМАМ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

3.1 МДК 02.01 Основы товароведения

Методические указания по проведению дифференцированного зачета
Место проведения: учебная аудитория.
Условия проведения: каждый студент должен работать индивидуально.
Использование вспомогательной литературы и подсказок не допускается.
Порядок проведения: рекомендуется экзамен проводить письменно, в виде теста и задачи.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ, ВЫНОСИМЫХ НА ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ

1.Потребительная стоимость товаров.
2.Этапы становления товароведения, как научной дисциплины.
3.Связь товароведения с другими науками и научными дисциплинами.
4.Классификация и кодирование товаров.
5.Виды товарных потерь.
6.Ассортимент. Виды ассортимента.
7.Основные характеристики ассортимента товаров.
8.Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
9.Управление ассортиментом.
10.Формирование торгового и производственного ассортимента.
11.Качество товаров. Понятие, номенклатура качества.
12.Потребности и требования к качеству товаров.
13.Факторы, формирующие качество товаров.
14.Факторы, сохраняющие качество товаров.
15.Свойства товаров.
16.Химические свойства.
17.Физические свойства товаров.
18.Теплозащитные и механические свойства товаров.
19.Биологические свойства товаров.
20.Физико-химические свойства товаров.
21.Потребительские свойства товаров.
22.Понятие потребительских свойств, номенклатура потребительских свойств.
23.Требования к потребительским свойствам товаров.
24.Показатели качества товаров.
25. Классификация показателей.
26.Оценка качества товаров.
27.Понятие и методы оценки качества товаров.
28.Методы определения значений, показателей качества товаров.
29.Классификация методов товароведения.
30.Органолептический метод оценки качества товаров.
31.Социологический метод оценки качества товаров.
32.Контроль качества товаров.
33.Порядок осуществления контроля качества товаров.
34.Виды контроля качества товаров применяемые в предприятиях торговли.
35.Информация о товаре.
36.Основные требования к маркировке товаров.
37.Влияние условий хранения на качество товаров.
38.Общие требования к информации о товарах.
39.Упаковка товаров, требования, классификация, назначение.
40.Транспортирование товаров.

41.Цели и задачи учебной дисциплины
42.Объекты и субъекты товароведной деятельности.
43.Методы товароведения.
44. Технологический цикл товаров.
45. Правила и принципы размещения товаров.
46. Классификация товаров по срокам годности.
47. Виды и разновидности товарных потерь.
48. Меры по предупреждению и снижению товарных потерь.
49. Санитарно-гигиенический режим складов.
50. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения товаров.

Примерная форма билета

БИЛЕТ № 1

1. Раскройте понятие: «товароведение», «предмет товароведения», «цель товароведения». Укажите задачи товароведа – эксперта для решения достижения целей товароведения.

2. Физические свойства товаров: общие и специфические, классификация. Охарактеризуйте важнейшие общие физические свойства товаров.

3. На примере однородной группы товаров приведите пример фасетного метода классификации товаров.

Критерии оценки:

Оценка	**Критерии**	**Примечания**
«Отлично»	Студент свободно отвечает на вопросы, показывает глубокие знания по теоретическим вопросам и при решении задания в билете	
«Хорошо»	Ответ дан на достаточно высоком уровне, допустил несколько незначительных ошибок, поэтому ответ недостаточно полный	
«Удовлетворительно»	Студент может ответить лишь на некоторые вопросы темы	
«Неудовлетворительно»	Допущено большое количество ошибок, студент не понимает предмета, отсутствует ориентация в материале	

3.2 МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ

1 Факторы, формирующие потребительские свойства продовольственных товаров.
2 Влияние химического состава на качество продовольственных товаров.
3 Факторы, влияющие на сохранение свойств товаров.
4 Влияние условий хранения на товары продовольственной группы.
5 Зерно. Экспертиза качества зерна.
6 Производство крупы. Ассортимент крупы.
7 Экспертиза качества муки. Хранение муки.

