

**ГАОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА»**

*Утвержден решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 13 от 06 июля 2020 г.*

КАФЕДРА «МАРКЕТИНГ И КОММЕРЦИЯ»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ
ТОВАРОВЕДЕНИЯ»**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ СПО 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ – СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

Махачкала 2020

УДК 339.139
ББК 65.290-2 Р69

Составитель: Мамаева Асият Мамаевна, старший преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внутренний рецензент – Дибирова Мадина Магомедрасуловна, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Менеджмент» ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внешний рецензент – Абдурашидова Аминат Магомедкалильевна, директор межрегионального маркетингового центра «Москва-Дагестан».

Представитель работодателя: начальник производства сети супермаркетов «Зеленое яблоко» Дарбишева Асият Магомедовна

Фонд оценочных средств дисциплины «Теоретические основы товароведения» разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014г., № 384, и на основании приказа Минобрнауки РФ от 14.06.2013г., № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Фонд оценочных средств дисциплины «Теоретические основы товароведения» размещен на официальном сайте www.dgunh.ru

Мамаева А.М. Фонд оценочных средств дисциплины «Теоретические основы товароведения» для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания – Махачкала: ДГУНХ, 2020 г., – 60 с.

Рекомендован к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 03 июля 2020 г.

Рекомендован к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Атаевой Т.А.

Одобен на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 июня 2020 г., протокол № 11.

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств.....

I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ
ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ.....

1.1. Перечень формируемых
компетенций.....

1.2. Компонентный состав
компетенций.....

II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ
КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ,
ОПИСАНИЕ ШКАЛ
ОЦЕНИВАНИЯ.....

2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля
успеваемости и промежуточной
аттестации.....

2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их
формирования по видам оценочных
средств.....

III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ,
НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ,
ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ
ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости
обучающихся.....

3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации
обучающихся.....

..

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ
ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА,
ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ
КОМПЕТЕНЦИЙ.....

Лист актуализации фонда оценочных средств
дисциплины.....

Назначение фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) составляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине на соответствие их учебных достижений поэтапным требованиям соответствующей программе подготовке специалистов среднего звена (ППССЗ).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине включает в себя: перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ППССЗ; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ППССЗ; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные студенты должны иметь равные возможности добиться успеха.

Основными параметрами и свойствами ФОС являются:

- предметная направленность (соответствие предмету изучения конкретной учебной дисциплины);
- содержание (состав и взаимосвязь структурных единиц, образующих содержание теоретической и практической составляющих учебной дисциплины);
- объем (количественный состав оценочных средств, входящих в ФОС);
- качество оценочных средств и ФОС в целом, обеспечивающее получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями.

І. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ ФОРМИРУЕМЫХ В ПР В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММ

1.1 Перечень формируемых компетенций

Общие компетенции (ОК):

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2 Компонентный состав компетенций

код и формулировка компетенции	компонентный состав компетенции		
	знать:	уметь:	имеет практический опыт:
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	методы сбора, хранения, обработки и оценки информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития-31.	искать и использовать различные источники информации, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития-У1.	

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>знает программы общего и учебного назначения, моделирующие среды, а так же возможности их использования в учебном процессе-32.</p>	<p>применять информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности- У2.</p>	
<p>ПК-6.1: Участвовать в планировании основных показателей производства</p>	<p>- принципы и виды планирования работы бригады (команды)-33; - основные приемы организации работы исполнителей-34; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени-35.</p>	<p>- рассчитывать выход продукции в ассортименте-У3; - вести табель учета рабочего времени работников-У4.</p>	<p>- планирования работы структурного подразделения (бригады).</p>
<p>ПК-6.4: Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<p>- дисциплинарные процедуры в организации производства-36; - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира-37; - методику расчета выхода продукции-38; - структуру издержек производства и пути снижения затрат-39; - методики расчета экономических показателей-310.</p>	<p>- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию-У5; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией-У6.</p>	<p>- контроля хода и оценки результатов выполнения работ исполнителям.</p>
<p>ПК-6.5: Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>- дисциплинарные процедуры в организации-311; - нормативно-правовые</p>	<p>- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию-У7;</p>	<p>- ведения утвержденной учетно-отчетной документации.</p>

