

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Набережночелнинский институт (филиал) федерального государственного автономного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»  
ИНЖЕНЕРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

ООО «Мега-Транс»

(наименование профильной организации)

Т.И. Мирзаянов

(подпись)

(ФИО)

МП

«        » 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор инженерно-

экономического колледжа

А.З. Гумеров

(ФИО)



МП

« 21 » 02. 2022г.

**Рабочая программа профессионального модуля  
ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости  
товаров»**

г. Набережные Челны, 2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 38.02.04 Коммерция (в сфере обслуживания) укрупненной группы направлений подготовки и специальностей 38.00.00 «Экономика и управление».

**Разработчик:**

Мороз Г.М., преподаватель Набережночелнинского института (филиала) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Казанский (Приволжский) федеральный университет», инженерно-экономический колледж.

**РАССМОТРЕНО:**

Председатель ПЦК «Цикл экономики и управления» \_\_\_\_\_ О.В. Иванова

Протокол заседания ПЦК № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» 2022г.

Учебно-методическая комиссия инженерно-экономического колледжа

Протокол заседания УМК № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» 2022г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>26</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>31</b>

# **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ 03 «УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ»**

## **1.1 Место профессионального модуля в программе подготовки специалистов среднего звена**

Рабочая программа профессионального модуля (далее – программа ПМ) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)» укрупненной группы направлений подготовки и специальностей 38.00.00 «Экономика и управление».

## **1.2 Цели и задачи профессионального модуля (требования к результатам освоения профессионального модуля)**

С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения ПМ 03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» должен:

Иметь практический опыт:

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

Уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- работать с документами по подтверждению соответствия, регистрировать и осуществлять контроль документов;
- проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов;
- диагностировать дефекты;
- правильно оформлять сопроводительные документы (товарно-транспортные накладные, железнодорожные накладные, счет-фактура), акты о несоответствии количества и качества поступившего товара сопроводительным документам;
- работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю градации качества
- обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к упаковке, оценивать качество упаковки в соответствии с установленными требованиями.

Знать:

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

- правила приемки товаров по качеству и количеству;
- санитарно-эпидемиологических требований к упаковке;
- документы по подтверждению соответствия;
- требования к составлению и оформлению торговой документации;
- допустимые и недопустимые дефекты. Диагностику дефектов;
- правила приемки товаров по качеству и количеству;
- требования к составлению и оформлению торговой документации;
- санитарно-эпидемиологических требований к упаковке.

**Требования к результатам освоения профессионального модуля:**

<b>Индекс</b>	<b>Наименование общих и профессиональных компетенций</b>
ОК 1	Понимать сущность и значимость своей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них Ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических Условий
ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты.
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

**Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:**

всего – 291 час, в том числе:

- максимальная учебная нагрузка –219 часов,  
включая:
  - обязательную аудиторную учебную нагрузку –146 часов
  - самостоятельную работу обучающегося –73 часа;
- учебная практика –36 часов;
- производственная практика (по профилю специальности) – 36 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПМ 03 «УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ»

### 2.1 Учебно-тематический план профессионального модуля

Индекс общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, Часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1-ОК 4, ОК 6-7 ОК 12 ПК3.1-ПК3.8	МДК 03.01 Теоретические основы товароведения	105	70	36	-	35	-	-	-
ОК 1- ОК 4, ОК 6-7 ОК 12 ПК 3.1- ПК 3.8	МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	114	76	38	-	38	-	-	-
ОК 1-ОК 4, ОК 6-7 ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.7	Учебная практика	36	-	-	-	-	-	36	
ОК 1-ОК 4, ОК 6-7 ПК3.1-ПК3.8	Производственная практика (по профилю	36							36

\*Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений изнаний.

	специальности), часов								
	<b>Всего:</b>	<b>291</b>	<b>146</b>	<b>74</b>		<b>73</b>		<b>36</b>	<b>36</b>

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПМ 03 «УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ»**

**2.1 Учебно - тематический план профессионального модуля**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов (лек/практ/с/р)	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 03.01. Теоретические основы товароведение</b>		<b>105 34/36/35</b>	
<b>Тема 1. Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них.</b>	<p style="text-align: center;"><b>Содержание</b></p> <p>1. Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи. Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами. Основные разделы товароведения, их назначение.</p> <p>2. Принципы, функции и методы товароведения. Товароведные характеристики и факторы, влияющие на них</p> <p>3. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние. Особенности государственного регулирования потребительского рынка в свете принятия ФЗ «О техническом регулировании».</p> <p style="text-align: center;"><b>Практические занятия</b></p> <p>1 Распознавание разновидностей методов классификации товароведных характеристик</p> <p style="text-align: center;"><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>1. Подготовка сообщений на тему Определение факторов, влияющих на товароведные характеристики</p> <p>1. Замедлина Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е. А. Замедлина. – Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. – 156 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-9557-0269-8. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1234625">https://znanium.com/catalog/product/1234625</a> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный. Стр. 3-10</p>	<b>6</b>	
<b>Тема 2. Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания</b>	<p style="text-align: center;"><b>Содержание</b></p> <p>1. Товарные потери: основные понятия. Виды и разновидности потерь, причины их возникновения и порядок списания.</p> <p>2. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.</p>	<b>4</b>	
		2	2
		2	2

	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1 Расчет фактических нормируемых потерь (естественной убыли), решение задач	4	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>4</b>	
	1.Подготовка к решению задач и собеседованию по вопросам темы.Проведение расчета фактических нормируемых товарных потерь Николаева М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. – 320 с. : ил. – (Абово). – ISBN 978-5-91768-939-5. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1174607">https://znanium.com/catalog/product/1174607</a> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный	4	
<b>Тема 3. Классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценка их качества, маркировка</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей. свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности.	2	2
	2. Оценка качества: понятие. Структура и результаты оценочной деятельности. Градации товаров по соответству и несоответству, установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и подгруппы сложности, марки, номера, размерные категории, классы качества. Структура маркировки: текст, рисунок и условные обозначения (информационные знаки).	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
	1. Анализ ассортиментной политики торговых предприятий торговый (или промышленный) ассортимент	2	
	2. Расчет показателей ассортимента	2	
	3. Проведение идентификации, оценки качества товаров	4	
	4 Определение градаций качества товаров (товарных сортов, номеров, марок)	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>4</b>	
	Проведение анализа ассортиментной политики, расчета показателей ассортимента, идентификации, оценки качества товаров и определение градаций качества Николаева М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. – 320 с. : ил. – (Абово). – ISBN 978-5-91768-939-5. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1174607">https://znanium.com/catalog/product/1174607</a> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный	4	
<b>Тема 4. Условия и сроки транспортирования</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. Условия и сроки транспортирования. Хранение: основные понятия, назначение.	2	2

		Составные элементы условий хранения.		
хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним		<p>Режим хранения: климатический и санитарно-гигиенический. Понятие. Показатели климатического режима и их влияние на сохранность товаров. Значимость отдельных показателей для обеспечения количества и качества. Классификация потребительских товаров по требованиям к оптимальному температурно-влажностному режиму. Регулирование показателей режима хранения.</p> <p>2. Санитарно-гигиенический режим складов. Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь. Классификация методов хранения. Экономическая эффективность разных методов, критерии эффективности. Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации.</p> <p>Контроль за соблюдением условий и сроков хранения, нормативная база.</p>	2	2
		<b>Практические занятия</b>	4	
	1.	Осуществление контроля за условиями и сроками хранения, транспортирования товаров, санитарно-эпидемиологические требования к ним	4	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	4	3
		Применение санитарно-эпидемиологические требования при хранении товаров Николаева М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. – 320 с. : ил. – (Абово). – ISBN 978-5-91768-939-5. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1174607">https://znanium.com/catalog/product/1174607</a> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный	4	
Тема 5. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров		<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1.	Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	2	2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	4	
		Определение отличительных особенностей товароведения продовольственных и непродовольственных товаров Николаева М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. – 320 с. : ил. – (Абово). – ISBN 978-5-91768-939-5. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1174607">https://znanium.com/catalog/product/1174607</a> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный	4	3
Тема 6. Правила приемки товаров по качеству и количеству		<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1.	Приемка товаров по количеству торговых предприятий. Предварительная приемка, ее основные элементы. Сроки окончательной приемки товаров по количеству.	2	2

	2. Приемка товаров по качеству в торговых предприятиях. Предварительная приемка, ее основные элементы. Сроки окончательной приемки товаров по качеству.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	4	2
	1. Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	4	
	Подготовка сообщений. Николаева М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. – 320 с. : ил. – (Ab ovo). – ISBN 978-5-91768-939-5. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1174607">https://znanium.com/catalog/product/1174607</a> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный	4	3
<b>Тема 7. Санитарно-эпидемиологических требований к упаковке</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Упаковка: понятие, функции. Виды упаковки по назначению. Требования к упаковке. Эффективность разных видов упаковки. Санитарно-эпидемиологических требований к упаковке	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1.Ознакомление с правовой и нормативной базой товарной информации. Расшифровка информационных знаков на упаковке.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	4	
	Подготовка сообщений Николаева М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. – 320 с. : ил. – (Ab ovo). – ISBN 978-5-91768-939-5. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1174607">https://znanium.com/catalog/product/1174607</a> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный	4	3
<b>Тема 8. Документы по подтверждению соответствия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров. Документы по подтверждению соответствия	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Ознакомление с документами по подтверждению соответствия, проведение регистрации и осуществления контроля документов	2	3
<b>Тема 9. Требования к составлению и оформлению торговой документации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Требования к составлению и оформлению торговой документации.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов.	2	3

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Оформление товарной накладной, товарно-транспортной накладной, железнодорожные накладные, счет-фактура Николаева М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. – 320 с. : ил. – (Ab ovo). – ISBN 978-5-91768-939-5. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1174607">https://znanium.com/catalog/product/1174607</a> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный	<b>4</b>	
<b>Тема 10. Допустимые и недопустимые дефекты. Диагностика дефектов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые, недопустимые дефекты. Отличия дефектов от допустимых отклонений. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества. 2. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции. <b>Практические занятия</b> 1. Проведение диагностики дефектов. <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Описание дефектов.	<b>4</b> 2 2	
<b>МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>		<b>114</b> <b>38/38/38</b>	
<b>Тема 1. Классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценка их качества, маркировка</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. <b>Зерномучные товары.</b> Классификация зерномучных товаров, классификационные признаки. Особенности состава и строения, влияющие на потребительские свойства товара. Крупа. Товароведная характеристика по пищевой ценности, ассортименту, назначению, процесса производства, сырья оценка качества, товарные сорта, вредители и дефекты крупы их причины возникновения. Упаковка, маркировка, хранение.	<b>2</b> 2	<b>2</b>

	<p>Мука. Факторы, формирующие качество муки. Виды и сорта, требования к качеству, дефекты, вредители муки, причины возникновения. Ассортимент муки. Упаковка, маркировка и условия хранения.</p> <p>Макаронные изделия. Факторы, формирующие качество. Товароведная характеристика по пищевой ценности, ассортименту. Классификация. Требования к качеству, товарные сорта, дефекты технологические и предреализационные. Упаковка, маркировка и условия хранения.</p> <p>Хлеб и хлебобулочные изделия. Особенности химического состава, пищевая ценность. Факторы, формирующие качества хлеба. Классификация и характеристика ассортимента. Требования к качеству, дефекты и болезни хлеба, хранение.</p>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
1.	Изучение ассортимента и определение качества муки.	2	3
2.	Органолептическая оценка качества макаронных изделий	2	3
3.	Органолептическая оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>2</b>	
	Изучение методики проведения органолептической оценки	2	3
	Николаева М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. – 320 с. : ил. – (Абово). – ISBN 978-5-91768-939-5. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1174607">https://znanium.com/catalog/product/1174607</a> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
2.	<b>Плодовоовощные товары.</b> Норма потребления, энергетическая ценность. Особенности химического состава. Классификация, характеристика основных хозяйствственно-ботанических сортов клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, томатных, салатно-шпинатных, десертных, зерновых и бобовых овощей. Требования к качеству, болезни, повреждения. Овощи квашеные, соленые, моченые, сушеные, быстрозамороженные. Сущность консервирования, виды, ассортимент, требования к качеству, недопустимые дефекты, хранение Способы упаковки, укладки. Маркировка тары, транспортирование, хранение, влияние различных факторов на хранение. Рынок плодовоовощной продукции. Нормы потребления свежих плодов, энергетическая ценность, особенности химического состава. Видовые особенности и товароведная характеристика различных групп свежих плодов: семечковых, косточковых, ягод, субтропических, тропических и орехоплодных. Требования к	2	2

	качеству, болезни, повреждения. Консервы плодово-ягодные, сущность консервирования, ассортимент Признаки доброкачественности, дефекты Упаковка и хранение.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>2</b>	
	Составить схему классификации овощей Николаева М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. – 320 с. : ил. – (Ab ovo). – ISBN 978-5-91768-939-5. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1174607">https://znanium.com/catalog/product/1174607</a> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный	2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
3.	<b>Вкусовые товары.</b> Чай и чайные напитки. Районы произрастания.Химический состав чая, классификация, торговые сорта. Требования к качеству,расфасовка, упаковка, маркировка, хранение. Чайные напитки. Ассортимент. Кофе и кофейные напитки. Кофе натуральный, районы культивирования, ботанические сорта. Классификация, особенности химического состава, пищевая ценность. Кофе натуральный в зернах и молотый. Сорта, товароведная характеристика, ассортимент, требования к качеству. Кофе растворимый: особенности производства, ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Кофейные напитки. Сыре, ассортимент. Пряности и приправы. Виды, товароведная характеристика, использование в кулинарии; значение в питании, требования к качеству. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Влияние алкоголя на организм человека. Спирт этиловый пищевой. Сыре для получения спирта. Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Требования к качеству, дефекты. Классификация и ассортимент алкогольных и слабоалкогольных напитков, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Значение безалкогольных напитков в питании. Классификация. Минеральные воды: виды, их назначение. Ассортимент, требования к качеству, маркировка, хранение. Газированные плодово-ягодные и тонизирующие напитки. Негазированные напитки, виды. Характеристика ассортимента соков, сиропов, экстрактов. Требования к качеству, дефекты. Разлив, маркировка, хранение. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
1.	Изучение ассортимента и определение качества чая.	2	3

	2.	Распознавание ассортимента безалкогольных напитков, органолептическая оценка качества минеральной воды по 25-балльной системе.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		2	
	Изучение 100 балльной системы оценки качества Николаева М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. – 320 с. : ил. – (Аб ово). – ISBN 978-5-91768-939-5. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1174607">https://znanium.com/catalog/product/1174607</a> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный		2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
4.	<b>Сахар. Мед. Крахмал. Сахаристые кондитерские изделия.</b> Сахар, мед, крахмал. Пищевая ценность, классификация. Факторы, формирующие качество. Виды, характеристика ассортименте, требования к качеству, дефекты, хранение. Пищевая ценность сахаристых кондитерских изделий. Ассортимент варенья, джема, конфитюра, повидла, желе, цукатов, мармелада, пастилы, зефира. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Карамельные изделия. Классификация, характеристика ассортимента по виду начинок. Факторы, формирующие качество карамельных изделий. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Конфетные изделия. Классификация и ассортимент по видам конфетных масс. Ирис, драже. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Шоколад и какао-порошок. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	2	
	<b>Практические занятия</b>		2	
1.	Идентификация и органолептическая оценка качества шоколада.	2	3	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		2	
	Проведение оценки качества молочного шоколада Николаева М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. – 320 с. : ил. – (Аб ово). – ISBN 978-5-91768-939-5. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1174607">https://znanium.com/catalog/product/1174607</a> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный		2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>		2	

	5.	<b>Мучные кондитерские изделия.</b> Классификация, характеристика ассортимента печенья, пряников, вафель, пирожных, тортов, кексов, рулетов. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.	2	2
		<b>Практические занятия</b>	2	
		Органолептическая оценка качества печенья	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	2	
		Изучение стандарта мучных кондитерских изделий Николаева М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. – 320 с. : ил. – (Ab ovo). – ISBN 978-5-91768-939-5. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1174607">https://znanium.com/catalog/product/1174607</a> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный	2	3
		<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	6.	<b>Пищевые жиры. Растительные масла. Маргариновая продукция.</b> Общие понятия и классификация жиров. Химический состав и пищевая ценность. Животные и кулинарные жиры, их характеристика. Сыре для производства жиров, требования к сырью. Способы производства жиров. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Сыре, способы получения и очистки масел. Классификация, ассортимента. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Маргарин. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество. Классификация ассортимента. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Майонез. Сыре, понятие о производстве, назначение, классификация, ассортимент майонеза. Требования к качеству, дефекты. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение.	2	2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	2	
		Изучение отличительных особенностей животных жиров Николаева М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. – 320 с. : ил. – (Ab ovo). – ISBN 978-5-91768-939-5. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1174607">https://znanium.com/catalog/product/1174607</a> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный	2	3
		<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	7.	<b>Яйца и яичные продукты.</b> Яйца. Потребление, строение, пищевая ценность, классификация, виды, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение. Мороженые сухие яичные продукты, виды, получение, требования к	2	2

	качеству.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>2</b>	
	Изучение дефектов яиц Николаева М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. – 320 с. : ил. – (Ab ovo). – ISBN 978-5-91768-939-5. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1174607">https://znanium.com/catalog/product/1174607</a> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный	2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
8.	<b>Молоко и молочные товары.</b> Значение молока в рационе питания человека. Виды и особенности химического состава, пищевая ценность, лечебные и диетические свойства молока. Характеристика ассортимента молока и сливок. Требования к качеству, пороки. Упаковка, маркировка, хранение. Кисломолочные продукты. Пищевая ценность, диетическое значение. Виды. Характеристика ассортимента сметаны, творога, творожных изделий, кисломолочных напитков. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, условия хранения, сроки реализации. Упаковка: понятие, функции. Виды упаковки по назначению. Требования к упаковке. Эффективность разных видов упаковки.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Распознавание ассортимента твердых сычужных сыров, органолептическая оценка качества.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>2</b>	
	Изучение видов упаковки молочных продуктов Николаева М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. – 320 с. : ил. – (Ab ovo). – ISBN 978-5-91768-939-5. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1174607">https://znanium.com/catalog/product/1174607</a> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный	2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
9.	<b>Мясо и мясные товары.</b> Мясо убойного скота, классификация. Морфология мяса. Химический состав и свойства мяса. Созревание мяса. Мясо крупного рогатого скота, овец, свиней, классификация по полу, возрасту, упитанности. Розничная разделка, использование обрубов, клеймение. Требования к качеству, обработка туш. Понятие о мясе условно-пригодном и непригодном в пищу, его использование, клеймение. Мясные субпродукты. Классификация, особенности химического состава,	2	2

	характеристика отдельных видов. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Мясо птицы и дичи. Химический состав, пищевая ценность, виды, классификация. Требования к качеству. Дефекты тушек птицы. Маркировка тары и тушек, упаковка, хранение. Колбасные изделия. Мясокопчености. Мясные полуфабрикаты и мясные консервы. Классификация, химический состав, пищевая ценность, характеристика основного и вспомогательного сырья. Требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, хранение.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
1.	Изучение классификации, способы обработки и маркировки мяса	2	3

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучение маркировки и правила клеймения туш говядины, свинины и баранины разной упитанности по «Инструкции товароведной маркировке мяса» Николаева М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. – 320 с. : ил. – (Ab ovo). – ISBN 978-5-91768-939-5. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1174607">https://znanium.com/catalog/product/1174607</a> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный	2	2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>	2		
10	<b>Рыбные товары.</b> Основные районы рыболовства. Химический состав мяса рыбы, его пищевая и биологическая ценность. Классификация промысловых рыб. Характеристика основных промысловых семейств и видов рыб. Способы охлаждения и замораживания. Виды разделки. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, условия и сроки хранение. Соленые, сущеные, вяленые и копченые рыбные товары. Сущность консервирования рыбы, их влияние на качество рыбы, классификация, ассортимент. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Характеристика балычных изделий. Икра рыб. Строение, пищевая ценность. Классификация и характеристика. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Ассортимент, особенности приготовления, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранение.	2		2
	<b>Практические занятия</b>	2		
	Изучение ассортимента и оценка качества рыбных консервов и пресервов.	2		3
<b>Тема 2. Классификация ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп, оценка их качества, маркировка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2		
	1. <b>Текстильные товары.</b> Текстильные волокна, пряжа и нити: понятие, классификация, химический состав, основные свойства, показатели качества. Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон. Влияние вида волокна, пряжи и нитей на качество тканей. Факторы, формирующие ассортимент и качество тканей: вид и структура пряжи и нитей, переплетение (конструкция), технологические процессы производства (в т.ч. отделки).	2		2