8 Формирование качества хлебобулочных изделий в процессе производства.
9 Свежие плоды, показатели качества.
10 Влияние условий хранения и транспортирования на качество свежих плодов и овощей.
11 Дефекты. Болезни вин. Влияние дефектов на качество виноградных вин.
12 Негазированные безалкогольные напитки. Показатели качества.
13 Крепкие алкогольные напитки, ассортимент, упаковка, хранение.
14 Классификация кондитерских изделий по видам используемого сырья.
15 Экспертиза качества кондитерских изделий.
16 Ассортимент, факторы, формирующие ассортимент кондитерских изделий.
17 Мучные кондитерские изделия. Сроки годности, градация качества.
18 Состав и потребительские свойства молока.
19 Ассортимент молока и продуктов его переработки.
20 Товароведная характеристика и потребительские свойства сливочного масла.
21 Кисломолочные продукты. Показатели качества.
22 Хранение, упаковка, транспортирование молока и продуктов его переработки.
23 Какие улучшенные ржано-пшеничные сорта хлеба имеются в продаже?
24 Классификация овощных консервов.
25 Какие консервы относят к закусочным и какие являются натуральными?
26 Что является основным сырьем для производства карамели?
27 Классификация карамель в зависимости от рецептуры и способа изготовления.
28 Основное и вспомогательное сырье в колбасном производстве.
29 Особенности производства шоколада.
30 Качество пряностей и приправ.
31 Организация и техника торговли алкогольными товарами.
32 Классификация пряностей.
33 Классификация и состав пластических масс. Методы переработки пластмасс в изделия.
34 Требования к качеству изделий из пластических масс.
35 Понятие «клеи» (герметики), краткая характеристика. Классификация клеев.
36 Потребительские свойства и показатели качества клеящих материалов.
37 Показатели качества лакокрасочных материалов.
38 Потребительские свойства и показатели качества синтетических моющих средств.
39 Классификация и ассортимент синтетических моющих средств.
40 Маркировка, транспортирование, хранение бытовых химических товаров.
41 Оценка качества стеклянных товаров.
42 Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение стеклянных товаров.
43 Классификация и ассортимент керамических товаров.
44 Оценка качества керамических товаров.
45 Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение керамических товаров.
46 Классификация металлов и сплавов. Понятие «металлы».
47 Классификация и маркировка сталей.
48 Металлическая посуда. Классификация. Характеристика металлической посуды.
49 Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров.
50 Классификация мебельных товаров. Качество мебельных товаров.
51 Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение м
приемка строительных материалов.
53 Электробытовые товары. Классификация по назначению электробытовых товаров.
54 Общие требования к качеству бытовых электротехнических товаров. Контроль качества.
55 Электрические осветительные лампы. Классификация по принципу действия.
56 Электроприборы для приготовления и нагрева пищи.
57 Требования к качеству стиральных машин.
58 Упаковка, транспортирование и хранение электротоваров, бытовых машин.

59 Потребительские свойства и показатели качества школьно-письменных и канцелярских товаров.
60 Классификация и ассортимент изделий из бумаги и картона.
61 Потребительские свойства музыкальных инструментов.
62 Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение музыкальных инструментов.
63 Эргономертические свойства телевизоров. Классификация.
64 Потребительские свойства фотоаппаратов.
65 Классификация игрушек. Контроль качества.
66 Спортивные, рыболовные, охотничьи товары. Требования к качеству спортивных товаров.
67 Классификация и ассортимент ювелирных изделий.
68 Требования, предъявляемые к качеству ювелирных изделий. Клеймение.
69 Показатели качества искусственных и синтетических обувных материалов. Экспертиза качества искусственных и синтетических кож.
70 Ассортимент обуви с учетом признаков классификации. Требования к качеству обуви.
71 Методы крепления обувных товаров. Влияние методов крепления на качество обуви.
72 Состояние рынка обувных товаров. Перспективы развития данной отрасли.
73 Классификация и ассортимент кожаной обуви. Характеристика кожаной обуви по материалам верха, по назначению, по половозрастному признаку.
74 Маркировка, упаковка, транспортировка и хранение обуви.
75 Применение искусственных кож и пленочных материалов для изготовления обуви различного назначения.
76 Основные направления улучшения качества искусственных кож и пленочных материалов, применяемых в обувном производстве.