	документы, регулирующие личную ответственность бригадира-312; - методику расчета выхода продукции-313; - структуру издержек производства и пути снижения затрат-314; - методики расчета экономических показателей-315.	- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией-У8.	
--	---	---	--

II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Планируемые результаты обучения, характеризующие этапы формирования компетенции	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль успеваемости	Промежуточная аттестация
1	Предмет, цели и методы товароведения	ОК 4 ПК 6.1	ОК 4 Знать: 31 Уметь: У1 ПК 6.1 Знать: 33,4,5 Уметь: У3,4	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа	Вопросы для подготовки и к контрольной работе №№ 1-15. Задача № 1;4
2	Классификация и кодирование товаров	ОК 5 ПК 6.4	ОК 5 Знать: 32 Уметь: У2 ПК 6.4 Знать: 36,7,8,9,10 Уметь: У5,6	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа	- Вопросы для подготовки и к контрольной работе №№ 16-35. Задача

					№№ 2, 3
3	Качество товаров	ПК 6.1 ПК 6.5	ПК 6.1 Знать: 33,4,5 Уметь: У3,4 ПК 6.5 Знать:311,12. 13,14,15 Уметь: У7,8	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа	Вопросы для подготовк и к контрольной работе №№ 36-47. Задача № 5,8
4	Влияние химического состава и строения сырья и материалов на потребительские свойства товаров	ОК 5 ПК 6.4	ОК 5 Знать: 32 Уметь: У2 ПК 6.4 Знать: 36,7,8,9,10 Уметь: У5,6	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа. Выполнение лабораторных заданий	- Вопросы для подготовк и к контрольной работе №№ 48-56. Задача № 6,7
5	Формирование и сохранение качества товаров	ОК 4 ПК 6.5	ОК 4 Знать: 31 Уметь: У1 ПК 6.5 Знать:311,12. 13,14,15 Уметь: У7,8	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа. Выполнение лабораторных заданий	Вопросы для подготовк и к контрольной работе №№ 57-65. Задача №№ 9, 10
6	Информация о товаре	ОК 5 ПК 6.5	ОК 5 Знать: 32 Уметь: У2 ПК 6.5 Знать:311,12. 13,14,15 Уметь: У7,8	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа. Выполнение лабораторных заданий	Вопросы для подготовк и к контрольной работе №№ 36-47. Задача № 11
7	Экспертиза товаров	ОК 4 ПК 6.1	ОК 4 Знать: 31 Уметь: У1 ПК 6.1 Знать: 33,4,5 Уметь: У3,4	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа. Выполнение лабораторных заданий;	Вопросы для подготовк и к контрольной работе №№ 49-60. Задача № 12

2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств

Балльно-рейтинговая система является базовой системой оценивания сформированности компетенций обучающихся. Итоговая оценка сформированности компетенции(й) обучающихся в рамках балльно-рейтинговой системы осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и определяется как сумма баллов, полученных обучающимися в результате прохождения всех форм контроля.

Оценка сформированности компетенции(й) по дисциплине складывается из двух составляющих:

✓ первая составляющая – оценка преподавателем сформированности компетенции(й) в течение семестра в ходе текущего контроля успеваемости (максимум 100 баллов). Структура первой составляющей определяется технологической картой дисциплины, которая в начале семестра доводится до сведения обучающихся;

✓ вторая составляющая – оценка сформированности компетенции(й) обучающихся на экзамене (максимум – 30 баллов).

4 – балльная шкала	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
балльная шкала	85 и \geq	70 – 84	51 – 69	0 – 50

2.2 КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ ПО ВИДАМ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	наименование оценочного средства	характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОСе
УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1	собеседование, устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как	Вопросы по темам/разделам дисциплины

		учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	
3	Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты, симпозиум	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, полемики, диспута, дебатов
4.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы аспиранта, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
5	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	комплект контрольных заданий по вариантам
4	Лабораторная работа	Средство для закрепления и практического освоения материала по определенному разделу	Комплект лабораторных заданий
5	Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся под управление преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре
6	Кейс-задача	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагается осмыслить реальную профессионально-	задания для решения кейс-задачи

		ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	
7	Задача	Это средство раскрытия связи между данными и искомым, заданные условием задачи, на основе чего надо выбрать, а затем выполнить действия, в том числе арифметические, и дать ответ на вопрос задачи.	задания по задачам

А) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТОВ НА УСТНЫЕ ВОПРОСЫ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1.	1) полно и аргументированно отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.	10	отлично
2.	студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.	8	хорошо
3.	ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.	5	удовлетворительно
4.	студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал; отмечаются такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	0	неудовлетворительно

Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТИРОВАНИЯ

№ п/п	тестовые нормы: % правильных ответов	количество баллов	оценка
1	90-100 %	9-10	Отлично (высокий уровень)

			сформированности компетенции)
2	80-89%	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3	70-79%	5-6	
4	60-69%	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5	50-59%	1-2	
6	менее 50%	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

В) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1	Полное верное решение. В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом. Получен правильный ответ. Ясно описан способ решения.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2	Верное решение, но имеются небольшие недочеты, в целом не влияющие на решение, такие как небольшие логические пропуски, не связанные с основной идеей решения. Решение оформлено не вполне аккуратно, но это не мешает пониманию решения.	7-8	
3	Решение в целом верное. В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена неоптимальным способом или допущено не более двух незначительных ошибок. В работе присутствуют арифметическая ошибка, механическая ошибка или описка при переписывании выкладок или ответа, не искажившие экономическое содержание ответа.	5-6	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
4	В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах. При объяснении сложного экономического явления указаны не все существенные факторы.	3-4	
5	Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении. Рассчитанное значение искомой величины искажает экономическое содержание ответа. Доказаны вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи.	2-3	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
6	Рассмотрены отдельные случаи при отсутствии решения. Отсутствует окончательный численный ответ (если он предусмотрен в задаче). Правильный ответ угадан, а выстроенное под него решение - безосновательно.	1	

7	Решение неверное или отсутствует.	0	
---	-----------------------------------	---	--

Г) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕФЕРАТОВ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1	выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.	9-10 баллов	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2	основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.	7-8 баллов	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3	имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы.	4-6 баллов	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4	тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.	1-3 баллов	
5	тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	0 баллов	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

Ж) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ДОМАШНЕГО ЗАДАНИЯ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Задание выполнено полностью: цель домашнего задания успешно достигнута; основные понятия выделены; наличие схем, графическое выделение особо значимой информации; работа выполнена в полном объеме.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Задание выполнено: цель выполнения домашнего задания достигнута; наличие правильных эталонных ответов; однако работа выполнена не в	8-7	Хорошо (достаточный уровень

	полном объеме.		сформированности компетенции)
3.	Задание выполнено частично: цель выполнения домашнего задания достигнута не полностью; многочисленные ошибки снижают качество выполненной работы.	6-5	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Задание не выполнено, цель выполнения домашнего задания не достигнута.	менее 5	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

И) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ п/п	критерии оценивания	Шкала оценок	Оценка
1	исключительные знания, абсолютное понимание сути вопросов, безукоризненное знание основных понятий и положений, логически и лексически грамотно изложенные, содержательные, аргументированные и исчерпывающие ответы	<i>Количество баллов</i>	
2	глубокие знания материала, отличное понимание сути вопросов, твердое знание основных понятий и положений по вопросам, структурированные, последовательные, полные, правильные ответы	28-30	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
3	глубокие знания материала, правильное понимание сути вопросов, знание основных понятий и положений по вопросам, содержательные, полные и конкретные ответ на вопросы. Наличие несущественных или технических ошибок	25-27	
4	твердые, достаточно полные знания, хорошее понимание сути вопросов, правильные ответы на вопросы, минимальное количество неточностей, небрежное оформление	22-24	
5	твердые, но недостаточно полные знания, по сути верное понимание вопросов, в целом правильные ответы на вопросы, наличие неточностей, небрежное оформление	19-21	
6	общие знания, недостаточное понимание сути вопросов, наличие большого числа неточностей, небрежное оформление	16-17	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
7	относительные знания, наличие ошибок,	13-15	

	небрежное оформление		
8	поверхностные знания, наличие грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	10-12	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
9	непонимание сути, большое количество грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	7-9	
10	не дан ответ на поставленные вопросы	4-6	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
11	отсутствие ответа, дан ответ на другие вопросы, списывание в ходе выполнения работы, наличие на рабочем месте технических средств, в том числе телефона	1-3	
		0	

К) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНКИ ПРЕЗЕНТАЦИЙ

№ п/п	критерии оценки	максимальное количество баллов
1	титульный слайд с заголовком	5
2	дизайн слайдов	10
3	использование дополнительных эффектов (смена слайдов, звук, графика, анимация)	5
4	список источников информации	5
5	широта кругозора	5
6	логика изложения материала	10
7	текст хорошо написан и сформированные идеи ясно изложены и структурированы	10
8	слайды представлены в логической последовательности	5
9	грамотное создание и сохранение документов в папке рабочих материалов	5
10	слайды распечатаны в форме заметок	5
	средняя оценка:	

2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине при экзамене

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Сумма баллов по дисциплине / междисциплинарному курсу	Оценка
1.	Обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видеоизменении	85 и выше	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)

	заданий, использует в ответе материал различной литературы, правильно обосновывает принятое нестандартное решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач по формированию компетенций.		
2.	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, а также имеет достаточно полное представление о значимости знаний по дисциплине.	75 - 84	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает сложности при выполнении практических работ и затрудняется связать теорию вопроса с практикой.	51 – 74	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Обучающийся не знает значительной части программного материала, неуверенно отвечает, допускает серьезные ошибки, не имеет представлений по методике выполнения практической работы, не может продолжить обучение без дополнительных занятий по данной дисциплине.	менее 51	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся

Тема № 1 Предмет, цели и методы товароведения

Задание 1. Ознакомиться с основополагающими терминами в товароведении, их и определениями.

Результаты изучения представить в следующей форме.

Таблица 1- Основополагающие термины товароведения и их определения

Основополагающие термины товароведения	Определения
1. В области потребительной стоимости	

1.1. Потребительная стоимость	
1.2. Индивидуальная потребительная стоимость	
1.3. Общественная потребительная стоимость	
2. В области качества товаров	
2.1. Качество товаров	
2.2. Свойство товаров	
2.3. Потребительские свойства товаров	
2.4. Показатель качества	
2.5. Требования к качеству	
2.6. Факторы качества	
2.7. Оценка качества	
2.8. Уровень качества	
2.9. Управление качеством	
2.10. Контроль качества	
2.11. Сорт	
3. В области ассортимента товаров	
3.1. Ассортимент товаров	
3.2. Формирование ассортимента	
3.3. Управление ассортиментом	
3.4. Классификация товаров	
3.5. Метод классификации	
3.6. Кодирование товаров	

Задание 2.

Игра-конкурс потребительских знаний

Итоговый контроль знаний по Закону РФ «О защите прав потребителей» проводится как игра-конкурс.

Цель работы: показать качество знаний по применению Федерального закона «О защите прав потребителей» в практике организации торгового обслуживания.

Подготовка студента к занятию: изучить основные положения ФЗ «О защите прав потребителей», придумать оригинальный вопрос-ситуацию по практике регулирования отношений между потребителем и изготовителем (исполнителем, продавцом) при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг).

Группа студентов делится на 2-4 команды, в которых выбираются капитаны.

Работает жюри (3 человека) из числа обучающихся.

Конкурс ведет преподаватель.

Конкурсу предшествует инструктаж, где объясняется цель занятия, содержание конкурсных заданий, составляются экраны регистрации результатов соревнований (табл. 1 и 2).

Таблица 1.- Экран регистрации результатов

№	Наименование конкурса	Количество баллов командам			
		№1	№2	№3	№4
1	Разминка				
2	Приветствие, девиз				
3	Конкурс ситуаций				
4	Конкурс «А знаете ли Вы?»				
5	Штрафные баллы («-»)				
	Итого:				

Таблица 2.- Регистрация работы команд-участников

№ команда	Ф.И.О. студента	Наименование конкурсов				Штрафные баллы	Итого баллов
		Разминка	Приветствие девиз	Конкурс ситуаций	А знаете ли Вы?		
	Иванов А.	++				2(разговор) 1(подсказка)	
	Петров И.	+++					
	Сидоров Е.	-					
	Итого:						

Примечание: «+» - один балл

Командам предлагается вытянуть жребий, чтобы выяснить, кто начинает первым. Содержание занятия-конкурса включает следующие элементы:

1. Вступительное слово преподавателя.