<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
Изучение ассортимента и свойств хлопчатобумажных и льняных тканей		4	3
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>4</b>	
Сравнительная характеристика тканей разного волокнистого состава Замедлина Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е. А. Замедлина. – Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. – 156 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-9557-0269-8. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1234625">https://znanium.com/catalog/product/1234625</a> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный.		4	3
<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		
2. <b>Швейно-трикотажные товары.</b> Швейные товары: понятие, назначение, состояние рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество швейных товаров. Классификация и ассортимент швейных товаров. Оценка качества швейных товаров: показатели качества, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, условия хранения швейных товаров.	2		
<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
Изучение ассортимента и свойств швейных и трикотажных изделий		4	3
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>4</b>	
Ознакомление с маркировочными обозначениями на швейно-трикотажных товарах Замедлина Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е. А. Замедлина. – Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. – 156 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-9557-0269-8. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1234625">https://znanium.com/catalog/product/1234625</a> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный.		4	3
<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		
3. <b>Пушно-меховые товары.</b> Пушно-меховые: понятие, назначение, классификация, состояние рынка и перспективы развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество меховых готовых изделий. Пушно-меховое сырье, полуфабрикаты, меховые готовые изделия: понятие, классификация, характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Особенности сортировки. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация меховых товаров.	2		3
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>2</b>	
Изучение требований по уходу и эксплуатации пушно-меховых изделий		2	3

	Орленко, Л. В. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров : учебное пособие / Л. В. Орленко. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 272 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0784-9. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/960102">https://znanium.com/catalog/product/960102</a>		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
4.	<b>Обувные товары.</b> Обувные товары: общие сведения, классификация, состояние рынка обуви и перспективы его развития. Кожаная обувь. Факторы, формирующие ассортимент и качество: исходные материалы, моделирование и конструирование, технологические процессы производства. Искусственные и синтетические обувные материалы: классификация, свойства. Характеристика искусственных и синтетических обувных материалов для низа, верха обуви, внутренних и промежуточных деталей. Влияние применяемых материалов на качество обуви. Оценка качества обуви: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход и эксплуатация обувных товаров. Гарантийные сроки.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	Ассортимент и товароведная характеристика кожаной обуви	4	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>2</b>	
	Описание приемов осмотра кожаной обуви Замедлина Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е. А. Замедлина. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. – 156 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-9557-0269-8. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1234625">https://znanium.com/catalog/product/1234625</a> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный.	2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
5.	<b>Парфюмерно-косметические товары.</b> Парфюмерно-косметические товары: понятие, общие сведения, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы его развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество парфюмерно-косметических товаров: сырье, технология производства. Классификация и ассортимент туалетного мыла, парфюмерных и косметических товаров. Оценка качества и показатели качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение парфюмерно-косметических товаров.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Ознакомление с группировкой, ассортиментом, потребительскими свойствами парфюмерно-косметических товаров.	2	3

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>2</b>	
	Ознакомление с ГОСТ 31678-2012 Продукция парфюмерная жидкая. общие технические условия		2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
6.	<b>Галантерейные товары.</b> Галантерейные товары: понятие, общие сведения, назначение, классификация, состояние современного рынка и перспективы развития. Факторы, формирующие ассортимент и качество галантерейных товаров: сырье и применяемые материалы, технология производства. Классификация и ассортимент текстильной, кожаной, металлической галантереи и галантерейных товаров. Оценка качества: показатели, дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение галантерейных товаров.		2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>2</b>	
	Проведение анализа состояния современного рынка галантерейных товаров и перспективы развития Замедлина Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е. А. Замедлина. – Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. – 156 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-9557-0269-8. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1234625">https://znanium.com/catalog/product/1234625</a> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный.		2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
7.	<b>Стеклянные и керамические товары.</b> Стекло и керамика: понятие, назначение, состояние и перспективы развития рынка. Факторы, формирующие ассортимент и качество стеклянных и керамических изделий: конструкция, сырье, производство. Стеклянные товары. Состав, строение и свойства стекла. Сравнительная характеристика разных видов стекол. Методы выработки и способы декорирования стеклоизделий. Керамические товары. Свойства керамики. Основные виды керамики, их сравнительная характеристика. Украшения керамических изделий. Классификация и ассортимент стеклянной и керамической посуды. Оценка качества стеклянных и керамических товаров. Дефекты стеклянных и керамических изделий: классификация, виды, причины возникновения, влияние на качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение стеклянных и керамических товаров.		2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	

	Изучение ассортимента стеклянной посуды	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	2	
	Определение отличительных признаков стеклянных изделий разных способов выработки Замедлина Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е. А. Замедлина. – Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. – 156 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-9557-0269-8. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1234625">https://znanium.com/catalog/product/1234625</a> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный.	2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
8.	<b>Электробытовые товары.</b> Электробытовые товары: понятие рынок электробытовых товаров: состояние и перспективы развития. Классификация электробытовых товаров по различным признакам: назначение, место установки, условия эксплуатации, тип защиты от поражения электрическим током, степень защиты от влаги, климатическое исполнение и др. Факторы, формирующие ассортимент и качество электробытовых товаров: применяемые материалы, производство, конструкция. Общие требования к качеству электробытовых товаров. Показатели безопасности этих товаров.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Изучение ассортимента электробытовых товаров	2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
9.	<b>Школьно-письменные и канцелярские товары.</b> Рынок школьно-письменных и канцелярских товаров: состояние и перспективы развития. Бумага и картон: понятие, классификация, свойства. Изделия из бумаги и картона: классификация, виды, характеристика ассортимента. Товары для письма, черчения и рисования. Канцелярские товары. Виды, характеристика ассортимента. Оценка качества школьно-письменных и канцелярских товаров. Показатели качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение школьно-письменных и канцелярских товаров.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	2	

	Проведение анализа рынка школьно-письменных и канцелярских товаров: состояние и перспективы развития Замедлина Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е. А. Замедлина. – Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. – 156 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-9557-0269-8. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1234625">https://znanium.com/catalog/product/1234625</a> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный.	2	3
	<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>	
1. Первичный инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности. Изучение методов оценки качества товаров, расшифровки маркировочных обозначений на упаковке, диагностирования дефектов, определения градации качества.	6		
2. Приобретение навыков проведения расчетов товарных потерь. Указать процессы, вызывающие естественную убыль товаров. Ознакомление с мероприятиями по их предупреждению или списанию, регистрацией и осуществлением контроля документов. Приложить акт.	6		
3. Приобретение навыков осуществления контроля (на примере товарной группы) условий, сроков хранения и транспортирования товаров: место хранения, оборудование, способы укладки, товарное соседство, температурный режим, относительная влажность воздуха. Оформить товарную накладную, проверить правильность составления.	6		
4. Ознакомление с санитарно-эпидемиологическими требованиями к товарам и упаковке. Работать с документами по подтверждению соответствия. Приложить документы, подтверждающие качество товаров.	6		
5. Приобретение навыков проведения расчетов измерение товаров и товарных партий, осуществлять перевод внесистемные единицы измерений в системные. Оформление документов по практике: путевки студента-практиканта, дневника, характеристики, аттестационного листа, отчета.	6		
6. Оформление документов по практике: путевки студента-практиканта, дневника, характеристики, аттестационного листа, отчета. Дифференцированный зачет	6		
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>36</b>		
1. Инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с внутренним трудовым распорядком организации. Провести анализ ассортиментной политики торговой организации и разработать предложения по совершенствованию ассортиментной политики. Определить номенклатуру показателей качества товаров (качественные характеристики потребительских товаров).	6		
2. Рассчитать товарные потери (фактические и нормируемые), реализовать мероприятия по их списанию. Приложить акт. Обеспечить сохранность товарно-материальных ценностей, проверить соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов. Оформить товарно-транспортную накладную. Проводить измерение товаров и товарных партий, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	6		
3. Провести органолептическую оценку качества одного наименования товара, определить градации качества, диагностировать дефекты. Провести расшифровку маркировки, расчет контрольной цифры.	6		
4. Провести контроль условий, сроков хранения и транспортирования. Произвести проверку правильности	6		

размещения товаров на складе (соблюдение минимально допустимой ширины проездов, максимально допустимой высоты укладки товаров на хранение, товарного соседства и др.). Провести проверку санитарного состояния транспортных средств, доставляющих товары, а также сроков доставки товаров.		
5. Работать с документами по подтверждению соответствия, принять участие в мероприятиях по контролю, регистрировать и осуществлять контроль документов. Приложить документы, подтверждающие качество товаров.	6	
6. Оформление документов по практике: путевки студента-практиканта, дневника, характеристики, аттестационного листа, отчета. Дифференцированный зачет	6	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Наименование дисциплины, междисциплинарного курса, практики	Наименование кабинета, лаборатории
МДК 03.01 Теоретические основы товароведения	<p>Перечень аудиторий: лаборатория товароведения. Лаборатория, оснащенная специализированным оборудованием.</p> <p><b>Основное оборудование:</b> Комплект учебной мебели. Комплект мебели для хранения учебных материалов и оборудования Ноутбук HP 15-r050sr Проектор EPSON EB-X24 Многофункциональное устройство HP LaserJet ProV1132s</p> <p><b>Программное обеспечение:</b> Windows 8 OEM, MicrosoftOffice - Word, Excel, PowerPointMicrosoftOpenLicenseАвторизационный номер лицензиата 90970904ZZE1409 AdobeAcrobatReader (свободно распространяемая), MozillaFirefox(свободно распространяемая), Microsoft SQL Server 2016 withServicePack 1 (для образовательных учреждений), GoogleChrome (свободно распространяемая), Антивирус Касперского Договор №0.1.1.59-08/010/15 от 19.01.15 с продлениями, 7zip (свободно распространяемая).</p> <p><b>Помещение для самостоятельной работы.</b></p> <p><b>Основное оборудование:</b> Комплект учебной мебели Компьютеры с доступом в Интернет и ЭИОС КФУ: Компьютер Intel Core i3 530 Компьютер Intel Pentium D Компьютер Intel Celeron 420 Компьютер Intel Pentium 4 Комплект мебели для хранения учебных материалов и оборудования Маркерная доска</p> <p><b>Программное обеспечение:</b> MicrosoftWindows 7 Home Microsoft Office - Word, Excel, Power Point MicrosoftOpenLicense Авторизационный номер лицензиата 90970904ZZE1409 AdobeAcrobatReader (свободно распространяемая) MozillaFirefox (свободно распространяемая) 1C:Предпр.8 Комплект для обучения в высших и средних УЗ Лицензионный договор ПЛ12-0215/2 от 15.02.2012 Консультант-Плюс Договор Ц-18-4006/РДД от 01 сентября 2018 г. (будет новый)</p>

	<p>договор)  Альт-Финанс: комплект для ВУЗов, лицензия Рег. номер 21014 от 13.08.2008  АнтивирусКасперского  Договор №0.1.1.59-02/363/19 от 24.05.2019.</p>
МДК03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	<p>Перечень аудиторий:  лаборатория товароведения.  Лаборатория, оснащенная специализированным оборудованием.</p> <p><b>Основное оборудование:</b>  Комплект учебной мебели.  Комплект мебели для хранения учебных материалов и оборудования  Ноутбук HP 15-r050sr  Проектор EPSON EB-X24  Многофункциональное устройство HP LaserJet ProV1132s</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  Windows 8 OEM, MicrosoftOffice - Word, Excel, PowerPointMicrosoftOpenLicenseАвторизационный номер лицензиата 90970904ZZE1409 AdobeAcrobatReader (свободно распространяемая), MozillaFirefox(свободно распространяемая), Microsoft SQL Server 2016 withServicePack 1 (для образовательных учреждений), GoogleChrome (свободно распространяемая), Антивирус Касперского Договор №0.1.1.59-08/010/15 от 19.01.15 с продлениями, 7zip (свободно распространяемая).</p> <p><b>Помещение для самостоятельной работы.</b></p> <p><b>Основное оборудование:</b>  Комплект учебной мебели  Компьютеры с доступом в Интернет и ЭИОС КФУ:  Компьютер Intel Core i3 530  Компьютер Intel Pentium D  Компьютер Intel Celeron 420  Компьютер Intel Pentium 4  Комплект мебели для хранения учебных материалов и оборудования  Маркерная доска</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>  MicrosoftWindows 7 Home  Microsoft Office - Word, Excel, Power Point  MicrosoftOpenLicense  Авторизационный номер лицензиата 90970904ZZE1409  AdobeAcrobatReader (свободно распространяемая)  MozillaFirefox (свободно распространяемая)  1С:Предпр.8 Комплект для обучения в высших и средних УЗ  Лицензионный договор ПЛ12-0215/2 от 15.02.2012  Консультант-Плюс  Договор Ц-18-4006/РДД от 01 сентября 2018 г. (будет новый договор)  Альт-Финанс: комплект для ВУЗов, лицензия Рег. номер 21014 от 13.08.2008  АнтивирусКасперского</p>

	Договор №0.1.1.59-02/363/19 от 24.05.2019.
Учебная практика по ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров	<p>Перечень аудиторий: лаборатория товароведения. Лаборатория, оснащенная специализированным оборудования.</p> <p><b>Основное оборудование:</b> Комплект учебной мебели. Комплект мебели для хранения учебных материалов и оборудования Ноутбук HP 15-r050sr Проектор EPSON EB-X24 Многофункциональное устройство HP LaserJet ProV1132s</p> <p><b>Программное обеспечение:</b> Windows 8 OEM, MicrosoftOffice - Word, Excel, PowerPointMicrosoftOpenLicenseАвторизационный номер лицензиата 90970904ZZE1409 AdobeAcrobatReader (свободно распространяемая), MozillaFirefox(свободно распространяемая), Microsoft SQL Server 2016 withServicePack 1 (для образовательных учреждений), GoogleChrome (свободно распространяемая), Антивирус Касперского Договор №0.1.1.59-08/010/15 от 19.01.15 с продлениями, 7zip (свободно распространяемая).</p> <p><b>Помещение для самостоятельной работы.</b></p> <p><b>Основное оборудование:</b> Комплект учебной мебели Компьютеры с доступом в Интернет и ЭИОС КФУ: Компьютер Intel Core i3 530 Компьютер Intel Pentium D Компьютер Intel Celeron 420 Компьютер Intel Pentium 4 Комплект мебели для хранения учебных материалов и оборудования Маркерная доска</p> <p><b>Программное обеспечение:</b> MicrosoftWindows 7 Home Microsoft Office - Word, Excel, Power Point MicrosoftOpenLicense Авторизационный номер лицензиата 90970904ZZE1409 AdobeAcrobatReader (свободно распространяемая) MozillaFirefox (свободно распространяемая) 1С:Предпр.8 Комплект для обучения в высших и средних УЗ Лицензионный договор ПЛ12-0215/2 от 15.02.2012 Консультант-Плюс Договор Ц-18-4006/РДД от 01 сентября 2018 г. (будет новый договор) Альт-Финанс: комплект для ВУЗов, лицензия Рег. номер 21014 от 13.08.2008 Антивирус Касперского Договор №0.1.1.59-02/363/19 от 24.05.2019.</p> <p><b>Перечень долгосрочных договоров с предприятиями:</b> 1. АО «ТАТПРОФ», договор № 183/09-01 от 09.07.2009;</p>

	<p>2. ООО Страховая группа «АСКО», договор 163/09-01 от 16.01.2009;</p> <p>3. ООО «Камский коммерческий банк», договор № 746 от 13.11.2014;</p> <p>4. ОАО « ПО ЕлАЗ» , договор № 72/14-05-05 от 27.05.2014;</p> <p>5. ООО «Торговый дом «ДТА-ЦЕНТР», договор № 137/07-01 от 26.03.2007.</p> <p>6. ООО «Челны-Бройлер» договор № 195/10-01 от 03.02.2010;»</p> <p>7. АО «Челны-хлеб», договор № 628 от 26.12.2019;</p> <p>8. ООО «Форд-Соллерс Елабуга», договор № 0.1.53.11-38/13 от 22.02.2013.</p>
Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров	<p><b>Помещение для самостоятельной работы.</b></p> <p><b>Основное оборудование:</b></p> <p>Комплект учебной мебели</p> <p>Компьютеры с доступом в Интернет и ЭИОС КФУ:</p> <p>Компьютер Intel Core i3 530</p> <p>Компьютер Intel Pentium D</p> <p>Компьютер Intel Celeron 420</p> <p>Компьютер Intel Pentium 4</p> <p>Комплект мебели для хранения учебных материалов и оборудования</p> <p>Маркерная доска</p> <p><b>Программное обеспечение:</b></p> <p>Microsoft Windows 7 Home</p> <p>Microsoft Office - Word, Excel, Power Point</p> <p>MicrosoftOpenLicense</p> <p>Авторизационный номер лицензиата 90970904ZZE1409</p> <p>Adobe Acrobat Reader (свободно распространяемая)</p> <p>Mozilla Firefox (свободно распространяемая)</p> <p>1С:Предпр.8 Комплект для обучения в высших и средних УЗ</p> <p>Лицензионный договор ПЛ12-0215/2 от 15.02.2012</p> <p>Консультант-Плюс</p> <p>Договор Ц-18-4006/РДД от 01 сентября 2018 г. (будет новый договор)</p> <p>Альт-Финанс: комплект для ВУЗов, лицензия Рег. номер 21014 от 13.08.2008</p> <p>Антивирус Касперского</p> <p>Договор №0.1.1.59-02/363/19 от 24.05.2019.</p> <p><b>Перечень долгосрочных договоров с предприятиями:</b></p> <p>1. АО «ТАТПРОФ», договор № 183/09-01 от 09.07.2009;</p> <p>2. ООО Страховая группа «АСКО», договор 163/09-01 от 16.01.2009;</p> <p>3. ООО «Камский коммерческий банк», договор № 746 от 13.11.2014;</p> <p>4. ОАО « ПО ЕлАЗ» , договор № 72/14-05-05 от 27.05.2014;</p> <p>5. ООО «Торговый дом «ДТА-ЦЕНТР», договор № 137/07-01 от 26.03.2007.</p> <p>6. ООО «Челны-Бройлер» договор № 195/10-01 от 03.02.2010;»</p> <p>7. АО «Челны-хлеб», договор № 628 от 26.12.2019;</p>

### **3.2. Информационное обеспечение обучения (основная и дополнительная литература, интернет-ресурсы)**

Учебно-методическая литература для данного профессионального модуля имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "ZNANIUM.COM", доступ к которой предоставлен обучающимся. ЭБС "ZNANIUM.COM" содержит произведения крупнейших российских учёных, руководителей государственных органов, преподавателей ведущих вузов страны, высококвалифицированных специалистов в различных сферах бизнеса. Фонд библиотеки сформирован с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. В настоящее время ЭБС ZNANIUM.COM соответствует всем требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования новогопоколения.

Учебно-методическая литература для данного профессионального модуля имеется в наличии в электронно-библиотечной системе Издательства "Лань", доступ к которой предоставлен обучающимся. ЭБС Издательства "Лань" включает в себя электронные версии книг издательства "Лань" и других ведущих издательств учебной литературы, а также электронные версии периодических изданий.

#### **Учебно-методическое и информационное обеспечение модуля ПМ.03**

##### **Основная литература:**

1. Замедлина Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е. А. Замедлина. – Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. – 156 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-9557-0269-8. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1234625> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный.
2. Николаева М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. – 320 с. : ил. – (Ab ovo). – ISBN 978-5-91768-939-5. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1174607> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный.
3. Жулидов С. И. Организация торговли : учебник / С.И. Жулидов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. – 350 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-8199-0842-6. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1820262> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный.

##### **Дополнительная литература:**

1. Грибанова И. В. Товароведение : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первокина – Минск : РИПО, 2016. – 359 с. – ISBN 978-985-503-581-8. – URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789855035818.html> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный.

2. Голубенко О. А. Товароведение непродовольственных товаров: учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. – Москва : Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 336 с. – (ПРОФИЛЬ). – ISBN 978-5-98281-106-6. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/497478> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный.

3. Косарева О. А. Теоретические основы товароведения : учебник / О. А. Косарева – Москва : Университет "Синергия", 2017. – 176 с. – (Серия "Легкий учебник"). – ISBN 978-5-4257-0252-4. – URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785425702524.html> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный.

4. Страхова С. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: тесты : учебное пособие / С. А. Страхова. – Москва : Дашков и К°, 2016. – 164 с. – ISBN 978-5-394-01724-7. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091877> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный.

5. Стрижевская С. Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. – Минск : РИПО, 2019. – 125 с. – ISBN 978-985-503-864-2. – URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789855038642.html> (дата обращения: 10.12.2021). – Текст : электронный.

Руководитель библиотеки



Р. Н. Ахметзянова

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация образовательного процесса должна способствовать формированию общих и профессиональных компетенций, освоение которых является результатом обучения по профессиональному модулю.

В образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, групповые дискуссии и т.д.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Теоретические и практические занятия проводятся в лаборатории образовательного учреждения преподавателями данных междисциплинарных курсов.

Организация учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю является неотъемлемой составляющей при реализации ППССЗ.

**Учебная практика и производственная практика** (по профилю специальности) направлены на формирование у обучающихся общих компетенций и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводятся на профильных предприятиях (организациях) города, оснащённых современной техникой, применяющих новейшие технологии, современные программные продукты и современную организацию труда, располагающих высококвалифицированным персоналом и реальными возможностями предприятий (организаций) производственного обучения студентов. Учебная практика может проводиться в лабораториях и мастерских Набережночелнинского института (филиала) ФГАОУ ВО «Казанский (Приволжский) федеральный университет» или профильных организациях (предприятиях).