Примерная форма экзаменационного билета

БИЛЕТ № 1

1. Оценка качества продовольственных товаров: понятие, требования к качеству и контроль, градации качества, дефекты, физико-химические свойства, факторы, влияющие на качество товаров.
2. Зерномучные товары: классификация зерна пшеницы, химический состав, строение зерна хлебных злаков, оценка качества, дефекты и болезни, факторы сохраняющие качество зерна.
3. **Задача.** Решить торговую ситуацию:
   В магазин поступила партия зеленого чая в количестве 200 кг. По 20 кг в ящике. При оценке качества определены следующие показатели: цвет темный, поверхность гладкая, края ровные, настой красно-желтый, вкус и аромат свойственны этому сорту чая, цвет разваренного листа темно-коричневый. Можно ли реализовать такую партию чая? Ответ аргументируйте.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии
«Отлично»	Студент свободно отвечает на вопросы, показывает глубокие знания по теоретическим вопросам и при решении задания в билете
«Хорошо»	Ответ дан на достаточно высоком уровне, допустил несколько незначительных ошибок, поэтому ответ недостаточно полный
«Удовлетворительно»	Студент может ответить лишь на некоторые вопросы темы
«Неудовлетворительно»	Допущено большое количество ошибок, студент не понимает предмета, отсутствует ориентация в материале

3.3 МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

Перечень вопросов, для проведения дифференцированного зачета

Вопросы для проведения дифференцированного зачета

1 Факторы, формирующие потребительские свойства продовольственных товаров.
2 Влияние химического состава на качество продовольственных товаров.
3 Факторы, влияющие на сохранение свойств товаров.
4 Влияние условий хранения на товары продовольственной группы.
5 Зерно. Экспертиза качества зерна.
6 Производство крупы. Ассортимент крупы.
7 Экспертиза качества муки. Хранение муки.
8 Формирование качества хлебобулочных изделий в процессе производства.
9 Свежие плоды, показатели качества.
10 Влияние условий хранения и транспортирования на качество свежих плодов и овощей.
11 Дефекты. Болезни вин. Влияние дефектов на качество виноградных вин.
12 Негазированные безалкогольные напитки. Показатели качества.
13 Крепкие алкогольные напитки, ассортимент, упаковка, хранение.
14 Классификация кондитерских изделий по видам используемого сырья.
15 Экспертиза качества кондитерских изделий.
16 Ассортимент, факторы, формирующие ассортимент кондитерских изделий.
17 Мучные кондитерские изделия. Сроки годности, градация качества.
18 Состав и потребительские свойства молока.
19 Ассортимент молока и продуктов его переработки.
20 Товароведная характеристика и потребительские свойства сливочного масла.
21 Кисломолочные продукты. Показатели качества.
22 Хранение, упаковка, транспортирование молока и продуктов его переработки.
23 Какие улучшенные ржано-пшеничные сорта хлеба имеются в продаже?
24 Классификация овощных консервов.
25 Какие консервы относят к закусочным и какие являются натуральными?
26 Что является основным сырьем для производства карамели?
27 Классификация карамель в зависимости от рецептуры и способа изготовления.
28 Основное и вспомогательное сырье в колбасном производстве.
29 Особенности производства шоколада.
30 Качество пряностей и приправ.
31 Организация и техника торговли алкогольными товарами.
32 Классификация пряностей.
33 Классификация и состав пластических масс. Методы переработки пластмасс в изделия.
34 Требования к качеству изделий из пластических масс.
35 Понятие «клеи» (герметики), краткая характеристика. Классификация клеев.
36 Потребительские свойства и показатели качества клеящих материалов.
37 Показатели качества лакокрасочных материалов.
38 Потребительские свойства и показатели качества синтетических моющих средств.
39 Классификация и ассортимент синтетических моющих средств.
40 Маркировка, транспортирование, хранение бытовых химических товаров.
41 Оценка качества стеклянных товаров.
42 Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение стеклянных товаров.
43 Классификация и ассортимент керамических товаров.
44 Оценка качества керамических товаров.
45 Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение керамических товаров.
46 Классификация металлов и сплавов. Понятие «металлы».
47 Классификация и маркировка сталей.