2. Разминка (блиц-опрос).

Обучающимся предлагаются вопросы (по пять каждой команде). Ответ должен быть моментальным, его может дать любой член команды. За правильный ответ – одно очко (или жюри устанавливает оценку каждого члена по 5 балльной шкале за весь конкурс).

3. Приветствие команд, девиз.

Каждая команда придумывает оригинальное название и девиз.

Задание может быть в виде домашнего или на установленное время. Конкурс оценивается среди членов жюри по 5 балльной системе.

4. Конкурс ситуаций «Советы потребителям».

Каждая команда придумывает команде-сопернику ситуацию на знание закона РФ «О защите прав потребителей» (ситуации лучше всего связывать с продажей продовольственных товаров, можно с услугами). Время для выполнения задания 10-15 мин.

За правильный и подробный ответ присуждается три очка. Если ответ неправильный, то очки получает команда, которая задала ситуацию (при популярном объяснении решения проблемы).

За подсказку других команд, не участвующих в данном задании, с них снимается по одному очку. За оригинальную ситуацию добавляется одно очко. За некорректную ситуацию команда, составившая ее, очки не получает.

2. Домашнее задание: Конкурс «А знаете ли Вы?».

Обмен вопросами между членами команд. Каждый участник придумывает вопрос участнику другой команды. За правильный ответ – одно очко. Если ответ был неправильный или его не было, то очко получает команда, задающая вопрос. За некорректный вопрос очки не засчитываются.

Капитан команды может помогать, если член команды не ответил на вопрос. За правильный ответ команда получает 0,5 очка.

6. Подведение итогов.

Жюри в конце игры-конкурса подсчитывает итоговую оценку каждой команды, определяет победителя и выставляет оценки отдельным участникам конкурса.

Группа и преподаватель оценивают работу жюри (по 5 балльной системе).

Задание 3.

Устно ответить на контрольные вопросы:

1. В чем сущность предмета "товароведения"? Назовите его цели и задачи.

2. Перечислите функции товароведов торгового предприятия.

3. Кто (что) является (-ются) объектом (-ами) товароведения?

4. Кто (что) является (-ются) субъектом (-ами) товароведения?

5. Перечислите методы товароведения. Дайте характеристику одному из методов.

6. Потребительная стоимость товара.

7. Объекты и субъекты товароведной деятельности.

8. Потребности человека, их классификация и роль в формировании ассортимента и качества товаров.

9. История формирования и развития товароведения.

Задание 4.

Контрольная работа по вариантам по теме «Товароведение как наука. История развития товароведения»

Вариант 1

1. Потребительная стоимость товара.
2. Объекты и субъекты товароведной деятельности.

Вариант 2.

1. История возникновения науки товароведения.
2. Потребности человека, их классификация и роль в формировании ассортимента и качества товаров.

Вариант 3.

1. Объекты, предмет, цели, методы и задачи товароведения в области формирования и реализации товарной политики предприятия (организации).
2. История развития товароведения

Тема №2. Классификация и кодирование товаров

Задание 1

Тестовое задание

Выполняется письменно по предложенным 28 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля: 30 минут.

1. Классификация-это
 - А) параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки
 - Б) последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки
 - В) систематизированное разделение множества объектов на подмножества в зависимости от их признаков
2. Основными методами классификации являются
 - А) иерархический и фасетный
 - Б) систематизация и типизация
 - В) унификация и селекция
3. Иерархический метод-это
 - А) параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки
 - Б) последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки
 - В) систематизированное разделение множества объектов на подмножества в зависимости от их признаков
4. Фасетный метод-это
 - А) параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки
 - Б) последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки
 - В) систематизированное разделение множества объектов на подмножества в зависимости от их признаков
5. Степень классификации определяется
 - А) количеством использованных признаков
 - Б) специфическими признаками товаров