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса:**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

<b>Результаты освоения основных и профессиональных компетенций</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК1 Понимать сущность и значимость своей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	уметь применять методы товароведения; знать теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы	МДК.03.01 – экзамен (билет №1-40, вопросы теста 1-100) МДК 03.02 –экзамен (билет №1-40, вопросы теста 1-100) Учебная практика – дифференцированный зачет (индивидуальное задание, аттестационный лист, характеристика, дневник по практике) Производственная практика (по профилю специальности) - дифференцированный зачет (индивидуальное задание, аттестационный лист, характеристика, дневник по практике)
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	уметь формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп	МДК.03.01 – экзамен (билет №1-40, вопросы теста 1-100) МДК 03.02 –экзамен (билет №1-40, вопросы теста 1-100) Учебная практика – дифференцированный зачет (индивидуальное задание, аттестационный лист, характеристика, дневник по практике) Производственная практика (по профилю специальности) - дифференцированный зачет (индивидуальное задание, аттестационный лист, характеристика, дневник по практике)

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	уметь оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров	МДК.03.01 – экзамен (билет №1-40, вопросы теста 1-100) МДК 03.02 –экзамен (билет №1-40, вопросы теста 1-100) Учебная практика – дифференцированный зачет (индивидуальное задание, аттестационный лист, характеристика, дневник по практике) Производственная практика (по профилю специальности) - дифференцированный зачет (индивидуальное задание, аттестационный лист, характеристика, дневник по практике)
ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	уметь оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров	МДК.03.01 – экзамен (билет №1-40, вопросы теста 1-100) МДК 03.02 –экзамен (билет №1-40, вопросы теста 1-100) Учебная практика – дифференцированный зачет (индивидуальное задание, аттестационный лист, характеристика, дневник по практике) Производственная практика (по профилю специальности) - дифференцированный зачет (индивидуальное задание, аттестационный лист, характеристика, дневник по практике)
ОК 06 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	уметь соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; знать правила требования к составлению и оформлению торговой документации;	МДК.03.01 – экзамен (билет №1-40, вопросы теста 1-100) МДК 03.02 –экзамен(билет №1-40, вопросы теста 1-100) Учебная практика – дифференцированный зачет (индивидуальное задание, аттестационный лист, характеристика, дневник по практике) Производственная практика (по профилю специальности) - дифференцированный зачет (индивидуальное задание, аттестационный лист, характеристика, дневник по практике)

ОК 07 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	знать допустимые и недопустимые дефекты; уметь соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним	МДК.03.01 – экзамен (билет №1-40, вопросы теста 1-100) МДК 03.02 –экзамен(билет №1-40, вопросы теста 1-100) Учебная практика – дифференцированный зачет (индивидуальное задание, аттестационный лист, характеристика, дневник по практике) Производственная практика (по профилю специальности) - дифференцированный зачет (индивидуальное задание, аттестационный лист, характеристика, дневник по практике)
ОК 12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	уметь проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов; знать методы оценки товаров	МДК.03.01 – экзамен (билет №1-40, вопросы теста 1-100) МДК 03.02 –экзамен(билет №1-40, вопросы теста 1-100)
ПК3.1 Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	иметь практический опыт определения показателей ассортимента уметь применять методы товароведения знать теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы.	МДК.03.01 – экзамен (билет №1-40, вопросы теста 1-100) МДК 03.02 –экзамен(билет №1-40, вопросы теста 1-100) Производственная практика (по профилю специальности) - дифференцированный зачет (индивидуальное задание, аттестационный лист, характеристика, дневник по практике)
ПК 3.2 Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	иметь практический опыт оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп; уметь формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; знать классификацию	МДК.03.01 – экзамен (билет №1-40, вопросы теста 1-100) МДК 03.02 –экзамен(билет №1-40, вопросы теста 1-100) Учебная практика – дифференцированный зачет (индивидуальное задание, аттестационный лист, характеристика, дневник по практике)

	ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп	
3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	иметь практический опыт контроля режима и сроков хранения товаров; уметь оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров	МДК.03.01 – экзамен (билет №1-40, вопросы теста 1-100) МДК 03.02 –экзамен(билет №1-40, вопросы теста 1-100) Производственная практика (по профилю специальности) - дифференцированный зачет (индивидуальное задание, аттестационный лист, характеристика, дневник по практике)
ПК3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты.	иметь практический опыт работы с документами по подтверждению соответствия, регистрировать и осуществлять контроль документов уметь рассчитывать товарные потери и списывать их знать документы по подтверждению соответствия.	МДК.03.01 – экзамен (билет №1-40, вопросы теста 1-100) МДК 03.02 –экзамен(билет №1-40, вопросы теста 1-100) Учебная практика – дифференцированный зачет (индивидуальное задание, аттестационный лист, характеристика, дневник по практике) Производственная практика (по профилю специальности) - дифференцированный зачет (индивидуальное задание, аттестационный лист, характеристика, дневник по практике)
ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	иметь практический опыт проверки соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов; уметь соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; знать правила требования к составлению и оформлению торговой документации; Диагностику дефектов. соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним	МДК.03.01 – экзамен (билет №1-40, вопросы теста 1-100) МДК 03.02 –экзамен(билет №1-40, вопросы теста 1-100) Учебная практика – дифференцированный зачет (индивидуальное задание, аттестационный лист, характеристика, дневник по практике) Производственная практика (по профилю специальности) - дифференцированный зачет (индивидуальное задание, аттестационный лист, характеристика, дневник по практике)

<p>ПК 3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями</p>	<p>иметь практический опыт диагностировать дефекты уметь соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним знать допустимые и недопустимые дефекты</p>	<p>МДК.03.01 – экзамен (билет №1-40, вопросы теста 1-100) МДК 03.02 –экзамен(билет №1-40, вопросы теста 1-100) Производственная практика (по профилю специальности) - дифференцированный зачет (индивидуальное задание, аттестационный лист, характеристика, дневник по практике)</p>
<p>ПК 3.7 Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные</p>	<p>иметь практический опыт диагностики дефектов уметь проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов знать методы оценки товаров</p>	<p>МДК.03.01 – экзамен (билет №1-40, вопросы теста 1-100) МДК 03.02 –экзамен(билет №1-40, вопросы теста 1-100) Учебная практика – дифференцированный зачет (индивидуальное задание, аттестационный лист, характеристика, дневник по практике) Производственная практика (по профилю специальности) - дифференцированный зачет (индивидуальное задание, аттестационный лист, характеристика, дневник по практике)</p>
<p>ПК 3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю</p>	<p>иметь практический опыт диагностики дефектов уметь проверять соблюдение требований оформлению сопроводительных документов знать методы оценки товаров</p>	<p>МДК.03.01 – экзамен (билет №1-40, вопросы теста 1-100) МДК 03.02 –экзамен(билет №1-40, вопросы теста 1-100) Производственная практика (по профилю специальности) - дифференцированный зачет (индивидуальное задание, аттестационный лист, характеристика, дневник по практике)</p>

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Набережночелнинский институт (филиал) федерального государственного автономного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»  
ИНЖЕНЕРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ



**Фонд оценочных средств  
по междисциплинарному курсу**

МДК.03.01 «Теоретические основы товароведения»  
(наименование дисциплины)

38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»  
(код и наименование специальности)

менеджер по продажам  
Квалификация выпускника

Набережные Челны  
2022

**Паспорт**  
**фонда оценочных средств по МДК 03.01**  
**Теоретические основы товароведения**  
(наименование дисциплины)

<b>Индекс компетенции</b>	<b>Расшифровка компетенции</b>	<b>Показатель формирования компетенции</b>	<b>Оценочные средства</b>
OK1	Понимать сущность и значимость своей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	уметь применять методы товароведения; знать теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы	Вопросы к экзамену 1-24 Практические задания к экзамену 1-17 Вопросы теста к экзамену 1-100
OK2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	уметь формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп	Вопросы к экзамену 1-24 Практические задания к экзамену 1-17 Вопросы теста к экзамену 1-100
OK 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	уметь оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров	Вопросы к экзамену 1-24 Практические задания к экзамену 1-17 Вопросы теста к экзамену 1-100
OK4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	уметь оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров	Вопросы к экзамену 1-24 Практические задания к экзамену 1-17 Вопросы теста к экзамену 1-100
OK 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с	уметь соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-	Вопросы к экзамену 1-24 Практические задания к экзамену 1-17

	коллегами, руководством, потребителями	эпидемиологические требования к ним; знать правила требования к составлению и оформлению торговой документации	Вопросы теста к экзамену 1-100
ОК 07	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	знать допустимые и недопустимые дефекты; уметь соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним	Вопросы к экзамену 1-24 Практические задания к экзамену 1-17 Вопросы теста к экзамену 1-100
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	уметь проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов; знать методы оценки товаров	Вопросы к экзамену 1-24 Практические задания к экзамену 1-17 Вопросы теста к экзамену 1-100
ПК3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	иметь практический опыт определения показателей ассортимента уметь применять методы товароведения знать теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы.	Вопросы к экзамену 1-24 Практические задания к экзамену 1-17 Вопросы теста к экзамену 1-100
ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	иметь практический опыт оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп; уметь формировать и анализировать торговый (или промышленный)	Вопросы к экзамену 1-24 Практические задания к экзамену 1-17 Вопросы теста к экзамену 1-100

		ассортимент; знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп	
ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	иметь практический опыт контроля режима и сроков хранения товаров; уметь оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров	Вопросы к экзамену 1-24 Практические задания к экзамену 1-17 Вопросы теста к экзамену 1-100
ПК3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты.	иметь практический опыт работы с документами по подтверждению соответствия, регистрировать и осуществлять контроль документов уметь рассчитывать товарные потери и списывать их знать документы по подтверждению соответствия.	Вопросы к экзамену 1-24 Практические задания к экзамену 1-17 Вопросы теста к экзамену 1-100
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	иметь практический опыт проверки соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов; уметь соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; знать правила требования к составлению и оформлению торговой документации; Диагностику дефектов. соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования,	Вопросы к экзамену 1-24 Практические задания к экзамену 1-17 Вопросы теста к экзамену 1-100

		санитарно-эпидемиологические требования к ним	
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	иметь практический опыт диагностировать дефекты уметь соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним знать допустимые и недопустимые дефекты	Вопросы к экзамену 1-24 Практические задания к экзамену 1-17 Вопросы теста к экзамену 1-100
ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	иметь практический опыт диагностики дефектов уметь проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов знать методы оценки товаров	Вопросы к экзамену 1-24 Практические задания к экзамену 1-17 Вопросы теста к экзамену 1-100
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	иметь практический опыт диагностики дефектов уметь проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов знать методы оценки товаров	Вопросы к экзамену 1-24 Практические задания к экзамену 1-17 Вопросы теста к экзамену 1-100

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Набережночелнинский институт (филиал) федерального государственного автономного  
образовательного учреждения высшего профессионального образования  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»  
инженерно-экономический колледж

**Тест**  
по МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения»  
(наименование дисциплины)

**Задание 1**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Наука, изучающая иметь точные и полные сведения о товарах, их сортах, местах происхождения и сбыта, средствах к покупке и продаже, способах перевозки и хранения...

Варианты ответа:

- А) продукция
- Б) товар
- В) товароведения

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

**Задание 2**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Предметом товароведения являются ...

Варианты ответа:

- А) потребительные ценности товаров
- Б) методы познания товаров
- В) потребительные ценности товаров, методы их познания и обеспечения

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

**Задание 3**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

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

Варианты ответа:

- А) эффективность
- Б) совместимость
- В) систематизация

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

**Задание 4**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните*

*курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Принцип, заключающийся в установлении определенной последовательности однородных, взаимосвязанных товаров

Варианты ответа:

- А) систематизация
- Б) соответствие
- В) безопасность

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 5**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

К принципам товароведения не относится

Варианты ответа:

- А) экономичность
- Б) безопасность
- В) эффективность

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 6**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Способ познания, исследования явлений природы или общественной жизни...

Варианты ответа:

- А) метод
- Б) исследование
- В) прогнозирование

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 7**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

К методам товароведения относится ...

Варианты ответа:

- А) товароведный метод
- Б) технологический метод
- В) организационный метод

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 8**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните*

*курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Метод-операция, базирующийся на описании основных признаков, показателей исследуемого объекта и выявлении определенных соответствий или несоответствий ...

Варианты ответа:

- А) диагностика
- Б) программирование
- В) прогнозирование

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 9**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Метод, основанный на разработке долгосрочных и краткосрочных планов или проектов.

Варианты ответа:

- А) диагностика
- Б) прогнозирование
- В) планирование

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 10**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Метод, основанный на мысленном выделении и превращении в самостоятельный объект рассмотрения отдельных характеристик товаров или факторов, влияющих на них ...

Варианты ответа:

- А) абстрагирование
- Б) планирование
- В) диагностика

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 11**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Метод, основанный на выделении и фиксации относительно устойчивых, инвариантных свойств объектов и их отношений ...

Варианты ответа:

- А) прогнозирование
- Б) обобщение
- В) диагностика

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 12**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Метод, основанный на мысленном конструировании понятий об объектах, не существующих или недостижимых в действительности, но к которым необходимо стремиться их прообразам в реальном мире

Варианты ответа:

- А) моделирование
- Б) идеализация
- В) планирование

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 13**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

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

Варианты ответа:

- А) измерительный
- Б) регистрационный
- В) социологический

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 14**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Метод, основанный на наблюдениях и учете определенных объектов (товаров, процессов и услуг) и их характеристик ...

Варианты ответа:

- А) измерительный
- Б) социологический
- В) регистрационный

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 15**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Иерархический метод – это такой метод классификации, при котором:

Варианты ответа:

- А) группировки вышестоящего уровня выделяются по основаниям более существенным, чем группировки нижестоящего уровня
- Б) товары распределяются по независимым друг от друга признакам
- В) группировки вышестоящего уровня выделяются по основаниям менее существенным, чем

группировки нижестоящего уровня

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 16**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Фасетный метод – это такой метод классификации, при котором:

Варианты ответа:

- А) группировки вышестоящего уровня делятся надвое
- Б) товары распределяются по независимым друг от друга признакам
- В) группировки вышестоящего уровня выделяются по основаниям менее существенным, чем группировки нижестоящего уровня

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 17**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Разряд кода – это:

Варианты ответа:

- А) длина кода
- Б) количество пробелов в коде
- В) позиция знака в коде

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 18**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Иерархическому методу классификации соответствует метод кодирования:

Варианты ответа:

- А) серийно-порядковый
- Б) последовательный
- В) параллельный

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 19**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Фасетному методу классификации соответствует метод кодирования:

Варианты ответа:

- А) параллельный

- Б) последовательный
- В) порядковый

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 20**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Образование и присвоение кода классификационной группировке или объекту классификации ...

Варианты ответа:

- А) кодирование
- Б) классификация
- В) систематизация

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 21**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Алфавит кода, знаками которого являются цифры

Варианты ответа:

- А) символьный алфавит кода
- Б) цифровой алфавит кода
- В) цифирный алфавит кода

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 22**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Алфавит кода, знаками которого являются буквы алфавитов естественных языков

Варианты ответа:

- А) алфавитный код
- Б) буквальный алфавит кода
- В) буквенный алфавит кода

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 23**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Общее число знаков в алфавите это ...

Варианты ответа:

- A) общий код
- Б) основание кода
- В) состав кода

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 24**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Позиция знака в коде это ...

Варианты ответа:

- А) разряд кода
- Б) заряд кода
- В) расположение кода

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 25**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Набор товаров различных видов, разновидностей и наименований, удовлетворяющих аналогичные потребности

Варианты ответа:

- А) групповой ассортимент
- Б) видовой ассортимент
- В) товарный ассортимент

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 26**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Набор товаров одного вида, но разных торговых марок

Варианты ответа:

- А) марочный ассортимент
- Б) видовой ассортимент
- В) сопутствующий ассортимент

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 27**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Набор товаров, которые выполняют вспомогательные функции и не относятся к основным для данной организации

Варианты ответа:

- А) рациональный ассортимент
- Б) смешанный ассортимент
- В) сопутствующий ассортимент

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 28**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Набор товаров разных групп, видов, наименований, отличающихся большим разнообразием функционального назначения

Варианты ответа:

- А) сопутствующий ассортимент
- Б) смешанный ассортимент
- В) оптимальный ассортимент

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 29**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Набор товаров, который обеспечивает достаточную степень удовлетворенности потребителей и достижение целей организации

Варианты ответа:

- А) рациональный ассортимент
- Б) оптимальный ассортимент
- В) смешанный ассортимент

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 30**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Набор товаров, удовлетворяющий реальные потребности с максимально полезным эффектом для потребителя или организации при рациональных затратах на их приобретение и потребление

Варианты ответа:

- А) оптимальный ассортимент
- Б) сопутствующий ассортимент
- В) рациональный ассортимент

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 31**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Количество групп, видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп

Варианты ответа:

- A) действительная широта
- Б) длина ассортимента
- В) широта ассортимента

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 32**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Фактическое количество групп, видов, разновидностей и наименований товаров, имеющихся в наличии

Варианты ответа:

- A) абстрактная широта
- Б) действительная широта
- В) длинная широта

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 33**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Фирменное наименование одного или нескольких товаров, определенное предприятием-изготовителем или торговой организацией

Варианты ответа:

- А) торговая марка
- Б) торговый знак
- В) фирменный знак

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 34**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности

Варианты ответа:

- А) функции ассортимента
- Б) ассортиментный состав
- В) полнота ассортимента

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 35**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Какой закон диалектики определен следующим образом: «Изменение качества объекта происходит тогда, когда накопление количественных изменений достигает определенного предела»

Варианты ответа:

- А) закон отрицания
- Б) закон перехода количественных изменений в качественные
- В) закон взаимной связи и взаимообусловленности

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 36**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Философская категория, которая выражает внешнюю определенность объекта

Варианты ответа:

- А) мера
- Б) количество
- В) качество

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 37**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Философская категория, которая выражает диалектическое единство качественных и количественных характеристик объекта

Варианты ответа:

- А) мера
- Б) количество
- В) качество

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 38**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Способ проявления определенной стороны качества объекта по отношению к другому объекту, с которым он вступает во взаимодействие

Варианты ответа:

- А) категория
- Б) мера
- В) свойство

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 39**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Совокупность свойств продукции, обуславливающая ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением

Варианты ответа:

- А) качество
- Б) категория
- В) свойство

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 40**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности

Варианты ответа:

- А) свойство
- Б) категория
- В) качество

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 41**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Степень соответствия присущих характеристик требованиям

Варианты ответа:

- А) свойство
- Б) качество
- В) категория

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 42**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Способность товаров более полно отвечать запросам покупателей в сравнении с другими аналогичными товарами, представленными на рынке

Варианты ответа:

- А) качество

- Б) конкурентоспособность
- В) полезность

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

#### **Задание 43**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Свойство, определяемое эффектом, который получает потребитель от использования, эксплуатации или потребления продукции

Варианты ответа:

- А) конкурентоспособность
- Б) качество
- В) полезность

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

#### **Задание 44**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Вставить в определение недостающее действие: «Качество — совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности ... установленные и предполагаемые потребности»

Варианты ответа:

- А) выполнять
- Б) удовлетворять
- В) принимать

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

#### **Задание 45**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

На какие группы делятся показатели качества в зависимости от роли, выполняемой при оценке

Варианты ответа:

- А) функциональные и ресурсосберегающие показатели
- Б) классификационные и оценочные показатели
- В) экономические и экологические показатели

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

#### **Задание 46**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

На какие группы подразделяются функциональные показатели

Варианты ответа:

- А) безотказности, эффективности, долговечности, качественности
- Б) надежности, эргономичности, пригодности, эстетичности
- В) технологичности, экономичности, удобства, техничности

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

#### **Задание 47**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Какой основной элемент качества в соответствии с международной практикой включает систему качества

Варианты ответа:

- А) проектирование, разработка продукции
- Б) обеспечение качества
- В) маркетинг

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

#### **Задание 48**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

На каких этапах жизненного цикла изделия актуальны меры по управлению качеством

Варианты ответа:

- А) на стадии проектирования и разработки
- Б) на стадии производства
- В) на всех стадиях жизненного цикла товара

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

#### **Задание 49**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Как достичь повышения качества продукции на фирме

Варианты ответа:

- А) за счет снижения брака
- Б) используя и совершенствуя систему управления качеством на предприятии
- В) повышая качество работ всех подразделений предприятия

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

#### **Задание 50**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Способность товаров сохранять работоспособность до наступления предельного состояния или установленного времени технического обслуживания и ремонта

Варианты ответа:

- А) ремонтопригодность
- Б) долговечность
- В) безотказность

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 51**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Отдельные товары, которые обладают целостностью и присущими конкретному виду или наименованию потребительскими свойствами – это...

Варианты ответа:

- А) упаковочная единица
- Б) единичные экземпляры
- В) товарная партия

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 52**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Минимально допустимая часть товарной партии, отобранная из нее по установленным или заранее оговоренным правилам и предназначенная для оценки качества – это...

Варианты ответа:

- А) проба
- Б) выборка
- В) товарная партия

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 53**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Определенное минимально допустимое количество упаковочных единиц, составляющих представительную часть товарной партии и отобранных для составления исходной пробы, предназначеннной для оценки качества по установленным или заранее оговоренным правилам – это...

Варианты ответа:

- А) проба
- Б) выборка
- В) представленность пробы

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 54**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Максимально допустимое количество забракованных единиц выборки, позволяющее принять решение о приемки товарной партии по качеству – это...