48 Металлическая посуда. Классификация. Характеристика металлической посуды.
49 Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров.
50 Классификация мебельных товаров. Качество мебельных товаров.
51 Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение м
приемка строительных материалов.
53 Электробытовые товары. Классификация по назначению электробытовых товаров.
54 Общие требования к качеству бытовых электротехнических товаров. Контроль качества.
55 Электрические осветительные лампы. Классификация по принципу действия.
56 Электроприборы для приготовления и нагрева пищи.
57 Требования к качеству стиральных машин.
58 Упаковка, транспортирование и хранение электротоваров, бытовых машин.
59 Потребительские свойства и показатели качества школьно-письменных и канцелярских товаров.
60 Классификация и ассортимент изделий из бумаги и картона.
61 Потребительские свойства музыкальных инструментов.
62 Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение музыкальных инструментов.
63 Эргономертические свойства телевизоров. Классификация.
64 Потребительские свойства фотоаппаратов.
65 Классификация игрушек. Контроль качества.
66 Спортивные, рыболовные, охотничьи товары. Требования к качеству спортивных товаров.
67 Классификация и ассортимент ювелирных изделий.
68 Требования, предъявляемые к качеству ювелирных изделий. Клеймение.
69 Показатели качества искусственных и синтетических обувных материалов. Экспертиза качества искусственных и синтетических кож.
70 Ассортимент обуви с учетом признаков классификации. Требования к качеству обуви.
71 Методы крепления обувных товаров. Влияние методов крепления на качество обуви.
72 Состояние рынка обувных товаров. Перспективы развития данной отрасли.
73 Классификация и ассортимент кожаной обуви. Характеристика кожаной обуви по материалам верха, по назначению, по половозрастному признаку.
74 Маркировка, упаковка, транспортировка и хранение обуви.
75 Применение искусственных кож и пленочных материалов для изготовления обуви различного назначения.
76 Основные направления улучшения качества искусственных кож и пленочных материалов, применяемых в обувном производстве.

Критерии оценки освоения дисциплины на этапе проведения промежуточной аттестации

Оценки по дисциплине			
отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Глубокое знание темы, 90-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 89-70% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 69-50% правильно выполненных заданий	Студент не усвоил тему, менее 50% правильно выполнил задание

3.4 МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров

Перечень вопросов, для проведения дифференцированного зачета

Вопросы для проведения дифференцированного зачета

1.Сущность ассортимента. Его значение для деятельности предприятия
2. Показатели структуры ассортимента.
3. Товароведная характеристика потребительских товаров.
4. Свойства и показатели товаров.
5. Понятие и сущность процесса товародвижения.
6. Факторы, влияющие на процесс товародвижения.
7. Источники и формы снабжения розничной торговой сети. Схемы завоза товаров.
8. Формирование клиентской базы предприятий производителей, посредников, поставщиков.
9. Источники и формы снабжения торговой сети.
10. Способы и виды упаковки товаров.
11. Нормирование и планирование товарных запасов в магазине.
12.Основные правила и требования приемки товаров.
13. Документооборот в системе хозяйственных отношений торговых организаций.
14. Способы выкладки и размещения товаров в торговом зале и складских помещениях магазина.
15.Требования к условиям и режимам хранения продовольственных товаров.
16. Требования к условиям и режимам хранения непродовольственных товаров.
17.Нормативная сопроводительная документация в процессах товародвижения.
18. Особенности приемки потребительских товаров.
19. Анализ конъюнктуры потребительского рынка.
20.Планирование ассортиментной политики торгового предприятия.
21. Анализ тенденций развития спроса и предложения.
22. Пути формирования торгового ассортимента.
23.Нормирование и планирование ассортимента.
24. Методы управления ассортиментом.
25. Оптимизация структуры ассортимента. АВС – анализ.
26. Формирование торгового ассортимента по таблицам, разработанным компанией «Макрон».
27. Факторы, обуславливающие внедрение новой продукции в ассортимент торговой организации.
28. Способы получения новой продукции. Риски, сопровождающие внедрение нового товара. Снижение рисков.
29. Ассортимент продовольственных товаров.
30. Потребительские свойства и товароведная характеристика продовольственных товаров.
31. Ассортимент непродовольственных товаров.
32. Потребительские свойства и товароведная характеристика непродовольственных товаров.
33. Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала.
34. Приемка и продажа отдельных групп товаров (алкогольной продукции) в розничном предприятии: правила, требования, оформление НТД.
35. Понятие мерчендайзинга в торговой сети. Сущность и принципы организации мерчендайзинга в торговом предприятии.
36. Влияние мерчендайзинга на формирование ассортимента, товародвижение и покупательскую способность.
37. Особенности договорной работы в розничных торговых предприятиях.
38. Особенности договорной работы в оптовых торговых предприятиях.
39. Виды договоров в системе хозяйственных отношений торговых предприятий. Их