- В)этапом разделения множества на подмножества по одному из признаков
- 6.Классификационные группировки на одной ступени должны
- А)дополнять друг друга
 - Б)исключать друг друга
- 7.Классификация на одной ступени должна осуществляться
- А)по одному признаку
 - Б)по двум признакам
 - В)по трем признакам
- 8.Деление множества на подмножества должно идти
- А)от общего к частному
 - Б)от частного к общему
- 9.В товароведении различают
- А)общегосударственную, учебную и торговую классификацию
 - Б)биологическую, учебную и торговую классификацию
 - В)экономико-статистические классификации
- 10.Целью учебной классификации является
- А)методически правильное изучение потребительских свойств товаров и выявление общих принципов формирования этих свойств
 - Б)облегчение изучения широкого ассортимента, правильная организация реализации товаров
 - В)улучшение организации торговли, совершенствование учета и планирование ассортимента
- 11.Целью торговой классификации является
- А)методически правильное изучение потребительских свойств товаров и выявление общих принципов формирования этих свойств
 - Б)облегчение изучения широкого ассортимента, правильная организация реализации товаров
 - В)улучшение организации торговли, совершенствование учета и планирование ассортимента
- 12.Ассортимент товаров- это
- А)набор видов и разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку
 - Б)совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием
 - В)совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной и оптовой торговли
- 13.Производственный ассортимент-это
- А)набор видов или разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку
 - Б)совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием
 - В)совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной или оптовой торговли
- 13.Торговый ассортимент-это
- А)набор видов или разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку
 - Б)совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием
 - В)совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной или оптовой торговли
- 14.Простой ассортимент-это
- А) совокупность товаров, включающая значительное количество групп, видов и разновидностей, которые удовлетворяют разнообразные потребности

Б) совокупность товаров, объединенных по признаку единства производственного происхождения или потребительского назначения

В) совокупность товаров, представленных по ограниченному количеству признаков небольшим количеством групп, видов и наименований, которые удовлетворяют ограниченное число потребностей

15.Сложный ассортимент-это

А)совокупность товаров, включающая значительное количество групп,видов и разновидностей, которые удовлетворяют разнообразные потребности

Б)совокупность товаров, объединенных по признаку единства производственного происхождения или потребительского назначения

В)совокупность товаров, представленных по ограниченному количеству признаков небольшим количеством групп, видов и наименований, которые удовлетворяют ограниченное число потребностей

16.Групповой ассортимент-это

А)совокупность товаров, включающая значительное количество групп,видов и разновидностей, которые удовлетворяют разнообразные потребности

Б)совокупность товаров, объединенных по признаку единства производственного происхождения или потребительского назначения

В)совокупность товаров, представленных по ограниченному количеству признаков небольшим количеством групп, видов и наименований, которые удовлетворяют ограниченное число потребностей

17.Широта ассортимента характеризует

А) количество видов товаров, выпускаемых промышленностью или находящихся в продаже

Б)количество разновидностей товаров определенного назначения

В)отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже, к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами

18.Глубина ассортимента характеризует

А)количество видов товаров, выпускаемых промышленностью или находящихся в продаже

Б)количество разновидностей товаров определенного назначения

В)отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже, к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами

19.Полнота ассортимента характеризует

А) количество видов товаров, выпускаемых промышленностью или находящихся в продаже

Б)количество разновидностей внутри конкретного вида изделий

В)отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже, к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами

20.Структура ассортимента характеризует

А)отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже,к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами

Б)соотношение товарных групп, входящих в ассортимент в товарообороте

В)соотношение товаров в наибольшей степени соответствующая спросу населения

21.Формирование ассортимента означает

А)подбор и установление совокупности различных групп, видов и разновидностей товаров в соответствии со спросом

Б)способность удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров с более высокими потребительскими свойствами