Варианты ответа:

- А) навеска
- Б) приемочное число
- В) браковочное число

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 55**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Способность проследить предысторию, использование или местонахождение объекта с помощью идентификации, которая регистрируется – это...

Варианты ответа:

- А) прослеживаемость
- Б) партионная идентификация
- В) навеска

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 56**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Единичная проба определенного размера, отбираемая из одного места товарной партии – это...

Варианты ответа:

- А) точечная проба
- Б) объединенная проба
- В) проба

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 57**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Совокупность точечных проб, отобранных от одной товарной партии – это...

Варианты ответа:

- А) точечная проба
- Б) объединенная проба
- В) проба

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 58**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Часть объединенной пробы, выделенная и подготовленная соответствующим образом для проведения лабораторных испытаний – это...

Варианты ответа:

- А) навеска
- Б) единичная пробы
- В) средняя пробы

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 59**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке). +*

Представляет собой процесс нанесения на объект идентификации соответствующей информации в виде совокупности текста, рисунка или условных обозначений – это...

Варианты ответа:

- А) техническое обеспечение
- Б) информационное обеспечение
- В) маркирование

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 60**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Заключается в четком и однозначном регламентировании источников и потребителей сопроводительных документов – это...

Варианты ответа:

- А) техническое обеспечение
- Б) информационное обеспечение
- В) адресность

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 61**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Совокупность этапов и операций, начиная от выявления запросов и заканчивая выпуском товаров – это...

Варианты ответа:

- А) предтоварная стадия
- Б) разработка товаров
- В) производство товаров

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 62**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Совокупность производственных процессов, предназначенных для формирования товароведных характеристик товаров – это...

Варианты ответа:

- А) производство товаров
- Б) товарная стадия
- В) разработка товаров

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 63**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Совокупность этапов и операций, предназначенных для обеспечения сохраняемости товара после его выпуска из производства – это...

Варианты ответа:

- А) производство товаров
- Б) товарная стадия
- В) разработка товаров

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 64**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Завершающий этап товарной стадии, предназначенный для отпуска товара потребителю в соответствии с его запросами к товароведным характеристикам – это...

Варианты ответа:

- А) фасовка
- Б) реализация
- В) упаковывание

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 65**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Комплекс операций, обеспечивающих использование товаров по функциональному или социальному назначению – это...

Варианты ответа:

- A) доставка товара
- Б) потребление
- В) перепродажа

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 66**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Повторная реализация ранее приобретенных и частично использованных или неиспользованных товаров – это...

Варианты ответа:

- A) доставка товара
- Б) потребление
- В) перепродажа

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 67**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Совокупность операций, предназначенных для формирования новых товароведных характеристик товаров или устранения их несоответствий – это...

Варианты ответа:

- А) повторное использование
- Б) перепродажа
- В) продажа

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 68**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Завершающий этап, предназначенный для уничтожения опасной продукции – это...

Варианты ответа:

- А) повторное использование
- Б) утилизация
- В) продажа

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 69**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Этап, который включает в себя совокупность операций по устранению несоответствий отдельных характеристик – это...

Варианты ответа:

- А) переделка
- Б) ремонт
- В) утилизация

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 70**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Этап, включающий операции по замене и исправлению отдельных деталей – это...

Варианты ответа:

- А) переделка
- Б) ремонт
- В) переработка

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 71**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам – это...

Варианты ответа:

- А) идентификация
- Б) идентификация продукции
- В) партионная идентификация

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 72**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Установление соответствия конкретной продукции образцу или ее описанию – это...

Варианты ответа:

- А) идентификация
- Б) идентификация продукции
- В) партионная идентификация

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 73**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Деятельность по информационному обеспечению установления принадлежности единичных экземпляров товаров или совокупных упаковочных единиц к определенной товарной партии – это...

Варианты ответа:

- А) идентификация
- Б) идентификация продукции
- В) партионная идентификация**

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 74**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Способность проследить предысторию, использование или местонахождение объекта с помощью идентификации, которая регистрируется – это...

Варианты ответа:

- А) прослеживаемость
- Б) идентификация продукции
- В) партионная идентификация

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 75**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Представляет собой процесс нанесения на объект идентификации соответствующей информации в виде совокупности текста, рисунка или условных обозначений, отражающих отличительные признаки товаров – это...

Варианты ответа:

- А) маркирование
- Б) прослеживаемость
- В) адресность

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 76**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Отражение всех характерных признаков объекта идентификации, которые обеспечивают его прослеживаемость на всех этапах товарной стадии – это...

Варианты ответа:

- А) маркирование
- Б) информационная достаточность
- В) адресность

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 77**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Максимально допустимое количество забракованных единиц выборки, позволяющее принять решение о приемке товарной партии по качеству – это...

Варианты ответа:

- А) приемочное число
- Б) браковочное число
- В) навеска

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 78**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Часть средней пробы, выделенная для определения некоторых показателей качества товаров – это...

Варианты ответа:

- А) приемочное число
- Б) браковочное число
- В) навеска

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 79**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Минимально допустимое количество забракованных единиц выборки, являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству – это...

Варианты ответа:

- А) приемочное число
- Б) браковочное число
- В) навеска

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 80**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Часть объединенной пробы, выделенная и подготовленная соответствующим образом для проведения лабораторных испытаний – это...

Варианты ответа:

- А) приемочное число
- Б) браковочное число
- В) средняя проба

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 81**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Потери, вызванные частичной или полной утратой количественных и качественных характеристик товара в натуральном выражении – это...

Варианты ответа:

- А) Товарные потери
- Б) Материальные потери
- В) Количественные потери

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 82**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Потери, вызванные частичной или полной утратой стоимостных характеристик в денежном выражении – это...

Варианты ответа:

- А) товарные потери
- Б) материальные потери
- В) количественные потери

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом,

неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 83**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Уменьшение массы, объема, длины и других количественных характеристик товаров – это...

Варианты ответа:

- А) количественные потери
- Б) естественная убыль
- В) качественные потери

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 84**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Количественные потери, вызываемые процессами, которые свойственны товарам и происходят при их транспортировании и хранении – это...

Варианты ответа:

- А) естественная убыль
- Б) материальные потери
- В) товарные потери

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 85**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Потери, обусловленные микробиологическим, биологическим и физико-химическими процессами – это...

Варианты ответа:

- А) качественные потери
- Б) количественные потери
- В) естественная убыль

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 86**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Предреализационные товарные потери бывают:

Варианты ответа:

- А) ликвидными и неликвидными
- Б) ликвидными и качественными
- В) ликвидными и количественными

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 87**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Вызывают порчу товаров, существенно снижают их качество, делают невозможным использование их по назначению или снижают надежность – это...

Варианты ответа:

- А) микробиологические процессы
- Б) микробиологические явления
- В) биологические процессы

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 88**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Направлены на выявление причин возникновения потерь с целью их предупреждения или снижения – это...

Варианты ответа:

- А) организационные методы
- Б) профилактические методы
- В) технологические методы

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 89**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Меры по учету факторов внутренней среды и регулированию факторов внешней среды, позволяющие предупредить или снизить товарные потери – это...

Варианты ответа:

- А) организационные методы
- Б) профилактические методы
- В) технологические методы

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 90**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Связаны с приемочным контролем качества, что уже на первой стадии закладки товаров на хранение позволяет прогнозировать их сохранность – это...

Варианты ответа:

- A) организационные методы
- Б) профилактические методы
- В) технологические методы

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 91**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Сведения об основополагающих характеристиках товара, предназначенные для пользователей – субъектов коммерческой деятельности – это...

Варианты ответа:

- А) товарная информация
- Б) коммерческая информация
- В) цифровая информация

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 92**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Сведения о товаре, дополняющие основную информацию и предназначенные для изготовителей, поставщиков и продавцов, но малодоступные потребителю – это...

Варианты ответа:

- А) товарная информация
- Б) коммерческая информация
- В) словесная информация

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 93**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Информация, которая доступна для грамотного населения, если она дана на соответствующем языке – это...

Варианты ответа:

- A) товарная информация
- Б) коммерческая информация
- В) словесная информация

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 94**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Информация, которая применяется чаще всего для дополнения словесной и в тех случаях, когда требуется количественная характеристика сведений о товаре – это...

Варианты ответа:

- A) товарная информация
- Б) коммерческая информация
- В) цифровая информация

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 95**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Требование, закрепляющее право потребителя на необходимую информацию и обязанность изготовителя или продавца ее предоставлять по первому требованию – это...

Варианты ответа:

- А) понятность
- Б) востребованность
- В) достаточность информации

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 96**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Требование, предполагающее использование общепринятых понятий и терминов, определения которых приводятся в федеральных законах – это...

Варианты ответа:

- А) понятность
- Б) востребованность
- В) достаточность информации

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 97**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Отсутствие определенных сведений о товаре – это...

Варианты ответа:

- A) понятность
- Б) востребованность
- В) неполная информация

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 98**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Предоставление сведений, дублирующих основную информацию без особой необходимости или не представляющих интереса для ее пользователей – это...

Варианты ответа:

- A) понятность
- Б) излишняя информация
- В) неполная информация

Ответ: Б

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 99**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Разновидность этикеток, имеют особую форму, наклеивается на горлышко бутылки – это...

Варианты ответа:

- А) кольеретки
- Б) вкладыши
- В) контрольные ленты

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 100**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Обозначения, способные отличать соответственно товары и услуги одних юридических лиц от однородных товаров и услуг – это...

Варианты ответа:

- А) товарные знаки

Б) вкладыши

В) клейма

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### КРИТЕРИЙ ОЦЕНКИ

Количество баллов	Оценка	Коэффициент усвоения
90-100	5	$0,9 < K \square < 1$
70-89	4	$0,8 < K \square < 0,9$
40-69	3	$0,7 < K \square < 0,8$
39 и менее	2	$K \square < 0,7$

### Ключ к тесту

№ вопроса	Эталон ответа						
1	в	26	б	51	б	76	б
2	в	27	в	52	а	77	а
3	а	28	б	53	б	78	в
4	а	29	а	54	б	79	б
5	а	30	а	55	а	80	в
6	а	31	б	56	а	81	а
7	б	32	б	57	б	82	б
8	а	33	а	58	в	83	а
9	б	34	в	59	в	84	а
10	а	35	б	60	в	85	а
11	б	36	б	61	а	86	а
12	б	37	а	62	а	87	а
13	а	38	в	63	б	88	а
14	в	39	а	64	б	89	в
15	а	40	в	65	б	90	б
16	б	41	б	66	в	91	в
17	в	42	б	67	а	92	б
18	б	43	в	68	б	93	в
19	а	44	б	69	а	94	в
20	а	45	а	70	б	95	б
21	б	46	б	71	а	96	а
22	в	47	б	72	б	97	в
23	б	48	в	73	в	98	б
24	а	49	б	74	а	99	а
25	б	50	б	75	а	100	а

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Набережночелнинский институт (филиал) федерального государственного автономного  
образовательного учреждения высшего профессионального образования  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»  
инженерно-экономический колледж

**Вопросы для собеседования**  
**(ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8)**  
по МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения»

1. Распознавание разновидностей методов классификации товароведных характеристик
2. Расчет фактических нормируемых потерь (естественной убыли)
3. Анализ ассортиментной политики торговых предприятий торговый(или промышленный) ассортимента
4. Расчет показателей ассортимента
5. Проведение идентификации, оценки качества товаров
6. Определение градаций качества товаров (товарных сортов, номеров, марок)
7. Осуществление контроля за условиями и сроками хранения, транспортирования товаров, санитарно-эпидемиологические требования к ним.
8. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.
9. Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий
10. Ознакомление с правовой и нормативной базой товарной информации.  
Расшифровка информационных знаков на упаковке.
11. Ознакомление с документами подтверждения соответствия, проведение регистрации и осуществления контроля документов
12. Проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов.
13. Проведение диагностики дефектов.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Набережночелнинский институт (филиал) федерального государственного автономного  
образовательного учреждения высшего профессионального образования  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»  
инженерно-экономический колледж

**Темы докладов, сообщений  
(ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8)**

по МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения  
(наименование дисциплины)

1. Изучение ассортимента и определение качества муки.
2. Органолептическая оценка качества макаронных изделий
3. Органолептическая оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий
4. Изучение ассортимента и свойств хлопчатобумажных и льняных тканей
5. Изучение ассортимента и свойств швейных и трикотажных изделий
6. Ассортимент и товароведная характеристика кожаной обуви
7. Изучение ассортимента стеклянной посуды

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Набережночелнинский институт (филиал) федерального государственного автономного  
образовательного учреждения высшего профессионального образования  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»  
инженерно-экономический колледж

**Кейс-задача**  
**(ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8)**

по МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения»  
(наименование дисциплины)

**по теме: «Классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценка их качества, маркировка»**

**Вариант 1.**

Задание 1. Зарисовать схему классификации ассортимента и показателей качества исследуемых товаров однородной группы или вида. Укажите на схеме ступени, признаки на этих ступенях и глубину классификации при иерархическом методе.

Задание 2. Разработайте предложения по совершенствованию номенклатуры потребительских свойств и показателей путем исключения неперспективных показателей или включения перспективных, наиболее значимых для обеспечения обязательных требований, а также требований, обеспечивающих создание потребительских предпочтений.

Задание 3. Тестирование. Примеры заданий:

1. Иерархический метод – это такой метод классификации, при котором:

А) группировки вышестоящего уровня выделяются по основаниям более существенным, чем группировки нижестоящего уровня

Б) товары распределяются по независимым друг от друга признакам

В) группировки вышестоящего уровня выделяются по основаниям менее существенным, чем группировки нижестоящего уровня

2. Фасетный метод – это такой метод классификации, при котором:

А) группировки вышестоящего уровня делятся надвое

Б) товары распределяются по независимым друг от друга признакам

В) группировки вышестоящего уровня выделяются по основаниям менее существенным, чем группировки нижестоящего уровня

3. Разряд кода – это:

А) длина кода

Б) количество пробелов в коде

В) позиция знака в коде

4. Иерархическому методу классификации соответствует метод кодирования:

А) серийно-порядковый

Б) последовательный

В) параллельный

5. Фасетному методу классификации соответствует метод кодирования:

А) параллельный

Б) последовательный

В) порядковый

6. Образование и присвоение кода классификационной группировке или объекту классификации...

А) кодирование

Б) классификация

В) систематизация

7. Алфавит кода, знаками которого являются цифры

- А) символный алфавит кода  
 Б) цифровой алфавит кода  
 В) цифирный алфавит кода  
 8. Алфавит кода, знаками которого являются буквы алфавитов естественных языков  
 А) алфавитный код  
 Б) буквальный алфавит кода  
 В) буквенный алфавит кода  
 9. Общее число знаков в алфавите это ...  
 А) общий код  
 Б) основание кода  
 В) состав кода  
 10. Позиция знака в коде это ...  
 А) разряд кода  
 Б) заряд кода  
 В) расположение кода

### **Вариант 2.**

Задание 1. Рассчитать показатели ассортимента: широту, полноту, устойчивость, новизну, рациональность. Для пищевых продуктов повседневного спроса установить соблюдение ассортиментного минимума по наличию 2-3 наименований, определяющих товарный профиль магазин. Расчет показателей производиться по формулам.

Задание 2. Разработайте предложения по совершенствованию номенклатуры потребительских свойств и показателей путем исключения неперспективных показателей или включения перспективных, наиболее значимых для обеспечения обязательных требований, а также требований, обеспечивающих создание потребительских предпочтений.

Задание 3. Тестирование. Примеры заданий:

1. Набор товаров различных видов, разновидностей и наименований, удовлетворяющих аналогичные потребности
  - А) групповой ассортимент
  - Б) видовой ассортимент
  - В) товарный ассортимент
2. Набор товаров одного вида, но разных торговых марок
  - А) марочный ассортимент
  - Б) видовой ассортимент
  - В) сопутствующий ассортимент
3. Набор товаров, которые выполняют вспомогательные функции и не относятся к основным для данной организации
  - А) рациональный ассортимент
  - Б) смешанный ассортимент
  - В) сопутствующий ассортимент
4. Набор товаров разных групп, видов, наименований, отличающихся большим разнообразием функционального назначения
  - А) сопутствующий ассортимент
  - Б) смешанный ассортимент
  - В) оптимальный ассортимент
5. Набор товаров, который обеспечивает достаточную степень удовлетворенности потребителей и достижение целей организации
  - А) рациональный ассортимент
  - Б) оптимальный ассортимент
  - В) смешанный ассортимент
6. Набор товаров, удовлетворяющий реальные потребности с максимально полезным эффектом для потребителя или организации при рациональных затратах на их приобретение и потребление

- А) оптимальный ассортимент  
 Б) сопутствующий ассортимент  
 В) рациональный ассортимент

7. Количество групп, видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп

- А) действительная широта  
 Б) длина ассортимента  
 В) широта ассортимента

8. Фактическое количество групп, видов, разновидностей и наименований товаров, имеющихся в наличии

- А) абстрактная широта  
 Б) действительная широта  
 В) длинная широта

9. Фирменное наименование одного или нескольких товаров, определенное предприятием-изготовителем или торговой организацией

- А) торговая марка  
 Б) торговый знак  
 В) фирменный знак

10. Способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности

- А) функции ассортимента  
 Б) ассортиментный состав  
 В) полнота ассортимента

### **Критерии оценки:**

Компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения (баллы)			
		2	3	4	5
OK-1	Знать теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы Уметь применять методы товароведения; Иметь практический опыт определения показателей ассортимента	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний
		Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
		Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне
	Знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объеме	Демонстрирует высокий уровень знаний
	Уметь	Не умеет	Демонстрирует	Умеет	Демонстрирует

OK-2	формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент	Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	частичные умения без грубых ошибок	применять знания на практике в базовом объёме	высокий уровень умений
	Иметь практический опыт оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне
OK- 3	Знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний
	Уметь оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт контроля режима и сроков хранения товаров	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне
OK- 4	Знать документы по подтверждению соответствия	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний
	Уметь рассчитывать товарные потери и списывать их	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт работы с документами по подтверждению соответствия, регистрировать и осуществлять контроль документов	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне
	Знать правила требования к составлению и оформлению торговой	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний

	документации; Диагностику дефектов				
OK- 6	Уметь соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт проверки соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне
OK- 7	Знать допустимые и недопустимые дефекты	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний
	Уметь соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт диагностировать дефекты	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне
OK- 12	Знать методы оценки товаров	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний
	Уметь проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов; -диагностировать дефекты	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт диагностики дефектов	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне-диагностики дефектов
	Знать теоретические основы	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без	Знает достаточно в базовом	Демонстрирует высокий уровень знаний

	товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы.		грубых ошибок	объёме	
ПК 3.1	Уметь применять методы товароведения	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт определения показателей ассортимента	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне-диагностики дефектов
ПК 3.2	Знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний
	Уметь формировать и анализировать торговый(или промышленный) ассортимент	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне-диагностики дефектов
ПК 3.3	Знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний
	Уметь оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт контроля режима и сроков хранения товаров	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне-диагностики дефектов

		ошибки			
ПК 3.4	Знать документы по подтверждению соответствия	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний
	Уметь рассчитывать товарные потери и списывать их	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт работы с документами по подтверждению соответствия, регистрировать и осуществлять контроль документов	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне-диагностики дефектов
ПК 3.5	Знать правила требования к составлению и оформлению торговой документации; Диагностику дефектов	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний
	Уметь соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт проверки соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне-диагностики дефектов
ПК 3.6	Знать допустимые и недопустимые дефекты	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний
	Уметь соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь	Не владеет	Демонстрирует	Владеет	Демонстрирует

	практический опыт диагностировать дефекты	Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	частичные владения без грубых ошибок	базовыми приёмами	владения на высоком уровне-диагностики дефектов
ПК 3.7	Знать методы оценки товаров	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний
	Уметь проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов; -диагностировать дефекты	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт диагностики дефектов	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне-диагностики дефектов
ПК 3.8	Знать методы оценки товаров	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные Знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний
	Уметь проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов; -диагностировать дефекты	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт диагностики дефектов	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне диагностики дефектов

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Набережночелнинский институт (филиал) федерального государственного автономного  
образовательного учреждения высшего профессионального образования  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»  
инженерно-экономический колледж

## Вопросы к экзамену

по МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения»  
(наименование дисциплины)

1. Предмет, цели и задачи товароведения. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
2. Классификация товаров. Принципы построения систем классификации и их виды. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)
3. Кодирование товаров. Виды и методы кодирования. Преимущества и недостатки методов кодирования. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
4. Ассортимент товаров. Показатели ассортимента, особенности его формирования и оценки. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)
5. Количественные характеристики товаров. Общие и специфичные характеристики единичных экземпляров товаров и товарных партий. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
6. Физические свойства товаров: группы. Физико-механические и термические свойства, их характеристика. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
7. Термические, электрические и оптические свойства: определение, показатели, характеристика. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
8. Качество товаров. Основные понятия. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)
9. Классификация требований, предъявляемых к товарам. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
10. Показатели качества, их классификация по различным признакам. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
11. Номенклатура потребительских свойств товаров. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)
12. Эргономические свойства и показатели, их определяющие. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)
13. Экологические свойства и свойства безопасности. Виды безопасности. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
14. Градации качества товаров: стандартная, нестандартная, отход, брак. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
15. Дефекты товаров. Классификация. Диагностика. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)
16. Контроль качества товаров. Виды и методы контроля. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
17. Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
18. Факторы, влияющие на формирование качества и количества товаров. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)