структура и содержание.
40.Этапы договорной работы в предприятиях торговли .
41. Претензии покупателей. Работа с претензией. Действия организации, ответ на претензию.
42. Классификация, назначение и устройство технологического оборудования.
43. Механизация и автоматизация технологических процессов в предприятиях торговли.
44. Складское немеханическое оборудование. Требование к эксплуатации и безопасности.
45. Особенности современного весового оборудования. Типы весоизмерительных приборов в розничной торговой сети. Технологические требования.
46. Особенности современного фасовочного оборудования. Типы фасовочного оборудования в розничной торговой сети. Технологические требования.
47. Контрольно-кассовое оборудование. Типы ККМ в розничной торговой сети.
48. Холодильное оборудование. Типы холодильного оборудования в розничной торговой сети.
49. Требования СанПиН к торговой организации, персоналу и товару.
50. Нормативно-техническая документация по санитарно-эпидемиологическому надзору и контролю.
51. Ответственность торговых организаций за невыполнение требований СанПин.
52. Обязанности работодателей в сфере охраны труда.
53. Обязанности работников в области охраны труда.
54.Причины возникновения и профилактика производственного травматизма.
55.Последствия несоблюдения персоналом технологических процессов и производственных инструкций.
56. Микробиологический и санитарный контроль воздуха закрытых помещений. Качественный и количественный анализ.
57. Санитарно-микробиологическое исследование продовольственных товаров.
58. Санитарно-микробиологическое исследование непродовольственных товаров.

3 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ 02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ КАЧЕСТВА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

3.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки ПМ 02 по производственной практике обязательно являются дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Предметом оценки по производственной практике является приобретение практический опыта, а также освоение профессиональных компетенций.

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

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: прохождение производственной практики по профилю специальности на предприятии и составления отчета по ее прохождении, согласно методическим рекомендациям.

Оценка по производственной практике выставляется на основании аттестационного листа.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики по профилю специальности осуществляется преподавателем в процессе выполнения студентами работ на предприятии реального бизнеса.

По итогам производственной практики студенты представляют отчёт по практике с выполненным индивидуальным заданием и аттестационный лист от руководителя практики от предприятия, с учётом оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики.

Критерии оценки результатов освоения ПМ на этапе прохождения производственной практики

Форма текущего контроля	Баллы и оценки по дисциплине			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Выполнение заданий	Глубокое знание темы, 90-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 89-70% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 69-50% правильно выполненных заданий	Студент не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

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

3.2.1 Производственная практика

Таблица 7 - Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	**Коды проверяемых результатов**		
	ПК	**ОК**	**ПО, У**
Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий.	2.1. 2.2. 2.3. 2.4. 2.5.	1-5 7 9	
Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров.			
Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товаров в соответствии с требованиями действующих стандартных правил на разных этапах товародвижения.			
Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров.			
Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий.			

Студенты, не выполнившие план производственной практики и не представившие отчет по производственной практике, не допускаются к экзамену (квалификационному).

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ КАЧЕСТВА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка:
1) профессиональных и общих компетенций;
2) практического опыта и умений.

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

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике представлен в таблице 4

Таблица 4 - Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК)
Структура товарных групп торгового ассортимента	ПК 1.1- ПК1.6
Формирование и управление торговым ассортиментом, расчет показателей структуры ассортимента	ПК 1.1- ПК1.6
Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности	ПК 1.1- ПК1.6
Ознакомление и документальное оформление сопроводительных, первичных, сводных документов и НТД действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса	ПК 1.1- ПК1.6
Организация проведения экспертизы и оценки качества товаров	ПК 1.1- ПК1.6
Диагностика дефектов товаров по внешним признакам, определение причины возникновения дефектов.	ПК 1.1- ПК1.6

Обучающиеся, не выполнившие план производственной практики и не представившие отчет по производственной практике, не допускаются к экзамену по модулю/квалификационному экзамену.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетво-рительно
Дифференцированный зачет	обучающимся достигнуты все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план	обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план и	обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;	обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил не все необходимые

	практики и все необходимые задания; обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечаний в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике	необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике;	обучающийся частично выполнил план; · обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике	задания (отчитался по 50 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»; · обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике

5 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ для экзамена по модулю (квалификационного экзамена)

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности, специалист торгового дела, осуществляется на экзамене по профессиональному модулю/квалификационном экзамене. Условием допуска к экзамену по профессиональному модулю/ квалификационному экзамену является положительная аттестация по МДК, производственной практики.

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

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

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении дифференцированного зачета по МДК и по производственной практике.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Форма комплекта экзаменационных материалов

Состав

I. Паспорт.
II. Задание для экзаменующегося.
III. Пакет экзаменатора.
III а. Условия.
III б. Критерии оценки.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров по специальности 38.02.08 Торговое дело**

Экзаменационный билет сформирован на основе действующей программы производственной практики по профилю специальностии представляет собой систему заданий, состоящих из практических задач, отражает весь объем проверяемых теоретических и практических знаний.

Задания к экзаменационному билету формируются тремя способами:

1. Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (программы практики) в целом.
2. Задания, проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу производственной практики.
3. Задания, проверяющие освоение отдельных компетенций внутри программы производственной практики.

Количество вариантов каждого задания в билете для экзаменующегося: по одному.
Время выполнения задания билета 25 минут.

В результате контроля и оценки по производственной практике по профилю специальности осуществляется комплексная проверка по ПК и ОК.

Вопросы и задания, включенные в экзаменационный билет, охватывают все основные вопросы наиболее значимых для специалистов товароведов – экспертов потребительских

товаров и предполагают степень владения теоретическими знаниями и практическими навыками будущих специалистов на уровне выше среднего.

Студентам предложен большой выбор наглядных пособий (плакатов, образцов товаров однородных групп, нормативные и законодательные документы). Это положительно отражается на ответах студентов при решении практических заданий билета.

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

5.2 Форма комплекта экзаменационных материалов

Оценочные компетенции ПК, ОК

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий.
ПК 2.2	Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров.
ПК 2.3	Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товаров в соответствии с требованиями действующих стандартных правил на разных этапах товародвижения.
ПК 2.4	Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров.
ПК 2.5	Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной среде, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Управление ассортиментом товаров
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГО

Оцениваемые компетенции ПК 2.1., ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ОК1, ОК2,ОК4

Вариант №1

Часть А В магазин поступила партия варенья «Вишневое», в/с в количестве 30 ящиков по десять стеклянных банок в каждом. Масса нетто банки – 400г. При органолептической оценке качества обнаружено: целые плоды с косточкой, плоды без косточки, слой сиропа без плодов – 1,6 см.; плоды с треснувшей кожицей, но сохранивших форму – 50г; масса сиропа

без плодов – 250г. Дайте заключение о качестве продукта. Рассчитайте уровень качества. Возможна ли реализация данного варенья? Ваши действия как продавца?

Часть Б Решите торговую ситуацию: купленный товар оказался не качественным, а магазин отказался обменять или вернуть деньги. Покупатель пишет претензию-заявление в двух экземплярах. Один вручает магазину под роспись, второй оставляет у себя. Продавец отказывается принять заявление. Правомочны ли его действия? Предложите вариант решения конфликта.

Часть В Рассчитать показатели структуры ассортимента потребительских товаров по поставщикам. Дать оценку полученным показателям расчета.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Используйте при ответе на теоретические вопросы задания нормативную документацию.

При решении практического задания билета, можете воспользоваться предложенными образцами ткани с идентичным дефектом.

Максимальное время выполнения задания 25 минут

Раздаточные и дополнительные материалы:

ГОСТ 24886-81 «Промышленные товары народного потребления. Выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей качества».

ГОСТ 45-83 «Система показателей качества продукции. Ткани и штучные изделия чистошерстяные и полушерстяные. Номенклатура показателей».