19. Сохранение качества и количества товаров. Классификация факторов, влияющих на сохраняемость. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
20. Упаковка, назначение, виды: требования к упаковке, эффективность разных видов.(ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)
21. Послепродажное обслуживание. Объекты. Назначение. Основные операции, их влияние на количество и качество. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
22. Товарные потери. Группы, виды и разновидности. Меры по предупреждению и снижению потерь, их значение. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
23. Информация о товарах. Требования к информации о товарах. Виды информации о товарах, их назначение, характеристики. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)
24. Маркировка товаров: назначение, виды, носители. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)

**Практические задания к экзамену:**

1. Привести 3 примера штриховых кодов на товары (с расшифровкой и проверкой на подлинность). (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
2. Привести 3 примера маркировки товаров (эксплуатационные знаки). Дать характеристику. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)
3. Привести 3 примера маркировки товаров (в части компонентных знаков). Дать их характеристику. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
4. Привести 2-3 примера маркировки товаров (в части экологических знаков). Дать характеристику. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)
5. Привести 3 примера маркировки товаров (предупредительные знаки). Дать характеристику (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
6. Привести примеры и дать характеристику товарных знаков (фирменные и ассортиментные.) (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
7. Перечислите потребительские свойства и показатели качества парфюмерных изделий. Определение подделки. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)
8. Расскажите основные особенности и условиях хранения свежих овощей и плодов. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
9. Перечислите потребительские свойства мебели. Расскажите об особенностях сроков годности мебельной продукции. Расскажите о сроках возврата товара в магазин. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
10. Перечислите потребительские свойства, показатели качества косметических товаров. Отличия подделки от настоящего косметического товара. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)
11. Определите штрих-код на упаковке товара. Рассчитайте контрольную цифру. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
12. По назначению обувь подразделяют: бытовую, спортивную, производственную, ортопедическую и национальную. Сроки возврата обуви в магазин с момента покупки потребителем. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)
13. Товарные знаки (фирменные и ассортиментные). Расскажите на примерах. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)
14. Определить структуру ассортимента кондитерских товаров, если в магазине имеются: шоколад – 12 наименований; шоколадные конфеты – 24 наименования; карамель – 10 наименований; мучные кондитерские изделия – 16 наименований; халва – 2 наименования. Повышенным спросом пользуются мучные кондитерские изделия. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
15. Хранение – этап обращения товара, в условиях, обеспечивающих минимальное изменение его количества и качества, перечислите места товарных запасов. Определить ситуацию на рынке Российской Федерации на базах и складах оптовой торговли (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)

16. Расшифровать штриховые коды по 2-3 образцам товаров.(ОК-1,ОК-2,ОК- 3,ОК-4,ОК- 6,ОК-7,ОК-12,ПК3.1-3.8)

17. Определите штрих-код на упаковке товара. Рассчитайте контрольную цифру. (ОК-1, ОК-2, ОК-3,ОК-4,ОК-6,ОК-7,ОК-12,ПК3.1-3.8)

### **Критерии оценки на экзамене**

Экзамен проводится в письменной форме по билетам или в форме тестирования.

Критерии оценки при проведении экзамена по билетам

«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
студент раскрывает теоретический вопрос билета, практическое Задание выполняет без ошибок, Уверенно отвечает на дополнительные вопросы	студент раскрывает теоретический вопрос, Практическое задание выполняет без ошибок, на дополнительные вопросы отвечает неуверенно, допускает не точности в определениях.	студент раскрывает теоретический вопрос не в полной мере, допускает неточности в формулировках (1-2 ошибки), практическое задание выполнено частично, с допущением ошибок в расчётах	Теоретический вопрос не раскрыт, практическое задание не выполнено.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Набережночелнинский институт (филиал) федерального государственного автономного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»  
ИНЖЕНЕРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ



**Фонд оценочных средств  
по междисциплинарному курсу**

МДК.03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»  
(наименование дисциплины)

38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»  
(код и наименование специальности)

менеджер по продажам  
Квалификация выпускника

Набережные Челны  
2022

**Паспорт**  
**фонда оценочных средств по МДК 03.02**  
Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров  
(наименование дисциплины)

<b>Индекс компетенции</b>	<b>Расшифровка компетенции</b>	<b>Показатель формирования компетенции</b>	<b>Оценочные средства</b>
ОК1	Понимать сущность и значимость своей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	уметь применять методы товароведения; знать теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы	Вопросы к экзамену 1-25 Практические задания к экзамену 1-20 Вопросы теста к экзамену 1-100
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	уметь формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп	Вопросы к экзамену 1-25 Практические задания к экзамену 1-20 Вопросы теста к экзамену 1-100
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	уметь оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров	Вопросы к экзамену 1-25 Практические задания к экзамену 1-20 Вопросы теста к экзамену 1-100
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	уметь оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров	Вопросы к экзамену 1-25 Практические задания к экзамену 1-20 Вопросы теста к экзамену 1-100
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами,	уметь соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические	Вопросы к экзамену 1-25 Практические задания к экзамену 1-20 Вопросы теста к

	руководством, потребителями	требования к ним; знать правила требования к составлению и оформлению торговой документации	экзамену 1-100
ОК 07	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	знать допустимые и недопустимые дефекты; уметь соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним	Вопросы к экзамену 1-25 Практические задания к экзамену 1-20 Вопросы теста к экзамену 1-100
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	уметь проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов; знать методы оценки товаров	Вопросы к экзамену 1-25 Практические задания к экзамену 1-20 Вопросы теста к экзамену 1-100
ПК3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	иметь практический опыт определения показателей ассортимента уметь применять методы товароведения знать теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы.	Вопросы к экзамену 1-25 Практические задания к экзамену 1-20 Вопросы теста к экзамену 1-100
ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	иметь практический опыт оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп; уметь формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;	Вопросы к экзамену 1-25 Практические задания к экзамену 1-20 Вопросы теста к экзамену 1-100

		знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп	
ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	иметь практический опыт контроля режима и сроков хранения товаров; уметь оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров	Вопросы к экзамену 1-25 Практические задания к экзамену 1-20 Вопросы теста к экзамену 1-100
ПК3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты.	иметь практический опыт работы с документами по подтверждению соответствия, регистрировать и осуществлять контроль документов уметь рассчитывать товарные потери и списывать их знать документы по подтверждению соответствия.	Вопросы к экзамену 1-25 Практические задания к экзамену 1-20 Вопросы теста к экзамену 1-100
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	иметь практический опыт проверки соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов; уметь соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; знать правила требования к составлению и оформлению торговой документации; Диагностику дефектов. соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-	Вопросы к экзамену 1-25 Практические задания к экзамену 1-20 Вопросы теста к экзамену 1-100

		эпидемиологические требования к ним	
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	иметь практический опыт диагностировать дефекты уметь соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним знать допустимые и недопустимые дефекты	Вопросы к экзамену 1-25 Практические задания к экзамену 1-20 Вопросы теста к экзамену 1-100
ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	иметь практический опыт диагностики дефектов уметь проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов знать методы оценки товаров	Вопросы к экзамену 1-25 Практические задания к экзамену 1-20 Вопросы теста к экзамену 1-100
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	иметь практический опыт диагностики дефектов уметь проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов знать методы оценки товаров	Вопросы к экзамену 1-25 Практические задания к экзамену 1-20 Вопросы теста к экзамену 1-100

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

Набережночелдинский институт (филиал) федерального государственного автономного  
образовательного учреждения высшего профессионального образования  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»  
инженерно-экономический колледж  
(наименование кафедры)

**Тест**  
**(ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8)**

по МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»  
(наименование дисциплины)

Тест № 1

По теме: «Зерномучные товары»

1. Анатомические части зерна гречихи состоят из ..., ..., ... оболочек, ... слоя, ... и ....
2. Тритикале – это злак:  
A) твердой пшеницы  
B) мягкой пшеницы  
B) гибрид мягкой, твердой пшеницы и ржи.
3. Крупы – это ...  
A) измельчительное зерно пшеницы  
B) размолотое зерно пшеницы  
B) порошкообразный продукт, получаемый измельчением зерна  
Г) дробленые зерна злаков, освобожденные от оболочек, зародыша, алейронового слоя
4. Зерном для производства крупы пшено является:  
A)пшеница      B)просо      B)ячмень      Г) гречиха
5. Какую муку называют овсяной:  
A)геркулес      B) хлопья лепестковые      B) толокно      Г) продел
6. Установить правильную последовательность процесса производства муки:  
A) сортировка зерна по крупности  
B) составление помольной смеси  
B) помол(размол)  
Г) очистка зерна от примесей  
Д) кондиционирование зерна
7. Вязкую, клейкую массу, которую получают при отмывании водой теста из пшеничной муки, называют....
8. Входит ли в состав макаронных изделий соль?  
A) входит      B) не входит
9. Установите соответствие между двумя колонками

I	II
1. Паутинка, тонкая, обыкновенная, любительская	A) макароны
2. Соломка, обыкновенные, особые, любительские	B) лапша
3. особые, обыкновенные, любительские	B) перья
4. Широкая, узкая	Г) вермишель

10. Влажность макаронных изделий не должна быть выше...%

11. Сырьем для производства простого хлеба является:  
A) мука, соль, сахар, дрожжи, вода.  
B) мука, соль, сахар, дрожжи, вода, жир.

В) мука, соль, дрожжи, вода.

12. Установить правильную последовательность производства хлеба:

А) подготовка сырья

Б) брожение

В) замес теста

Г) расслойка теста

Д) обминка теста

Е) охлаждение хлеба

Ж) выпечка хлеба

З) формование изделий

13. Расслойку теста производят?

А) для придания аромата хлебу

Б) для снижения кислотности

В) для разрыхления теста.

14. Установите соответствие между двумя колонками

Дефекты	Причины
1.непромес	А) небрежное обращение с горячим хлебом
2. неправильная форма	Б) близкое расположение тестовых заготовок при выпечки подовых сортов хлеба
3. горелая корка	В) недостаточная длительность замеса
4. притиски	Г) слишком высокая температура печи.

15. Установите соответствие между двумя колонками

I	II
1. бублики	А) t не выше 22 ОВВ 65-75%, 12 мес.
2. сухарные изделия	Б) t 20-25 ОВВ не более 75%, 24 часа
3. хлеб ржаной	В) t не выше 25 ОВВ 65-75%, 16 час.
4. хлеб пшеничный	Г) t 20-25 ОВВ не более 75%, 36 часов

Эталон ответа к тесту № 1 по теме: «Зерномучные товары»

1. плодовые, семенные, цветочные, алейроновый, эндосперм, зародыш.	P = 6
2. В	P = 1
3. Г	P = 1
4. Б	P = 1
5. В	P = 1
6. Б, Г, А, Д, В.	P = 5
7. клейковина	P = 1
8. Б	P = 1
9. 1 – Г, 2 – А, 3 – В, 4 – Б	P = 4
10. 9 – 13 %	P = 1
11. В	P = 1
12. А, В, Б, Д, З, Г, Ж, Е	P = 8
13. В	P = 1
14. 1В, 2 А, 3Г, 4Б	P = 4
15. 1В, 2А, 3Г, 4Б	P = 4
Итого	P = 40

Ключ к тесту 1

«5»	40-36
«4»	35-32

«3»	31-28
«2»	Менее 28

## Тест №2

По теме: «Плодовоовощные товары»

### 1) Установите соответствие между двумя колонками.

Группа	Виды овощей
1. Клубнеплоды	A) арбузы, кабачки
2. Луковые	Б) брокколи, кольраби
3. Капустные	В) батат, топинамбур
4. Тыквенные	Г) батут, порей

1...; 2...; 3...; 4....

### 2) Столовый картофель характеризуется:

1. Средним размером, средним содержанием крахмала, малым количеством неглубоких глазков.

2. Крупным размером, мало крахмала, неглубокими глазками.

3. Любым размером, большим содержанием крахмала, глубокими глазками.

### 3) Входят ли в состав овощей пектиновые вещества?

1. входят

2. не входят

4) Картофель отборный .... сортов должен иметь 90% картофеля одного ботанического сорта.

5) Отборная морковь - это корнеплод, размер которого по наибольшему поперечному диаметру составляет

1.3-5см.                    2. 2,5-7 см.                    3. 5-10 см.                    4. до 14см.

6) Хозяйственно – ботанические сорта белокочанной капусты «Слава», «Подарок», «Брауннитвейгская» относятся:

1. к ранним сортам        2. к средним сортам        3. к поздним сортам

7) ... сорта лука содержат наибольшее количество сахаров (до 14%), эфирных масел и гликозидов.

8) Горький вкус перца придаёт

1. солонин

2. капсицин

3. амигдалин.

### 9) Установите соответствие между двумя колонками.

Виды овощей	Показатели качества
1. арбузы	А) в партии допускается плодов с легкими повреждениями от нажимов, с отклонениями в размерах до 5%.
2. огурцы	Б) в партии допускается плодов менее установленных размеров до 5%, с опробковевшими образованиями до 15%.
3. дыни	В) в партии допускается плоды целые, без механических повреждений, правильной формы. Допускается до 5% земли
4. томаты	Г) в партии допускается до 10% плодов других сортов, недозрелые, перезрелые до 8%.

### 10) Установите соответствие между двумя колонками.

Группы плодов	Виды плодов
1. семечковые	А) лимоны, апельсины
2. косточковые	Б) фисташки, каштан
3. тропические	В) черника, ежевика
4. цитрусовые	Г) персики, абрикосы

5. ягоды	Д) манго, ананасы
6. орехоплодные	Е) яблоки, айва

- 11) Виноград по строению относится к .... ягодам.
- 12) Качество квашеной капусты 1 сорта оценивается:
1. Капуста равномерно нашинкована, без крупных кусков листьев;
  2. светло – соломенного цвета с желтоватым оттенком;
  3. светло – соломенного цвета с зеленоватым оттенком;
  4. консистенция слабохрустящая, малоупругая;
  5. консистенция упругая, хрустящая;
  6. сок слегка мутноватый;
  7. сок мутный.
- 13) К натуральным консервам относятся:
1. томатное пюре, зелены горошек;
  2. зеленый горошек, сахарная кукуруза;
  3. сахарная кукуруза, икра кабачковая;
  4. икра кабачковая, винегрет.
- 14) Установите правильную последовательность производства плодовых компотов.
1. плоды укладывают в банки;
  2. закатывают в банки;
  3. плоды сортируют;
  4. заливают сахарным сиропом;
  5. плоды моют;
  6. стерилизуют
- 15) Установить соответствие

I	II
1. урюк	A) это целые абрикосы без косточек
2. курага	Б) виноград без косточек
3. кайса	В) сушеные сливы сорта «Венгерки»
4. изюм	Г) это целые абрикосы
5. кишмиш	Д) виноград с косточками
6. чернослив	Е) абрикосы в виде половинок

Эталон ответа к тесту №2 по теме: «Плодовоощные товары»

№	1 вариант	№	
1	1-В, 2-г.3-б,4-а	P = 4	9 1-г, 2-в, 3-а, 4-б P = 4
2	1	P = 1	10 1-е, 2-г, 3-д, 4-а, 5-в, 6-б P = 6
3	2	P = 1	11 настоящим P = 1
4	высокоценных	P = 1	12 1, 2, 5, 6 P = 4
5	1	P = 1	13 2 P = 1
6	2	P = 1	14 5, 3, 1, 4, 2, 6 P = 6
7	острые	P = 1	15 1-г, 2-а, 3-е, 4-д, 5-б,6-в P = 6
8	2	P = 1	
			P = 39

Ключ к тесту 2

«5»	39-35
«4»	34-31
«3»	30-27
«2»	Менее 27

### Тест №3

По теме: «Вкусовые товары»

1) Укажите Родину чая:

1. Индия      2. Китай      3. Япония      4. Россия

2) Установите соответствие между двумя колонками по оценке качества чая.

I	II
1. высочайшее	A) 4,75 б-5, 0 б
2. хорошее	Б) 10 б
3. среднее	В) 6,2 б-8, 0 б
4. уникум	Г) 3,25 б-4, 0 б

3) Установите правильную последовательность производства черного байхового чая:

1. ферментация  
2. завяливание  
3. скручивание  
4. сушка  
5. упаковка  
6. сортировка чая

4) .... кофе получают путем экстракции горячей водой и сушки экстракта.

5) Установите соответствие между двумя колонками.

I	II
1 плодовые	А) горчица
2 корневые	Б) гвоздика
3 коровьи	В) розмарин
4 цветочные	Г) перец белый
5 почечные	Д) имбирь
6 листовые	Е) корица
7 семенные	Ж) шафран

6) Водка представляет собой смесь спирта ... и умягченной ...., обработанную .... углем и.....

7) Столовые виноградные вина – это алкогольные напитки, полученные сбраживанием сока свежего винограда ..... спирта, сахара или других веществ

8) Установите соответствие между двумя колонками.

I	II
1. мадера	А) Сырьем является увяленный виноград особых сортов, содержащий до 33% сахара, виноматериалы не обрабатывают теплом.
2. херес	Б) используют перезрелый заизюмленный виноград, пораженный грибом благородной гнили
3. мускаты	В) особенность технологии приготовления состоит в нагревании под солнцем разлитого в бочки молодого вина
4. токай	Г) используется виноград, достигший полной зрелости или несколько перезрелый; после дробления ягод, мягу прогревают паром
5. кагор	Д) используют виноград, завяленный на кустах, вино длительно выдерживают под дрожжевой пленкой в неполных бочках

9) Маркировка марочных коньяков

1. \*\*\*;      \*\*\*;      \*\*\*\*.

2. КВ, КВВК, КС,ОС

3. Гек-Гель, Домбай, Дойна и др.

10) Основным сырьем для производства пива является?

11) В зависимости от рецептуры и технологии получения пиво делят на:

1. светлое, пастеризованное  
2. темное пастеризованное

3. светлое, темное

12) Установите соответствие между двумя колонками.

I	II
1. Соки натуральные осветленные	А) получают увариванием натуральных соков до содержания сухих веществ до 70%
2. Соки с мякотью	Б) соки производят с добавлениями до 35% других соков
3. Купажированные	В) обработка соков производится танином, желатином, а затем фильтруют
4. Концентрированные	Г) получают в результате пропускания плодов и ягод через протирочную машину без фильтрования и обработки

13) Минеральные воды – это растворы ... солей и ... в воде.

Эталон ответа к тесту №3 по теме: «Вкусовые товары»

№ вопроса		
1.	2	P = 1
2.	1 в, 2 а, 3 г, 4 б	P = 4
3.	2. 3, 1, 4, 6, 5.	P = 5
4.	растворимый	P = 1
5.	1г, 2д ,3е, 4ж, 5б, 6в, 7а	P = 7
6.	ректификат, водой, активным, профильтрованная	P = 4
7.	без добавления	P = 2
8.	1 в. 2д, 3а, 4б, 5г.	P = 5
9.	2	P = 1
10.	ячмень, хмель, вода, дрожжи, ферментативные препараты, несоложеные материалы.	P = 6
11.	3	P = 1
12.	1 в, 2 г, 3 б, 4 а.	P = 4
13.	Минеральных, газов	P = 2
		P = 43

Ключ к тесту 3

«5»	43-39
«4»	38-34
«3»	33-30
«2»	Менее 30

Тест №4

По теме: «Сахар. Мед. Крахмал. Сахаристые кондитерские изделия»

- 1) Сахар – ценный пищевой продукт, который состоит почти из чистой ... с небольшим количеством других веществ и....
- 2) Сырье для производства сахара является:
  - 1.Столовая свекла
  - 2.Сахарная свекла
  - 3.Технический картофель
- 3) Что такое дефекация?
  1. обработка углекислым газом
  2. обработка известковым молоком
  3. освобождение от патоки
- 4) Средний вид сахара - песка по размером кристаллов

1. 0,2-0,8 мм. 2. 0,5-1,2 мм 3.1,0-2,5 мм 4. 2,0-4,0мм

5) Кромемедаценнейпродукциейпчеловодства является..., лечебная..., маточное

...

6) Какой мед получают увариванием сахарного сиропа с добавлением органических кислот и ароматических эссенций?

1. Натуральный 2.Искусственный 3.Падевый 4.Сотовый

7) Установить правильную последовательность производства сахара-песка:

1. Сгущение сока до образования кристаллов

2. Подготовка сырья

3. Получение диффузионного сока

4. Обработка сахара

5. Дефекация

8) Уваренные в сахарном сиропе с добавлением или без добавления патоки плоды и ягоды, которые сохранили свою форму и равномерно распределены в сиропе -это

1.Варенье 2. Джем 3. Повидло 4. Конфитюр

9) Установите соответствие между двумя колонками

Вид материала	Особенности способов приготовления
1 формовой	А) Мармеладную массу наливают в выстланые пергаментом ящики
2 резной	Б) готовую массу разливают в формы разных размеров и конфигураций
3 пластовый	В) имеет форму маленьких лепешек куполообразной формы из пюре косточковых плодов
4 пат	Г) готовую фруктовую массу разливают в лотки слоем до 2 см и разрезают на куски прямоугольной или ромбовидной формы.