Образцы тканей разного волокнистого состава.

Правила торговли.

Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей».

Правила продажи отдельных видов товаров.

Образцы потребительских товаров, наглядные пособия (плакаты, планшеты, таблицы)

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а Условия выполнения задания

Количество вариантов заданий для экзаменующихся: 40

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

Задание № 1 10 минут

Задание № 2 10 минут

Задание № 3 5 минут

Условия выполнения заданий

Задание 1. Студент изучил условия задания, систематизировал материал.

Задание 2. Студент изучил условия задания, систематизировал материал.

Задание 3. Студент изучил условия предложенной задачи, рационально воспользовался раздаточным материалом, предложенными нормативными документами и образцами.

Оборудование: _____

Литература для экзаменующихся: _____

Дополнительная литература для экзаменатора _____

Инструкция:

1. Ознакомится с заданиями для экзаменующихся.
2. Ознакомится с нормативной документацией.
3. Ознакомится с оборудованием для каждого задания.
4. Ознакомится с образцами товаров для каждого задания.

III б КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. **Выполнение задания**

Экспертный лист

Вариант 1

Код	Наименование результата работы
ПК 2.1	Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий.
ПК 2.2	Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров.
ПК 2.3	Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товаров в соответствии с требованиями действующих стандартных правил на разных этапах товародвижения.
ПК 2.4	Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров.
ПК 2.5	Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий.

Таблица - Экспертный лист

Основные ПК	Показатель оценки результатов	Оценка
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	- знание общей классификации отребительскких товаров; - знание классификации внутри товарных групп; - определение характеристик товара; - знание ассортимента товаров, реализуемых в магазине контроль - оформлять договоры с контрагентами; - контролировать их выполнение, в т.ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству; - предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств; - готовить ответы на претензии покупателей; - проводить закупку и реализацию товаров; - распознавать товары по ассортиментной принадлежности; - формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в стимулировании сбыта; - рассчитывать показатели ассортимента; - учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; - соблюдать условия и сроки хранения товаров; - рассчитывать товарные потери; - планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;	Да Нет Да Нет Да Нет
ПК 2.4 ПК 2.5	- формы документального сопровождения товародвижения - знание общей классификации продовольственных и непродовольственных товаров; - знание классификации внутри товарных групп; - определение характеристик товара; - знание ассортимента товаров, реализуемых в магазине; - отнесение товара к конкретной товарной группе - выбор соответствующего нормативного документа;	Да Нет Да Нет

	-определение показателей, по которым будет проводиться оценка качества; - выбор методов оценки качества; - определение качества и диагностика дефектов; - определение градации качества. - отнесение товара к конкретной товарной группе; - выбор соответствующего нормативного документа; -определение показателей, по которым будет проводиться оценка качества; - выбор методов оценки качества; - определение качества и диагностика дефектов; - определение градации качества.	Да Нет
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	- распознавать товары по ассортиментной принадлежности; - формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в стимулировании сбыта; - рассчитывать показатели ассортимента; - учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; - соблюдать условия и сроки хранения товаров; - рассчитывать товарные потери; - планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь - эффективно и качественно выполнять профессиональные задачи в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности; - формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в стимулировании сбыта; - рассчитывать показатели ассортимента; - учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; - планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь; - оформлять нормативно-техническую сопроводительную документацию на товар; - контроль - оформление договоров с контрагентами; - контролировать их выполнение, в т.ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству; - предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств; - готовить ответы на претензии покупателей; - проводить закупку и реализацию товаров	Да Нет Да Нет Да Нет
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	- эффективно и качественно выполнять профессиональные задачи в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности; - организовывать технологические процессы складских операций; - приемка товаров по количеству и качеству; - формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в стимулировании сбыта; - размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина; - соблюдать условия и сроки хранения товаров; - планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь	Да Нет

ПК 2.4 ПК 2.5	- эффективно и качественно выполнять профессиональные задачи в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности; - соблюдать условия и требования ПК;	Да Нет Да Нет
	Оформлять нормативно-техническую сопроводительную документацию на товар; - контроль - оформление договоров с контрагентами; - контролировать их выполнение, в т.ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству; - предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств; - готовить ответы на претензии покупателей; - проводить закупку и реализацию товаров;	