10) Сырьем для производства какао-порошка является?

1. Какао-бобы 2.Какао-жмых 3.Какао-продукты

11) Установите соответствие между двумя колонками

Начинки карамели	Особенности производства
1 ликерная	А) готовят увариванием в основном на яблочное пюре с сахаром и патокой
2 сбивная	Б) в уваренный сахар-паточный сироп добавляют после охлаждения вина, спирт, коньяк и др.
3 ореховая	В) сахар-паточный сироп сбивают с яичными белками или др. пенообразующими веществами с добавлениями ягод, фруктов, спирта и др.
4 фруктово-ягодная	Г) готовят растирианием обжаренных орехов и масленичных семян кунжути с сахаром

12) К конфетным массам, получаемым путем уваривания сырья, относятся:

1.ореховая 2.Кремовая 3.Грильяжная 4. желейная

13) Установите соответствие между двумя колонками

Вид печенья	Особенности состава
1 сахарное	А) готовят из муки высшего сорта, вместо жира используется сливочное масло. Оно содержит больше сахара, жира, яичных и молочных продуктов. Имеет небольшие размеры, различной формы.
2 затяжное	Б) готовят из пластично-упругого теста, содержит до 20% сахара и до 8% жира. Печенье не рассыпчатое, медленно набухает в воде, на поверхности имеются проколы.
3 сдобные	В) вырабатывают из пшеничного теста высшего или первого сорта со слабой Или средней клейковиной, проколами на поверхности. Вырабатывают на

	дрожжах и хим. разрыхлителях с жиром или без него.
4 сухое (крекер)	Г) готовят из пластиичного теста со слабой или средней клейковиной, соды сахара 20-20%, жира не менее 9,5%. Печенье хрупкое, рассыпчатое.

14) Выбрать наиболее правильный ответ

Какие пряники вырабатываются на холодном сахаро-паточном сиропе с добавлением соды и патоки

1. заварные    2. Сырцовые    3. коврижки

15) Установите соответствие между двумя колонками

Виды полуфабрикатов	Отличительные особенности сырья
1. песочный	А) замешивают тесто на муке и воде с добавлением яиц (или меланжи), соли, пищевой кислоты. Полуфабрикат содержит большое количество сливочного масла.
2. бисквитный	Б) готовят сбиванием белков с сахаром без муки
3. белково-сбивной	В) готовят смешиванием муки сливочного масла, сахара, яиц(или меланжа), химических разрыхлителей.
4. слоеный	Г) получают из взбитых яиц с сахаром и мукой.

Эталон ответа к тесту №4 по теме: «Сахар. Мед. Крахмал. Сахаристые кондитерские изделия»

№ вопроса	1 вариант	
1.	сахароза, воды	P = 2
2.	Б	P = 1
3.	Б	P = 1
4.	Б	P = 1
5.	Прополис, пыльца, молочко, воск	P = 4
6.	Б	P = 1
7.	Б, В, Д, А, Г	P = 5
8.	А	P = 1
9.	1Б, 2Г, 3А, 4В.	P = 4
10.	Б	P = 1
11.	1Б, 2В, 3Г, 4А	P = 4
12.	Г	P = 1
13.	1Г, 2Б, 3А, 4В	P = 4
14.	Б	P = 1
15.	1А, 2Г, 3Б, 4В.	P = 4
		P = 35

#### Ключ к тесту 4

«5»	35-31
«4»	30-28
«3»	27-24
«2»	Менее 24

#### Тест №6

По теме: «Пищевые жиры»

1) Масло очищенное только от механических примесей путем фильтрования или отстаивания относится к.....

2) Побочным продуктом при производстве растительных масел является:

- А) мезга; Б) шмыг ишрот ; В) мятка.

*3) Установите соответствие между двумя колонками*

<i>Виды обработки масел</i>	<i>Особенности</i>
1 гидратация	А) из масла удаляются свободные жирные кислоты путем их омыления
2 нейтрализация	Б) из масла удаляются ароматические и вкусовые вещества путем продувания через него в условиях вакуума нагретого до 170-230° С водяного пара
3 дезодорация	В) из масла удаляют воскообразные вещества путем охлаждения до 10-12°С для прозрачности
4 вымораживание	Г) масло пропускают через фильтр-пресс для удаления случайных примесей
5 полировка	Д) удаляются белковые, слизистые вещества и фосфолипиды, для придания прозрачности

1 ..., 2 ..., 3 ..., 4 ..., 5 ... .

4) Метод получения растительного масла, основанного на механическом воздействии на масличное сырьеназывается:

А)прессованием; Б) экстрагированием.

5) Низшие сорта оливковогомасла

А) светло-желтый цвет; Б) золотисто-желтый; В) зеленоватый оттенок.

6) Что не является сырьем для производства животных топленых жиров?

А) зародыши семян; Б) жир-сырец; В) кости убойных животных.

7) Установите соответствие между двумя колонками

<i>Вид жира</i>	<i>Отличительные особенности</i>
1 свиной	А) Температура плавления 42-52 С, цвет от бледно-желтого до желтого, консистенция плотная и твердая, усвояемость 73-83%
2 говяжий	Б) Температура плавления 44-55 С, цвет от белого до бледно-желтого, консистенция плотная или твердая, усвояемость 74-84%
3 бараний	В) Температура плавления 36-46 С, цвет белый, консистенция мазеобразная и твердая, усвояемость 90-96%

1 ..., 2 ..., 3 ..., 4 ....

8) Животные топленые жиры – продукты, полученные путем ... или ... выпотки жира-сырца или выпаривания костей животных.

9) В зависимости от вида сырья и качества готового продукта топленые жиры подразделяют на товарные сорта:

А) экстра и высший; Б) высший и первый; В) первый и второй

10) Какие жиры при длительном хранении и низкой температуре приобретают зеленоватый оттенок?

А) свиной. Б) говяжий. В)бараний

11) Установить правильную последовательность производства маргарина:

А) темперирование (доведение до определенной температуры всех компонентов)

Б) подготовка молока

В) подготовка сырья

Г) смешивание и эмульгирование жировой основы с молоком

Д) введение в смесь эмульгаторов, красителей

Е) составление рецептуры

Ж)расфасовка

З) охлаждение

И) пластическая обработка

К) упаковка

12) Обязательным компонентом для производства любого вида маргарина является:

- А) вкусовые и ароматические вещества;  
 Б) масло сливочное, эмульгаторы;  
 В) животные жиры
- 13) Маргарин по содержанию жира классифицируют на:  
 А) бутербродный, столовый, для промышленной переработки.  
 Б) твердый брусковый, мягкий наливной, сливочный.  
 В) высокожирный, с пониженной жирностью, низкокалорийный.
- 14) Установите соответствие между двумя колонками

Виды кулинарных жиров	Отличительные особенности
1 украинский	А) смесь растительного саломаса, говяжьего жира, растительного масла
2 белорусский	Б) смесь растительного саломаса, бараньего жира и Растительного масла
3 восточный	В) смесь саломаса, растительного масла, свиного жира с запахом поджаренного лука
4 маргагуселин	Г) чистый растительный саломас или с добавлением Китового саломаса
5 фритюрный	Д) смесь растительного саломаса, свиного жира и растительного масла

1 ...; 2 ....; 3 ....; 4 ....; 5 ....

15) Майонез « Провансаль» по калорийности относится к:

А) высококалорийному; Б) среднекалорийному; В) низкокалорийном.

16) Качество пищевых жиров оценивается по:

А) органолептическим показателям; Б) физико-химическим показателям;  
 В) органолептическими физико-химическими показателями

17) Какой дефект не относят к животным топленым жирам?

А) бомбаж; Б) прогорание; В) осаливание

Эталон ответа к тесту №6 по теме: «Пищевые жиры»

№ вопроса	Эталон ответа	
1.	неррафинированному	P = 1
2.	Б	P = 1
3.	1 А , 2 Д , 3 Б , 4 В , 5 Г	P = 5
4.	А	P = 1
5.	В	P = 1
6.	А	P = 1
7.	1 В , 2 А , 3 Б	P = 3
8.	сухой, мокрой	P = 2
9.	Б	P = 1
10.	Б	P = 1
11.	В, Е, А, Д, Б, Г, З, И, Ж, К.	P = 10
12.	А	P = 1
13.	Б	P = 1
14.	1Д, 2А, 3Б, 4В, 5 Г	P = 5
15.	А	P = 1
16.	В	P = 1
17.	А	P = 1

P = 37 баллов

Ключ к тесту 6

«5»	37-34
«4»	33-29
«3»	28-26
«2»	Менее 26

## Тест №8

По теме: «Молоко, молочные товары»

1) Молоко по термическому состоянию подразделяют на:

1. топленое, стерилизованное, ионитное
2. топленое, стерилизованное, пастеризованное
3. топленое, пастеризованное, белковое

2) Молоко состоит из .... и сухого остатка.

3) Установите соответствие между двумя колонками

Вид молока по содержанию жира	% содержание жира
1. не жирное	A) 1%; 2,5%; 3,2%; 3,5%;
2. повышенная жирность	Б) 0,6%
3. жирное	B) 4%; 6%

4) К продуктам двойного брожения относят?

1. простокваша, кефир
2. кумыс, кефир
3. кефир, сметана

5) Установите соответствие между двумя колонками

Вид творога	Химические показатели
1 жирный в/с	A) сод жира 9%; сод влаги 73%
2 полужирный 1с	Б) сод жира -0%; сод влаги 80%
3 нежирный в/с	B) сод жира 18%; сод влаги 65%

6) Масло коровье – пищевой продукт, представляющий концентрат ..., полученный в результате соответствующей переработки молока.

7) К маслу с наполнителями относят:

- 1 крестьянское, медовое, шоколадное
- 2 вологодское, медовое, шоколадное
- 3 ярославское, медовое, шоколадное

8) ... масло получают путем перетопки сливочного масла.

9) Установить правильную последовательность производства масла сливочного методом преобразования сливок

1. перемешивание и охлаждение в маслообразователе
2. пастеризация сливок
3. нормализация сливок
4. сепарирование сливок

10) Установите соответствие между двумя колонками

Пороки масла	причины
1 нечистый вкус и запах	A) недостаточно созревшие сливки
2 штафф	Б) плохая промывка масла от пахты
3 мягкая консистенция	В) переработка несвежего сырья
4 крошиловая консистенция	Г) окисление жира
5 мутная слеза	Д) низкая температура созревания сливок, или использовались замороженные сливки

11) Установите правильную последовательность производства твердых сычужных сыров

1. приемка, сортировка молока
2. свертывание молока
3. формование сыров
4. посолка сыров
5. подготовка молока к свертыванию
6. маркировка
7. созревание сыров
8. прессование сыров
9. парафинирование сыра

10. обработка сычужного сгустка и сырной массы.
- 12) К твердым сычужным сырам относятся
1. т. Швейцарский, т. Чеддер
  2. т. Рокфор, т. Латвийский
  3. т. Голландский, т. Латвийский
  4. т. Швейцарский, т. Дорогобужский
- 13) Сыры, вырабатываемые из молока повышенной кислотности, при низкой температуре свертывания и сгусток не дробят
1. Твердые сычужные
  2. рассольные
  3. мягкие сычужные

Эталон ответа к тесту №8 по теме: «Молочные товары»

№	1 вариант		7	3	P = 1
1	2	P = 1	8	топленое	P = 1
2	воды	P = 1	9	2, 4, 3, 1	P = 4
3	1- б, 2 - в, 3 - а	P = 3	10	1-в, 2-г, 3-а, 4-д, 5-б	P = 5
4	2	P = 1	11	1, 5, 2, 10, 3, 8, 4, 7, 9, 6	P = 10
5	1 – г, 2 – а, 3 – в	P = 3	12	1, 3	P = 2
6	Молочного жира	P = 2	13	3	P = 1

P = 35

Ключ к тесту 8

«5»	35-31
«4»	30-28
«3»	27-24
«2»	Менее 24

### Тест №9

По теме: «Мясо, мясные товары»

- 1) Мясо – это туши убойных животных у которых удалены ..., ..., ..., нижние ..., внутренние...
- 2) В зависимости от строения мышечную ткань подразделяют на:
  1. Рыхлую, плотную, эластичную
  2. поперечно - полосатую, гладкую, сердечную
  3. подкожную, рыхлую, гладкую
- 3) Свинину по упитанности делят на:
  1. I и II категорию.
  2. I и II категорию, тощую.
  3. I, II, III, IV, V категории.
- 4) Установить соответствие между двумя колонками.

1. I категория свинины (беконная)	A) удовлетворительно развиты мышцы; кости слегка выступают; лопатки без впадин, бедра не подтянутые; подкожный жир у основания хвоста
2. I категория говядины взрослых животных	B) относят туши, где масса не нормируется, толщина шпика 4,1 см и Более

3. I категория говядина – молодняк	В) относят туши массой 39-86 кг (в шкуре), толщиной шпика 1,5-4 см
4. II категория. свинины	Г) удовлетворительно развиты мышцы; остистые отроски позвонков в области спины слегка выступают, подкожный жир покрывает тонким слоем на спине, слегка на пояснице
5. III категория свинины	Д) мышцы развиты менее удовлетворительно; кости выступают отчетливо; подкожные жировые отложения располагаются в виде небольших участков только на задней части туши
6. I категория баранины	Е) мышцы развиты слабо, кости заметно выступают, местами незначительные подкожные жировые отложения в виде тонкого слоя, которые могут и отсутствовать
7. II категория говядины взрослых животных	Ж) мышечная ткань развита хорошо; шпик плотный, белый; толщина шпика 1,5-3,5 см; масса туши 53-72 кг
8. II категория козлятины	З) мышцы развиты удовлетворительно; кости выступают не резко; подкожный жир покрывает тушу от 8-го ребра к сидалишным буграм.

5) Мясо, подвергнутое охлаждению до температуры не выше 12С, относят к:

1. охлажденному      2. подмороженному      3. остывшему

6) Установить соответствие между двумя колонками.

Определите выход мяса убойных животных

I	II
1. Свинина 1с	А) 12%
2. Говядина 2с	Б) 94%
3. телятина 3с	В) 17%
4. Телятин 2с	Г) 93%
5. Баранина 1с	Д) 7%

7) Установить соответствие между двумя колонками

Определите способ обработки тушек всех видов птицы

I	II
1. потрошеные	А) у которых удалены кишечник и зоб.
2. потрошеные с комплектом потрохов	Б) у которых удалены внутренние органы, голова, шея, ноги
3. полупотрошеные	В) в брюшную полость вложен комплект обработанных потрохов.

8) Тушки старых петухов со шпорами более 1,5 см независимо от упитанности относят к:

1. К I категории      2. К II категории

9) Расшифруйте маркировку ГЕ2

10) Полуфабрикаты, вырабатываемые из наиболее нежной мышечной ткани, нарезанной поперек волокон в виде единого или двух кусков мяса общей массой 125г., называют...

11) Установите правильную последовательность производства вареных колбас

- |                           |                             |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1. Разделка мясных туш    | 6. Составление фарша        |
| 2. Подготовка сырья       | 7. Охлаждение батонов       |
| 3. сортировка мяса        | 8. набивка фарша в оболочку |
| 4. обвалка и жиловка мяса | 9. обжарка                  |
| 5. измельчение и посол    | 10. Варка.                  |

12) В каких вареных колбасах в/с используется говядина I сорта

1. К чаю, Останкинская;    2. Молочная, Эстонская;    3. Докторская, Праздничная.

13) Изделия, приготовленные из отдельных частей мясных туш, подвергнутые только сначала посолу, а затем .... обработке, называются.....

14) Установить соответствие между двумя колонками

I	II
1. ржавчина	А) вмятины на банке в результате небрежного обращения
2. деформация	Б) вздутие крышки или дна банки, если нажать на крышку раздается звук
3. хлопушка	В) вздутие крышек и донышек банок в результате образования газов в банке
4. бомбаж	Г) на поверхности банок красно-бурые пятна

15) Укажите какие названия сырокопченых колбас относят к: а) в/с, б) ИС.

- |                          |               |
|--------------------------|---------------|
| 1. Особая субпродуктовая | 4. Московская |
| 2. Krakovskaya           | 5. Сервелат   |
| 3. Любительская          |               |

Эталон ответа к тесту № 9 по теме: «Мясные товары»

№	1 вариант	
1	голова, шкура, хвост, конечности, органы	P = 5
2	2	P = 1
3	3	P = 1
4	1ж, 2з, 3а, 4в, 5б, 6г, 7д, 8е	P = 8
5	3	P = 1
6	1б, 2д, 3а, 4в, 5г	P = 5
7	1б, 2в, 3а	P = 3
8	2	P = 1
9	гуси, потрошеные, 2 категории	P = 3
10	натуральные (порционные)	P = 1
11	2, 1, 4, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 7.	P= 10
12	2	P = 1
13	посолу, обработке, мясокопченостями	P = 3
14	1г, 2а, 3б, 4в	P = 4
15	а 4, 5; б 3	P = 3

P = 50

Ключ к тесту 9

«5»	50-45
«4»	44-40
«3»	39-35
«2»	Менее 35

Тест №10

По теме: «Рыба, рыбные товары»

1) Установить соответствие между двумя колонками

I	II
1. Окуневые	A) рыба этого семейства имеет серебристую, плотно прилегающую чешую, ясно выраженную боковую линию. Характерный признак-жировой плавник, расположенный над анальным.
2. Карповые	B) рыба этого семейства имеет два спинных плавника, первый – колючий, второй - мягкий, чешуя плотно прилегающая, ясно выраженную боковую линию, на теле ясно заметны боковые полосы.
3.	B) рыба этого семейства имеет один спинной плавник, плотно

Лососевые	прилегающую чешую, ясно выраженную боковую линию, утолщенную спинку, конечный рот.
-----------	--

2) К группе с содержанием белка 17-19% относится рыба:

1. Низкобелковая      2. Среднебелковая (белковая)      3. Высокобелковая.

3) К рыбам семейства осетровых относятся:

1. Семга, кета, кижуч, омуль  
2. Стерлядь, белуга, севрюга, шип.  
3. Осетр, форель, калуга, севрюга.

4) Свежеуснувшую и неохлажденную рыбу часто называют.....

5) Установить соответствие между двумя колонками

1. от количества соли	A) сухой, мокрый, смешанный.
2. от температуры	Б) простой, пряный, маринованный
3. от метода введения соли	В) слабосоленый, среднесоленый, крепкосоленый
4. от применяемых добавок	Г) бочковый, баночный, чановый
5. от вида тары	Д) теплый, охлажденный, холодный.

6) ... рыба имеет мажущуюся консистенцию и буроватый цвет мяса.

7) Способ консервирования, при котором рыбы, пропитывается продуктами теплового разложения древесины, называют...

8) Холодная сушка рыбы заключается в удалении воды с помощью воздуха имеющего t:

1. Свыше 100°C      2. Невыше 35°C      3. От 35°C до 100°C

9) Установить соответствие между двумя колонками

1. дымовое	A) погружение рыбы в коптильную жидкость.
2. мокрое	Б) коптильной жидкостью и дымом
3. смешанное	В) копчение продуктами горения древесных опилок.

10) Для производства балычных изделий рыбу разделяют на:

1. потрошенная с головой и без головы, непотрошеная  
2. жаброванная, целая, спинка.  
3. спинка, боковник, теша.

11) Установить соответствие между двумя колонками

1. белобочка	A) непроваренное, непрокопченое мясо рыбы горячего копчения.
2. просырь	Б) плохо подсущенная рыба перед копчением.
3. плесень	В) непрокоптившиеся места рыбы, при чрезмерноплотном размещении рыбы в камерах
4. темная поверхность	Г) образуется при хранении рыбы при повышенной влажности воздуха.
5. ожоги	Д) вздутие кожи рыбы, образующееся при горении опилок с образованием языков пламени.

12) Каждая икринка состоит из ..., ....,....

13) Икру лососевых рыб выпускают ...и ....

14) Установите последовательность производства рыбных консервов

1. тепловая обработка рыбы  
2. определение качества сырья  
3. закатка  
4. разделка, порционирование рыбы  
5. стерилизация  
6. фасовка в банки  
7. упаковка  
8. посол  
9. удаление воздуха из банок  
10. этикетировка.

15) К моллюскам головоногим относятся...

1. трепанги, кальмары      2. мидии, устрицы      3. кальмары, осьминоги.

16) Установить соответствие между двумя колонками

1. рыба живая	A) t 0-5° C; OBB 85-90%
2. рыба горячего копчения	Б) t 1...-3°C; OBB 75-80%
3. рыба соленая	В) не выше 12°C; аквариум

17) Расшифруйте маркировку рыбных консервов.

1. 300311
2. 1185
3. 1Р

Эталон ответа к тесту №10 по теме: «Рыбные товары»

№	1 вариант	
1	1 б, 2 в, 3 а	P = 1
2	б	P = 1
3	б	P = 1
4	снулая (уснувшая)	P = 1
5	1 в, 2 д, 3 а, 4б, 5 г	P = 1
6	пересозревание	P = 1
7	копчение	P = 1
8	б	P = 1
9	1 б, 2 а, 3 в	P = 1
10	в	P = 1
11	1 в, 2 а, 3 г, 4 б, 5 д	P = 1
12	оболочка, зародыш, ядро	P = 1
13	зернистая, ястычная	P = 1
14	2, 4, 8, 1, 6, 9, 3, 5, 10, 7	P = 1
15	в	P = 1
16	в, б, а	P = 1
17	300311 –число, месяц, год; 1185- ассортиментный номер; Р – индекс, 1 - смена	P = 1

P = 48

Ключ к тесту 10

«5»	48-43
«4»	42-38
«3»	37-34
«2»	Менее 34

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Набережночелнинский институт (филиал) федерального государственного автономного  
образовательного учреждения высшего профессионального образования  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»  
инженерно-экономический колледж

**Тест к экзамену**  
**по МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»**

**Задание 1**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Продукты с минимальным содержанием углеводов

Варианты ответа:

- A) Мясо, рыба
- B) Молоко
- C) Овощи

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

**Задание 2**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течении определенного промежутка времени, установленного нормативным документом.

Варианты ответа:

- A) Усвоемость
- B) Сохраняемость
- C) Качество

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

**Задание 3**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств пищевого продукта и его вкусовых достоинств

Варианты ответа:

- A) Пищевая ценность
- B) Органолептическая ценность
- C) Биологическая ценность

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

**Задание 4**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните*

*курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Свойство пищевых продуктов, показывающее какая часть продукта в целом используется организмом

Варианты ответа:

- A) Усвоемость
- B) Качество
- C) Физиологическая ценность

Ответ: A

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 5**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Пищевые продукты, содержащие в большом количестве витамин «C»

Варианты ответа:

- A) Морковь, апельсин, яичный желток
- B) Черная смородина, капуста, цитрусовые плоды
- C) Рыбий жир, печень, грибы

Ответ: B

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 6**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Хлебный зимостойкий злак, гибрид пшеницы и ржи

Варианты ответа:

- A) Тритикале
- B) Ячмень
- C) Рожь

Ответ: A

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 7**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Зольность муки пшеничной I сорта составляет

Варианты ответа:

- A) 0,55%
- B) 0,60%
- C) 0,75%

Ответ: C

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 8**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните*

*(курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Вид злака, из которого вырабатывают ячневую крупу

Варианты ответа:

А) Гречиха

В) Ячмень

С) Просо

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 9**

*(Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Вид злака, из которого вырабатывают пшено

Варианты ответа:

А) Гречиха

В) Просо

С) Овес

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 10**

*(Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Вид злака, из которого вырабатывают перловую крупу

Варианты ответа:

А) Гречиха

В) Просо

С) Ячмень

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 11**

*(Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Мука пшеничная, имеющая зольность 1,25%

Варианты ответа:

А) Первого сорта

В) Высшего сорта

С) Второго сорта

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 12**

*(Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Макаронные изделия подразделяют на...

Варианты ответа:

- A) Нитевидные, кручёные, фигурные
- B) Ленточные, звёздчатые, нитевидные
- C) Трубчатые, нитевидные, ленточные

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 13**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

К ленточным макаронным изделиям относят...

Варианты ответа:

- A) Вермишель
- B) Перья
- C) Лапшу

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 14**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Макаронные изделия, имеющие вид прямой трубки с косым срезом...

Варианты ответа:

- A) Перья
- B) Макароны
- C) Вермишель

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 15**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Срок хранения мелкоштучных хлебных изделий массой менее 200 г

Варианты ответа:

- A) 36ч
- B) 16ч
- C) 24ч

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 16**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Основное сырье в производстве хлеба

Варианты ответа:

- A) Мука, вода, дрожжи
- B) Мука, жир, патока
- C) Патока, соль, мука

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 17**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

К булочным относят изделия массой менее

Варианты ответа:

- A) 800 г
- B) 350 г
- C) 500 г

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 18**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

К клубнеплодам относятся

Варианты ответа:

- A) Топинамбур, морковь, свекла
- B) Картофель, батат, топинамбур
- C) Картофель, свекла, редис

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 19**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Картофель содержит крахмала

Варианты ответа:

- A) От 15% до 17%
- B) От 12% до 18%
- C) От 14% до 25%

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 20**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Овощ, содержащий провитамин А в количестве до 9 мг%

Варианты ответа:

- A) Морковь
- B) Редька
- C) Капуста

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 21**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Английский алкогольный напиток, получаемый из ячменного спирта с добавлением можжевеловой ягоды

Варианты ответа:

- A) Джин
- B) Ром
- C) Пунш

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 22**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Крепкий алкогольный напиток, получаемый из хлебного спирта, выдержанного в обугленных с внутренней стороны бочках

Варианты ответа:

- A) Виски
- B) Ром
- C) Джин

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 23**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Срок выдержки коньяка выдержанного высшего качества КВВК составляет...

Варианты ответа:

- A) 6-8 лет
- B) 5-6 лет
- C) 8-10 лет

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 24**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Цветочные пряности...

Варианты ответа:

- А) Лавровый лист, гвоздика
- Б) Шафран, перец черный
- С) Гвоздика, шафран

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 25**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Какао - порошок, обработанный щелочью, называют...

Варианты ответа:

- А) Гидрогенизованный
- Б) Препарированный
- С) Гомогенизованный

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 26**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Варианты ответа:

К десертному шоколаду относят...

- А) Гвардейский, Золотой ярлык
- Б) Мокко, Дорожный
- С) Сказки Пушкина, Дорожный

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 27**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Масло сливочное, имеющее хорошо выраженный ореховый привкус

Варианты ответа:

- А) Вологодское
- Б) Детское
- С) Любительское

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 28**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Брынза относится к сыру...

Варианты ответа:

- A) Твердому сычужному
- B) Рассольному
- C) Мягкому сычужному

Ответ: B

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 29**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Сыр, созревающий при участии особого вида зеленной плесени

Варианты ответа:

- A) Зеленый
- B) Пошехонский
- C) Рокфор

Ответ: C

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 30**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Сыр, изготовленный с высокой температурой второго нагревания

Варианты ответа:

- A) Голландский
- B) Эстонский
- C) Швейцарский

Ответ: C

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 31**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Голландский, по способу производства относят к сырам

Варианты ответа:

- A) Твердым сычужным с высокой температурой второго нагревания
- B) Твердым сычужным с низкой температурой второго нагревания
- C) Мягким сычужным

Ответ: B

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 32**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Растительные масла лишаются природных ароматических веществ, в процессе...

Варианты ответа:

- A) Дезодорации

- B) Гидратации
- C) Экстрагирования

Ответ: A

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 33**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Способ извлечения растительных масел, при котором в шроте остается менее 1% жира

Варианты ответа:

- A) Форпрессование
- B) Экспеллирование
- C) Экстрагирование

Ответ: C

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 34**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Мясо с показателями упитанности ниже II категории относят к...

Варианты ответа:

- A) Производственному
- B) Костному
- C) Тощему

Ответ: C

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 35**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Мясо крупного рогатого скота в зависимости от упитанности делят на категории...

Варианты ответа:

- A) Беконную, жирную
- B) Беконную, вторую
- C) Первую, вторую

Ответ: C

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 36**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Мясо крупного рогатого скота в возрасте от 3 месяцев до 3 лет...

Варианты ответа:

- A) Молодое
- B) Молодняк

С) Телятина

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 37**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

К субпродуктам II категории относятся...

Варианты ответа:

- А) Печень, свиные головы
- Б) Ноги говяжьи, почки
- С) Уши свиные, голова свинья (без языка)

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 38**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Субпродукты: печень, сердце, почки, по пищевой ценности относятся к...

Варианты ответа:

- А) I категории
- Б) II категории
- С) III категории

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 39**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Мясо птицы, с температурой в толще мышцы не выше 25°C...

Варианты ответа:

- А) Охлажденное
- Б) Остывшее
- С) Мороженое

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 40**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Мясо птицы, с температурой в толще мышцы не выше - 6°C...

Варианты ответа:

- А) Мороженое
- Б) Охлажденное
- С) Остывшее

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

#### **Задание 41**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Яйцо с маркировкой "Д" относится к...

Варианты ответа:

- A) Столовому
- B) Детскому
- C) Диетическому

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

#### **Задание 42**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Колбасы, которые могут иметь на поверхности батонов белый налет, не являющийся показателем порчи

Варианты ответа:

- A) Полукопченые
- B) Варено-копченые
- C) Сырокопченые

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

#### **Задание 43**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

К высшему сорту относятся вареные колбасы...

Варианты ответа:

- A) Русская, Столовая
- B) Докторская, Молочная
- C) Столовая, Чайная

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

#### **Задание 44**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Для придания колбасным изделиям розово-красного цвета и усиления вкуса и аромата в фарш вводится...

Варианты ответа:

- A) Глютамат натрия
- B) Хлористый натрий

С) Нитрит натрия

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

#### **Задание 45**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

К семейству осетровых рыб относятся...

Варианты ответа:

А) Горбуша, форель, осетр

В) Сайда, треска, навага

С) Вобла, лещ, сазан

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

#### **Задание 46**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Охлажденная рыба в толще мышцы должна иметь температуру...

Варианты ответа:

А) От 10С до 50С

В) От -100С до 150С

С) От 10 до 30С

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

#### **Задание 47**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Общие отличительные признаки рыб семейства лососевых...

Варианты ответа:

А) Красное или белое мясо, у хвоста имеется жировой плавничок

В) Имеются два спинных плавника, один из которых колючий

С) Веретенообразное тело без чешуи, на коже имеются пять рядов костных пластинок

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

#### **Задание 48**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Рыбы, имеющие X-образные пятна на чешуе выше боковой линии, относятся к семейству...

Варианты ответа:

А) Осетровых

В) Карповых

С) Лососевых

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 49**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Дефект вяленой рыбы, выраженный налетом соли на поверхности...

Варианты ответа:

А) Фуксин

Б) Рапа

С) Плесень

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 50**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Целая брюшная часть рыбы или в виде двух половинок...

Варианты ответа:

А) Пласт

Б) Боковник

С) Теша

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 51**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Шпроты в массе изготавливают из копченой кильки, салаки при длине их тушки...

Варианты ответа:

А) До 12см

Б) До 13см

С) До 11см

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 52**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Черную икру получают от...

Варианты ответа:

А) Белуги, калуги, осетра

Б) Кеты, горбуши, семги

С) Кефали, судака, минтая

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 53**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Закусочные рыбные консервы...

Варианты ответа:

- A) «Лосось натуральный в собственном соку»
- B) «Уха Каспийская»
- C) «Килька каспийская неразделанная в томатном соусе»

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 54**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Отношение количества новых товаров в общем перечне к общему количеству товаров, имеющихся в ассортименте называют...

Варианты ответа:

- A) Коэффициент новизны
- B) Полнота ассортимента
- C) Устойчивость ассортимента

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 55**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Мучнистая часть зерна пшеницы...

Варианты ответа:

- A) Эндосперм
- B) Бородка
- C) Зародыш

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 56**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Крупа, изготовленная из риса, обогащенная витаминами, минеральными элементами...

Варианты ответа:

- A) Геркулес
- B) Богатырь
- C) Здоровье

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 57**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Крупы «Полтавская» и «Артек» вырабатываются из...

Варианты ответа:

- A) Пшеницы
- B) Кукурузы
- C) Гречихи

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 58**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Капуста, в виде стебля длинной до 1,5 м, на котором в пазухах листьев развиваются мелкие кочанчики массой до 15 г

Варианты ответа:

- A) Савойская
- B) Брюссельская
- C) Кольраби

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 59**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Десертный овощ, являющийся многолетним травянистым растением, по внешнему виду напоминающий лопух

Варианты ответа:

- A) Ревень
- B) Сельдерей
- C) Кольраби

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 60**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Капуста, съедобной частью которой является развитый стеблеплод округлой или овальной формы

Варианты ответа:

- A) Брюссельская

- В) Кольраби  
С) Белокочанная

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 61**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

По строению ягоды подразделяют на...

Варианты ответа:

- А) Сложные, простые, технические  
В) Ложные, сложные, настоящие  
С) Ложные, простые, сложные

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 62**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Плоды, состоящие из кожицы, плодовой мякоти, внутри которой пятигнездная камера с семенами

Варианты ответа:

- А) Семечковые  
В) Косточковые  
С) Цитрусовые

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 63**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Ягоды, представляющие собой разросшееся плодоложе с мелкими семенами на поверхности...

Варианты ответа:

- А) Сложные  
В) Настоящие  
С) Ложные

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 64**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Вишня, имеющая светлоокрашенные плоды...

Варианты ответа:

- A) Десертная
- B) Морели
- C) Аморели

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 65**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Тропический плод, имеющий сочную зеленую мякоть со вкусом клубники, крыжовника...

Варианты ответа:

- A) Киви
- B) Ананас
- C) Банан

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 66**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Грибы: сморчки, строчки, трюфели относят к...

Варианты ответа:

- A) Губчатым
- B) Пластинчатым
- C) Сумчатым

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 67**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Съедобные грибы первой категории...

Варианты ответа:

- A) Лисички, вешенки, подосиновики
- B) Белые, грузди, рыжики
- C) Трюфели, белые, сыроежки

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 68**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Консервы «Овощная икра» относятся...

Варианты ответа:

- A) Обеденные

В) Для детского питания

С) Закусочные

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 69**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Консервы «Зеленый горошек» относятся...

Варианты ответа:

А) Обеденные

В) Заправочные

С) Натуральные

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 70**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Сушеные абрикосы с косточкой...

Варианты ответа:

А) Кайса

В) Сабза

С) Урюк

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 71**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Хлопковое волокно относится к...

Варианты ответа:

А) животному происхождению

Б) растительному происхождению

С) минеральному

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 72**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Вискозные волокна относятся...

Варианты ответа:

А) к натуральным волокнам

Б) к синтетическим волокнам

С) к искусственным волокнам

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 73**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Какие химические волокна относятся к шерстиподобным...

Варианты ответа:

А) шелк

Б) капрон

С) нитрон

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 74**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Какое переплетение применяют при изготовлении ситцев...

Варианты ответа:

А) сатиновое

Б) саржевое

С) полотняное

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 75**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

При какой температуре и влажности хранят текстильные материалы...

Варианты ответа:

А) t-10-28°C влажность 9 - 18%

Б) t-15-18°C влажность 60-65%

С) t-5-8°C влажность 79 -98%

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 76**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

К какой группе одежды относится юбка-брюки...

Варианты ответа:

А) мужской

Б) женской

С) школьной

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 77**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Кардиган это...

Варианты ответа:

- А) удлиненный жакет без воротника
- Б) удлиненное пальто
- С) удлиненный пиджак

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 78**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Как определяют размер головного убора ...

Варианты ответа:

- А) по диаметру головного убора
- Б) по ширине головного убора
- С) по обхвату головы

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 79**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Из чего состоит трикотаж...

Варианты ответа:

- А) из большого количества переплетений волокон
- Б) из большого числа петель соединенных между собой
- С) из большого числа нитей соединенных между собой

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 80**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Виды производства стекла...

Варианты ответа:

- А) выдувание, прессование, прессовыдувание
- Б) склеивание, выдувание
- В) прессование, склеивание

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 81**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

В каком веке стало развиваться в России стеклянное производство...

Варианты ответа:

- A) в IV-Vв.
- B) в IX -Xв.
- C) в X-XVв.

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 82**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

К какой группе трикотажных изделий относятся гетры...

Варианты ответа:

- A) к верхнему трикотажу
- B)бельевому трикотажу
- C)чулочно-носочному трикотажу

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 83**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Гусарики –это обувь для детей....

Варианты ответа:

- A) школьного возраста
- B) ясельного возраста
- C) детей до 1 года

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 84**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Зонты относятся к...

Варианты ответа:

- A) кожаной галантереи
- B) металлической галантереи
- C) текстильной галантереи

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом,

неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 85**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Бумажники предназначены для...

Варианты ответа:

- A) хранения документов
- B) хранения фотографий
- C) хранения украшений

Ответ: А

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 86**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Как подразделяют ассортимент туалетного мыла по консистенции...

Варианты ответа:

- A) жидкое, густое
- B) густое, порошкообразное
- C) твердое, жидкое

Ответ: С

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 87**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

К дорожным принадлежностям относят...

Варианты ответа:

- A) косметичку, саквояж
- B) чемодан, саквояж
- C) портмоне, саквояж

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 88**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Резиновую обувь подразделяют по назначению на...

Варианты ответа:

- A) спортивную, солдатскую, бытовую
- B) бытовую, спортивную, специальную
- C) спортивную, рабочую, бытовую

Ответ: В

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 89**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

К парфюмерным товарам относят...

Варианты ответа:

- A) мыло, одеколон
- B) одеколон, духи
- C) шампунь, лосьон

Ответ: B

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 90**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Обувь, купленная по сниженным ценам, подлежит обмену...

Варианты ответа:

- A) да
- B) нет
- C) не уверена

Ответ: B

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 91**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Каким методом изготавливают галоши...

Варианты ответа:

- A) kleевым
- B) методом литья
- C)штампованием

Ответ: C

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 92**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Как называют процесс перемещения товаров от производителей до потребителей...

Варианты ответа:

- A) продажей
- B) перевозом
- C) товародвижением

Ответ: C

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 93**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

На какие три вида делят торговую сеть...

Варианты ответа:

- A) стационарную, передвижную, посыльную
- B) палатки, павильоны, ларьки
- C)развездные, разностные, торговые автоматы

Ответ: A

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 94**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Какого цвета ставят клеймо на изделиях из керамики 2-го сорта...

Варианты ответа:

- A) зеленого
- B) красного
- C) синего

Ответ: C

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 95**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Декорирование керамических изделий это...

Варианты ответа:

- A) определение сорта изделия
- B) проверка качества
- C) украшение изделия

Ответ: C

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 96**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Бумазея — это ткань ....

Варианты ответа:

- A) без начеса
- B) с односторонним негустым начесом
- C) с двухсторонним начесом

Ответ: B

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 97**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Головные уборы — это часть ...

Варианты ответа:

- A) костюма
- B) одежды
- C) платья

Ответ: A

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 98**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Какие товары подлежат реализации...

Варианты ответа:

- A) доброкачественные
- B) в упаковке
- C) без упаковки

Ответ: A

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 99**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Что должен иметь каждый торговый работник...

Варианты ответа:

- A) паспорт
- B) фото
- C) личную медицинскую книжку

Ответ: C

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

### **Задание 100**

*Выберите верный, на Ваш взгляд, ответ и обведите кружком его номер (кликните курсором, поставьте крестик в необходимой клеточке).*

Работники предприятия допускаются к работе только после получения ...

Варианты ответа:

- A) инструктажа по технике безопасности
- B) накладных на товар
- C) паспорта

Ответ: A

Оценка: дихотомическая; правильное выполнение задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Компетенции: ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8

**Ключи к тестовым заданиям**

№ вопроса	Эталон ответа	№ вопроса	Эталон ответа	№ вопроса	Эталон ответа	№ вопроса	Эталон ответа
1	A	26	A	51	C	76	B
2	B	27	A	52	A	77	A
3	A	28	B	53	C	78	C
4	A	29	C	54	A	79	B
5	B	30	C	55	A	80	A
6	A	31	B	56	C	81	C
7	C	32	A	57	A	82	C
8	B	33	C	58	B	83	B
9	B	34	C	59	A	84	C
10	C	35	C	60	B	85	A
11	C	36	B	61	B	86	C
12	C	37	C	62	A	87	B
13	C	38	A	63	C	88	B
14	A	39	B	64	C	89	B
15	B	40	A	65	A	90	B
16	A	41	C	66	C	91	C
17	C	42	C	67	B	92	C
18	B	43	B	68	C	93	A
19	C	44	C	69	C	94	C
20	A	45	C	70	C	95	C
21	A	46	A	71	B	96	B
22	A	47	A	72	C	97	A
23	C	48	C	73	C	98	A
24	C	49	B	74	C	99	C
25	B	50	C	75	B	100	A

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Количество баллов	Оценка	Коэффициент усвоения
90-100	5	0,9 < K□ < 1
70-89	4	0,8 < K□ < 0,9
40-69	3	0,7 < K□ < 0,8
39 и менее	2	K□ < 0,7

**Критерии оценки:**

Компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения (баллы)			
		2	3	4	5
ОК1	Знать теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний

	Уметь применять методы товароведения;	Не умеет демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт определения показателей ассортимента	Не владеет демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне
OK2	Знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний
	Уметь формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне
OK 3	Знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний
	Уметь оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт контроля режима и сроков хранения товаров	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне
	Знать документы по подтверждению соответствия	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний

OK 4	Уметь рассчитывать товарные потери и списывать их	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт работы с документами по подтверждению соответствия, регистрировать и осуществлять контроль документов	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне
OK 6	Знать правила требования к составлению и оформлению торговой документации; Диагностику дефектов	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объеме	Демонстрирует высокий уровень знаний
	Уметь соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объеме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт проверки соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне
OK 7	Знать допустимые и недопустимые дефекты	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объеме	Демонстрирует высокий уровень знаний
	Уметь соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объеме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт диагностировать дефекты	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне

	Знать методы оценки товаров	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний
ОК 12	Уметь проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов; -диагностировать дефекты	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт диагностики дефектов	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне-диагностики дефектов
ПК 3.1	Знать теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы.	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний
	Уметь применять методы товароведения	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт определения показателей ассортимента	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне-диагностики дефектов
ПК 3.2	Знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний
	Уметь формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений

	Иметь практический опыт оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне-диагностики дефектов
ПК 3.3	Знать классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний
	Уметь оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт контроля режима и сроков хранения товаров	Не владеет Демонстрирует Низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне-диагностики дефектов
ПК 3.4	Знать документы по подтверждению соответствия	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний
	Уметь рассчитывать товарные потери и списывать их	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт работы с документами по подтверждению соответствия, регистрировать и осуществлять контроль документов	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне-диагностики дефектов
	Знать правила требования к составлению и оформлению торговой документации; Диагностику дефектов	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний

ПК 3.5	Уметь соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт проверки соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне-диагностики дефектов
ПК 3.6	Знать допустимые и недопустимые дефекты	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний
	Уметь соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт диагностировать дефекты	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне-диагностики дефектов
ПК 3.7	Знать методы оценки товаров	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний
	Уметь проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов; -диагностировать дефекты	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт диагностики дефектов	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне-диагностики дефектов
	Знать методы оценки товаров	Не знает Допускает грубые ошибки	Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок	Знает достаточно в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень знаний

ПК 3.8	Уметь проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов; -диагностировать дефекты	Не умеет Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок	Умеет применять знания на практике в базовом объёме	Демонстрирует высокий уровень умений
	Иметь практический опыт диагностики дефектов	Не владеет Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки	Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок	Владеет базовыми приёмами	Демонстрирует владения на высоком уровне диагностики дефектов

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Набережночелнинский институт (филиал) федерального государственного автономного  
образовательного учреждения высшего профессионального образования  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»  
инженерно-экономический колледж

### Темы докладов, сообщений

по МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»  
(ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1-ПК 3.8)  
(наименование дисциплины)

**К теме 1. Классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценка их качества, маркировка**

#### **1. Зерномучные товары**

1. Влияние товарного качества зерновых культур на стоимость партий, поступающих на реализацию зерна.
2. Новые тенденции ассортимента круп, реализуемых в торговой сети.
3. Характеристика ассортимента муки.
4. Анализ факторов, формирующих качество муки.
5. Новые тенденции и ассортимент макаронных изделий.
6. Новые тенденции в производстве и в расширении ассортимента хлебобулочных изделий.
7. Новые направления в технологии хранения и упаковывания хлебобулочных изделий.
8. Характеристика дефектов хлебобулочных изделий.