5.3. Перечень заданий, выполняемых в ходе экзамена (квалификационного)

Таблица -Перечень заданий экзамена

№№ заданий	Проверяемые результаты обучения (ПК и ОК)	Тип задания
Часть А В магазин поступила партия варенья «Вишневое», в/с в количестве 30 ящиков по десять стеклянных банок в каждом. Масса нетто банки – 400г. При органолептической оценке качества обнаружено: целые плоды с косточкой, плоды без косточки, слой сиропа без плодов – 1,6 см.; плоды с треснувшей кожицей, но сохранивших форму – 50г; масса сиропа без плодов – 250г. Дайте заключение о качестве продукта. Рассчитайте уровень качества. Возможна ли реализация данного варенья? Ваши действия как продавца? **Часть Б** Решите торговую ситуацию: купленный товар оказался не качественным, а магазин отказался обменять или вернуть деньги. Покупатель пишет претензию-заявление в двух экземплярах. Один вручает магазину под роспись, второй оставляет у себя. Продавец отказывается принять заявление. Правомочны ли его действия? Предложите вариант решения конфликта. **Часть В** Рассчитать показатели структуры ассортимента потребительских товаров по поставщикам. Дать оценку полученным показателям расчета..	ПК 2.1., ПК 2.2, ПК 3.2 ОК1, ОК2,ОК4	- вопросы для устного ответа; - решение ситуационных задач

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ (КВАЛИФИКАЦИОННОМУ)

1. Характер и содержание процессов, выполняемых в торговле.
2. Личностные и профессиональные требования к коммерческому работнику.
3. Роль товарных знаков в коммерческой работе.
4. Сущность и порядок регулирования хозяйственных связей в торговле.
5. Общие положения договора купли-продажи товаров.
6. Претензии и инвентаризация в коммерческой работе.
7. Заявки и заказы на товары.
8. Роль оптовых предприятий в организации хозяйственных связей.
9. Формы и методы коммерческих расчетов и платежей.
10. Организация коммерческой работы оптовой продаже товаров.
11. Организация услуг в розничных и оптовых торговых предприятиях.
12. Формирование ассортимента и управление товарными запасами.
13. Организация коммерческой работы по розничной продаже товаров.
14. Методы розничной продажи товаров.
15. Витрины, как средство рекламы.
16. Эффективность рекламной деятельности.
17. Организация коммерческих служб на предприятии.
18. Типизация и специализация розничных торговых предприятий.
19. Способы продаж товаров в предприятиях розничной торговли.
20. Содержание договора-поставки товаров.
21. Товародвижение и товароснабжение торговых организаций.
22. Мерчандайзинг в коммерческой деятельности.
23. Контрольно-кассовые машины: классификация, устройство.
24. Средства механизации и автоматизации оптового предприятия.
25. Требования, к торговой мебели.
26. Требования,к подъемно-транспортному оборудованию.
27. Санитарно-гигиенический инвентарь.
28. Оборудование торговых предприятий обеспечивающее комфортные условия труда.
29. Техническая характеристика электронных весов.
30.Предел взвешивания шкальных, рычажны, гирных весов.
31. Классификация рыбы.
32. Какие условия с сроки хранения мороженой рыбы?
33. Классификация рыбных консервов.
34. Ассортимент молочных консервов.
35. Классификация и ассортимент колбасных товаров.
36. Идентификация продовольственных товаров.
37. В чем заключаются отличия тканей от трикотажных полотен?
38. Какую роль выполняют внутренние детали в обуви?
39. Какие требования предъявляют к механическому торговому оборудованию?
40. Может ли осуществляться приемка товаров комиссией по приемке товара без участия материально-ответственного лица?
41. Какие СМС менее аллергены и почему?
42. Подлежат ли возврату отрезы тканей?
43. В чем отличия задач оптовой и розничной торговли?
44. Влияет ли размер торговой площади на типизацию и специализацию торгового предприятия?
45. Раскройте понятие «ассортимент непродовольственных товаров».
46. Почему необходимо выполнять требования «товарного соседства» при хранении и реализации товаров?