#### **2. Плодовоовощные товары**

1. Современные технологии хранения плодов и овощей.
2. Анализ рынка свежих плодов и овощей.
3. Анализ рынка переработанных плодов и овощей.
4. Современные технологии переработки плодов и овощей.
5. Перспективные технологии упаковки и транспортировки свежих плодов и овощей.
6. Особенности физиологических процессов, протекающих в плодах и овощах при хранении и транспортировании.
7. Особенности физиологических процессов, протекающих в тропических и субтропических плодах и овощах.
8. Характеристика и причины возникновения основных микробиологических повреждений свежих плодов и овощей.
9. Характеристика и причины возникновения основных физиологических повреждений свежих плодов и овощей.
10. Товароведная характеристика и экспертиза качества отдельных видов свежих и переработанных плодов и овощей.

#### **4. Сахар. Мед. Крахмал. Сахаристые кондитерские изделия.**

1. Основные тенденции развития рынка кондитерских изделий в России и зарубежом.
2. Товароведная характеристика, ассортимент и методы идентификации меда.
3. Характеристика новых тенденций в технологии производства шоколада.
4. Факторы, формирующие качество и сроки хранения конфет.
5. Упаковка, маркировка и хранение кондитерских изделий.

#### **5. Мучные кондитерские изделия**

1. Новые тенденции в производстве и товароведная характеристика мучных кондитерских изделий.
2. Технология производства, ассортимент и оценка качества жевательных резинок.
3. Характеристика ассортимента и экспертиза качества отдельных видов кондитерских изделий.

4. Новые технологии производства отдельных видов кондитерских изделий.

**6. Пищевые жиры. Растительные масла. Маргариновая продукция.**

1. Характеристика молочных продуктов, вырабатываемых с использованием растительных

2. Характеристика и ассортимент спредов.

3. Дефекты сливочного масла.

3. Отечественный рынок растительных масел.

4. Сырьё, используемое в производстве майонеза.

жиров.

**7. Яйца и яичные продукты**

1. Эмульгаторы, используемые в производстве маргарина.

2. Классификация маргарина.

3. Характеристика перепелиных яиц.

4. Процессы при хранении яиц.

5. Дефекты яиц и причины их появления.

6. Характеристика «деревенских» и других яиц нового ассортимента.

7. Продукты переработки яиц. Требования к качеству. Дефекты. Методы исследования.

8. Пищевая ценность яиц.

**8. Молоко и молочные товары**

1. Анализ отечественного рынка молока и молочных продуктов.

2. Асептическое консервирование молока и характеристика потребительской тары.

3. Классификация и характеристика ассортимента сычужных сыров.

**9. Мясо и мясные товары**

1. Болезни животных, передающиеся человеку.

2. Чужеродные токсические вещества в мясе и мясопродуктах.

3. Пищевая ценность мяса

4. Классификация мяса по термическому состоянию. Отличительные признаки.

**10. Рыбные товары**

1. Классификация и ассортимент нерыбных объектов водного промысла.

2. Классификация и ассортимент рыбных консервов.

3. Особенности химического состава рыбы в сравнении с мясом.

4. Ассортимент соленой рыбы.

5. Способы замораживания рыбы.

**Вопросы к экзамену**  
по МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных  
товаров»

- 1.** Особенности химического состава и пищевой ценности продовольственных товаров. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
- 2.** Зерномучные товары: ассортимент, особенности химического состава и пищевой ценности; хранение; дефекты. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
- 3.** Хлебобулочные изделия: ассортимент; химический состав и пищевая ценность; хранение; дефекты. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
- 4.** Свежие овощи и плоды. Значение в питании. Классификация: виды и разновидности. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
- 5.** Вкусовые товары: классификация, ассортимент; особенности химического состава и пищевой ценности; хранение; дефекты. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
- 6.** Сахаристые кондитерские товары: классификация, ассортимент; особенности химического состава и пищевой ценности; хранение; дефекты. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
- 7.** Мучные кондитерские товары: ассортимент, химический состав и пищевая ценность; показатели качества; хранение; дефекты. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
- 8.** Молоко и молочные продукты: ассортимент, химический состав и пищевая ценность; показатели качества; хранение; дефекты. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
- 9.** Масла растительные: классификация, ассортимент, химический состав и пищевая ценность; хранение, дефекты. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
- 10.** Мясо. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Оценка качества, хранение. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
- 11.** Мясные товары: ассортимент, особенности химического состава и пищевой ценности; хранение, дефекты. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
- 12.** Рыбные товары: ассортимент; особенности химического состава и пищевой ценности; хранение (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
- 13.** Яйца куриные. Особенности строения и состава. Оценка качества, дефекты, хранение. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
- 14.** Классификация текстильных волокон. Достоинства и недостатки натуральных и химических волокон. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
- 15.** Классификация, ассортимент, потребительские свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
- 16.** Классификация, ассортимент, потребительские свойства шерстяных и шелковых тканей. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
- 17.** Преимущества и недостатки трикотажных изделий по сравнению с одеждой из тканей. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)
- 18.** Классификация и характеристика ассортимента швейных изделий. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)

**19.** Обувные натуральные кожи: классификация, ассортимент, потребительские свойства, показатели качества. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1- 3.8)

**20.** Керамические изделия: состав, классификация, ассортимент, способы декорирования, потребительские свойства, показатели качества. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)

**21.** Классификация стеклянных изделий бытового назначения; способы декорирования, потребительские свойства, ассортимент, показатели качества изделий из различных видов стекол. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)

**22.** Классификация, характеристика ассортимента бытовых изделий и упаковки из пластмасс; достоинства и недостатки изделий из пластмасс. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)

**23.** Классификация, ассортимент, потребительские свойства, показатели качества парфюмерных изделий. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)

**24.** Классификация, ассортимент, потребительские свойства, показатели качества косметических товаров. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)

**25.** Классификация, ассортимент, потребительские свойства мебели. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)

#### **Практические задания к экзамену:**

1. Классифицируйте мясо. Охарактеризуйте химический состав и пищевую ценность. Оценку качества, хранение. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)

2. Охарактеризуйте мясные консервы: ассортимент, особенности химического состава и пищевой ценности; хранение, дефекты. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)

3. Охарактеризуйте рыбные консервы: ассортимент; особенности химического состава и пищевой ценности; хранение (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)

4. Решение задачи: Привести 2-3 примера маркировки товаров (в части экологических знаков). Дать характеристику. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)

5. Классифицируйте текстильные волокна. Укажите достоинства и недостатки натуральных и химических волокон. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)

6. Классификация, ассортимент, потребительские свойства шерстяных и шелковых тканей. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)

7. Преимущества и недостатки трикотажных изделий по сравнению с одеждой из тканей. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)

8. Классифицируйте и охарактеризуйте ассортимента швейных изделий. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)

9. Охарактеризуйте керамическое изделие (чашка): состав, классификация, ассортимент, способы декорирования, потребительские свойства, показатели качества. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)

10. Охарактеризуйте стеклянные изделия бытового назначения (стаканы); способы декорирования, потребительские свойства, ассортимент, показатели качества изделий из различных видов стекол. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8).

11. Охарактеризуйте бытовые изделия и упаковки из пластмасс; достоинства и недостатки изделий из пластмасс. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)

12. Охарактеризуйте потребительские свойства, показатели качества парфюмерного изделия (туалетная вода). (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)

13. Охарактеризуйте потребительские свойства, показатели качества

косметических товаров (крем для лица). (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)

14. Охарактеризуйте потребительские свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)

15. Мучные изделия (хлеб): ассортимент; особенности химического состава и пищевой ценности; хранение. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)

16. Расскажите о слабоалкогольных напитках. Перечислите разновидности слабоалкогольных напитков. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК 3.1-3.8)

17. Расскажите об особенностях картофеля и капустных овощей. Перечислите показатели качества. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)

18. Качество мяса и мясных изделий. Основные требования. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)

19. Расскажи о показателях качества мороженой рыбы. Сроки хранения мороженой рыбы. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)

20. Расскажи о показателях качества фруктовых консервов. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-12, ПК3.1-3.8)

### **Критерии оценки на экзамене**

Экзамен проводится в письменной форме по билетам или в форме тестирования.

Критерии оценки при проведении экзамена по билетам

«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
студент раскрывает теоретический вопрос билета, практическое задание выполняет без ошибок, Уверенно отвечает на дополнительные вопросы	студент раскрывает теоретический вопрос, Практическое задание выполняет без ошибок, на дополнительные вопросы отвечает уверенно, допускает не точности в определениях.	студент раскрывает теоретический вопрос не в полной мере, допускает неточности в формулировках (1-2 ошибки), практическое задание выполнено частично, с допущением ошибок в расчётах	Теоретический вопрос не раскрыт, Практическое задание не выполнено.

Критерии оценки при проведении экзамена в форме тестирования

«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
студент выполнил 91-100% и набрал 46-50 баллов.	студент выполнил 76-90% и набрал 36-45 баллов.	студент выполнил 60-75% и набрал 30-35 баллов.	студент выполнил менее 0-59% и набрал 0 - 29 баллов.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Набережночелнинский институт (филиал) федерального государственного автономного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»  
ИНЖЕНЕРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

ООО «Мега-Транс»

(наименование профильной организации)

Т.И. Мирзаянов

(подпись)

(ФИО)

МП

«        » 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор инженерно-

экономического колледжа

А.З. Гумеров

(ФИО)



МП

« 21 » 02 2022г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

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

г. Набережные Челны, 2022

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Экзамен квалификационный является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)» и является обязательной процедурой для всех студентов, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена в инженерно-экономическом колледже Набережночелнинского института (филиала) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Казанский (Приволжский) федеральный университет» (далее – колледж).

Программа экзамена квалификационного по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)» (далее – Программа) представляет собой совокупность требований к подготовке и проведению экзамена квалификационного по ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров».

Программа разработана на основе нормативных актов Российской Федерации и соответствующих положений Министерства образования и науки Российской Федерации:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.05.2014 г. №539 (зарегистрировано в Минюсте России 25 июня 2014 г. N 32855).

Программа фиксирует основные этапы подготовки и проведения экзамена квалификационного, определенные в Положении от 21 декабря 2016 г. № 1.3.1.40-03/89 «Об экзамене (квалификационном) программ подготовки специалистов среднего звена Набережночелнинского института (филиала) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Казанский (Приволжский) федеральный университет».

## **2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО**

- 2.1. Специальность среднего профессионального образования**  
38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»
- 2.2. Наименование квалификации:** менеджер по продажам
- 2.3. Уровень подготовки:** базовый
- 2.4. Уровень образования, необходимый для приема на обучение:**  
основное общее образование
- 2.5. Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена:** 2 года 10 месяцев
- 2.6. Исходные требования к подготовке и проведению экзамена квалификационного по ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»**

<b>Форма проведения экзамена квалификационного</b>	Решение практических задач, составленных на основе фондов оценочных средств Всероссийской олимпиады профессионального мастерства по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»
<b>Объем времени на подготовку и проведение экзамена квалификационного</b>	Подготовка <u>1</u> неделя Проведение <u>1</u> день
<b>Сроки проведения экзамена квалификационного</b>	4 семестр

- 2.7. Образовательные результаты по итогам освоения ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»**

<b>Профессиональные компетенции</b>	
<i>Вид деятельности: Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров</i>	
ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию
ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

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

### **3.УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО**

#### **3.1. Документационное обеспечение подготовки и проведения экзамена квалификационного**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование документа</b>
1.	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)».
2.	Положение от 21 декабря 2016г.№ 1.3.1.40-03/89 «Об экзамене (квалификационном) программ подготовки специалистов среднего звена Набережночелнинского института (филиала) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Казанский (Приволжский)федеральный университет».
3.	Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из видов профессиональной деятельности (журналы теоретического обучения и практик за весь период обучения, сводная ведомость успеваемости обучающихся, зачетные книжки выпускников, аттестационные листы).
4.	Протокол(ы) заседаний комиссии

#### **3.2. Техническое обеспечение подготовки и проведения экзамена квалификационного**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Требование</b>
1	Оборудование	персональный компьютер медиапроектор;
2	Рабочие места	стандартный кабинет с посадочными местами для подготовки и защиты
3	Материалы	Презентация, распечатанный бизнес-план (проект)
5	Аудитория	учебный кабинет

## **4.ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО**

**4.1 Решение практических задач, соответствующих видам деятельности ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»**

### **4.1.1. Требования к практическим заданиям**

Практические задания составляются на основе фондов оценочных средств Всероссийской олимпиады профессионального мастерства по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»

### **4.1.2. Требования к процедуре защиты бизнес-плана**

<b>№ п/п</b>	<b>Этапы защиты</b>	<b>Содержание</b>
1.	Решение практических задач (30 минут)	Студенты решают предложенные практические задачи
2.	Представление результатов и ответы студентов на вопросы комиссии	Представление результатов работы и ответы студентов на вопросы членов комиссии, непосредственно связанные с рассматриваемыми вопросами практических задач.
3	Принятие решения комиссией по результатам проведения экзамена квалификационного	Решение комиссии об оценке принимаются на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.
4	Документальное оформление результатов экзамена квалификационного	Фиксирование решений комиссии в протоколах.

## **5. КРИТЕРИИОЦЕНКИ**

### **5.1. Критерии оценки результатов экзамена квалификационного**

#### **«Отлично»**

Студенты обнаруживают глубокие знания при решении кейсов. Выводы и рекомендации аргументированы. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, литературным языком, с использованием современных научных терминов.

В работе дана оценка текущему состоянию проблемы, точка зрения обоснована убедительно и всесторонне. Основные задания раскрыты полностью и без ошибок. Развернуто аргументируют выдвигаемые положения, приводят убедительные примеры. Обнаруживают аналитический подход при подготовке решения кейсов. Делают содержательные выводы.

При публичном выступлении на защите студенты демонстрируют свободное владение материалом работы, чётко и грамотно отвечают на вопросы членов комиссии.

#### **«Хорошо»**

Студенты обнаруживают хорошие знания при решении кейсов. Выводы и рекомендации достаточно аргументированы. Материал изложен в логической последовательности, осознанно, литературным языком, с использованием современных научных терминов.

В работе дана оценка текущему состоянию проблемы, точка зрения обоснована. Основные задания в целом раскрыты, имеются незначительные ошибки. Студенты аргументируют выдвигаемые положения, приводят примеры. Обнаруживают аналитический подход при подготовке решения кейсов. Делают содержательные выводы.

При публичном выступлении на защите студенты демонстрируют хорошее владение материалом работы, отвечают на вопросы членов комиссии по существу вопроса.

#### **«Удовлетворительно»**

Студенты обнаруживают удовлетворительные знания при решении кейсов. Выводы и рекомендации аргументированы недостаточно. Материал изложен последовательно.

В работе дана оценка текущему состоянию проблемы, точка зрения обоснована недостаточно. Основные задания раскрыты неполностью, имеются значительные ошибки. Студенты не аргументируют выдвигаемые положения, примеры носят общий характер.

При публичном выступлении на защите студенты демонстрируют удовлетворительное владение материалом работы, ответы на вопросы членов комиссии вызывают затруднения.

#### **«Неудовлетворительно»**

Студенты обнаруживают неудовлетворительные знания при решении кейсов. Выводы и рекомендации аргументированы неверно. Материал изложен бессвязно и непоследовательно.

В работе не дана оценка текущему состоянию проблемы, точка зрения не обоснована, либо обоснована неверно. Основные задания не раскрыты, либо раскрыты неверно, имеются критические ошибки. Студенты не аргументируют выдвигаемые положения, примеры отсутствуют.

При публичном выступлении на защите студенты демонстрируют неудовлетворительное владение материалом работы, на вопросы членов комиссии не отвечают, либо отвечают неверно.

## **Практические задачи**

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

### **ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 1**

Определите штрих-код на упаковке товара. Рассчитайте контрольную цифру.

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

### **ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 2**

Расшифруйте условные обозначения нанесенные на дно или крышку банок консервов.

051018

137157

1Р

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

### **ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 3**

Составить схему классификации иерархическим методом (не менее 3-х. ступеней). Объектами классификации могут служить товары, окружающие предметы, явления, процессы, документы и другие объекты.

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере

обслуживания)»

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

### **ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 4**

Составить схему классификации фасетным методом (не менее 3-х. независимых группировок). Объектами классификации могут служить товары, окружающие предметы, явления, процессы, документы и другие объекты.

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

### **ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 5**

Расшифруйте условные обозначения - информационные знаки на маркировке продовольственных товаров.

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

### **ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 6**

Расшифруйте условные обозначения - информационные знаки на маркировке непродовольственных товаров.

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

### **ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 7**

Определите штрих-код на упаковке товара. Рассчитайте контрольную цифру.

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

**ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 8**

В ассортименте магазина имеются сыры- Швейцарский, Голландский, Российский, Эдамский, Рокфор, Чеддер, Виола. Первые четыре наименования относятся к группе твердых сычужных сыров. В Российских стандартах предусмотрено 20 наименований таких сыров, еще 5 наименований поступают по импорту. Рассчитайте коэффициент полноты ассортимента твердых сычужных сыров.

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

**ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 9**

Расшифруйте условные обозначения, нанесенные на дно или крышку банок консервов.  
020318  
124156  
1М

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

**ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 10**

Расшифруйте условные обозначения - информационные знаки на маркировке непродовольственных товаров.

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

### **ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 11**

Расшифруйте условные обозначения, нанесенные на дно или крышку банок консервов.

030318

245683

2А

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

### **ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 12**

Решите задачу. В ассортименте магазина имеются сыры- Швейцарский, Голландский, Российский, Эдамский, Рокфор, Чеддер, Виола. Первые четыре наименования относятся к группе твердых сырчужных сыров. В Российских стандартах предусмотрено 20 наименований таких сыров, еще 7 наименований поступают по импорту. Рассчитайте коэффициент полноты ассортимента твердых сырчужных сыров.

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

### **ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 13**

Назовите процессы и операции, вызывающие качественные потери.

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

### **ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 14**

Перечислите виды и разновидности товарных потерь.

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

**ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 15**

Назовите процессы вызывающие естественную убыль товаров.

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

**ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 16**

Перечислите мероприятия по сокращению товарных потерь

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

**ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 17**

Перечислите средства товарной информации.

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

**ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 18**

Назовите требования к товарной информации.

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

**ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 19**

Укажите значение предупредительных знаков.

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

**ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 20**

Укажите значение экологических знаков.

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

**ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 21**

Укажите значение компонентных знаков.

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

**ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 22**

Укажите значение манипуляционных знаков.

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

**ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 23**

Расшифруйте условные обозначения, нанесенные на дно или крышку банок консервов.

040318

345789

2A

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

**ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 24**

Рассчитайте контрольную цифру, если штрих-код 4690326026981.

**Набережночелнинский институт (филиал) ФГАОУВО  
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»**

Отделение: Инженерно-экономический колледж Специальность: 38.02.04 «Коммерция (в сфере обслуживания)»

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

**ЗАДАНИЕ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ № 25**

Составить схему классификации иерархическим методом (не менее 3-х. ступеней). Объектами классификации могут служить товары, окружающие предметы, явления, процессы, документы и другие объекты.