В)наиболее полное соответствие ассортиментной структуры спросу населения

22.На формирование ассортимента товаров в магазине оказывает влияние

А)национальные и климатические особенности

Б)спрос, предложение товаров, специализация магазинов

- В)экономические и социальные факторы
- 23.Кодирование-это
- А)образование и присвоение условного обозначения классификационной группировке или объекту классификации
- Б)условное обозначение состава и последовательности расположения знаков
- В)систематизация объектов путем их идентификации и ранжирования
- 24.Алфавит кода-это
- А)система букв и цифр для образования кода
- Б)позиция знака в коде
- В)число знаков в коде
- 25.Разряд кода-это
- А)позиция знака в коде
- Б)система знаков для образования кода
- В)число знаков в коде
- 26.Длина кода-это
- А)позиция знака в коде
- Б)система знаков для образования кода
- В)число знаков в коде
- 27.Классификатор-это
- А)документ, представляющий собой систематизированный свод наименований и кодов различных объектов
- Б)документ, содержащий обязательные правовые нормы и принятый органом власти
- В)положение, устанавливающее количественные и качественные критерии, которые должны быть удовлетворены
- 28.На первой ступени общегосударственного классификатора продукции расположены
- А)классы продукции
- Б)группы продукции
- В)виды продукции

Задание 2

Расчет показателей ассортимента

Рассчитать широту, полноту, устойчивость, новизну и рациональность для каждой торговой фирмы. Для пищевых продуктов повседневного спроса установить соблюдение ассортиментного минимума по наличию 2-3 наименований, определяющих товарный профиль торговой точки.

Расчет показателей производится по формулам (1)-(5):

$$K_{ш} = \frac{Ш_d}{Ш_б} \cdot 100, \% \quad (1)$$

где $K_{ш}$ – коэффициент широты ⁴⁰

$Ш_d$ – действительная (фактическая) широта наименований товаров разнородных и однородных групп (для учебных целей *собирается информация только по одной группе*);

$Ш_б$ – базовая широта.

В качестве базовой широты могут быть приняты:

- 1) максимальное количество наименований товаров исследуемой группы, обнаруженное во всех обследованных торговых точках;
- 2) количество наименований товаров, регламентированное действующими стандартами (только для отечественных товаров);
- 3) количество наименований товаров исследуемой группы, предлагаемой на рынке (информацию можно получить из рекламных изданий):

$$K_{п} = \frac{П_{д}}{П_{б}} \cdot 100, \% \quad (2)$$

где $K_{п}$ – коэффициент полноты, %;

$П_{д}$ – действительная (фактическая) полнота или количество товаров однородной подгруппы;

$П_{б}$ – базовая полнота (определяется аналогично базовой широте, но для конкретных подгрупп).

$$K_{у} = \frac{У}{Ш_{б}} \cdot 100, \% \quad (3)$$

где $K_{у}$ – коэффициент устойчивости, %;

$У$ – количество товаров однородной группы, пользующихся устойчивым спросом (условно за критерий устойчивости следует считать наличие товара в продаже при начальном и конечном обследовании).

$$K_{н} = \frac{Н}{Ш_{д}} \cdot 100, \% \quad (4)$$

где $K_{н}$ – коэффициент новизны, %;

$Н$ – количество новых 41 аров, появившихся в обследованных фирмах, а также являющихся, по мнению исследователя, новыми.

$$K_{р} = \frac{K_{ш} \cdot K_{вш} + K_{п} \cdot K_{вп} + K_{у} \cdot K_{ву} + K_{н} \cdot K_{вн}}{4}, \quad (5)$$

где $K_{р}$ – коэффициент рациональности;

$K_{вш}$ – коэффициент весомости широты;

$K_{вп}$ – коэффициент весомости полноты;

$K_{ву}$ – коэффициент весомости устойчивости;

$K_{вн}$ – коэффициент весомости новизны.

Коэффициенты весомости определяются эмпирическим путем для каждой однородной группы товаров.

Для целей учебного занятия могут быть приняты следующие значения: $K_{вш} = 0,3$; $K_{вп} = 0,2$; $K_{ву} = 0,2$; $K_{вн} = 0,3$.

При проведении более детальных исследований следует определять коэффициенты весомости методом социологических опросов.

Результаты обследования оформите в таблице 1.

Таблица 1.- Результаты обследования ассортимента_(%)

Показатели ассортимента	Наименование торговых фирм					
	1	2	3			
	Даты проведения обследования					
Коэффициенты:						
широты						
полноты						
устойчивости						
новизны						
рациональности						

Проанализируйте полученные результаты и сделайте заключение.

Задание 3. Расчет структуры ассортимента

Относительный показатель структуры (C_i) отдельных товаров рассчитывается по формуле:

$$C_i = \frac{A_i}{S_i}, \quad (6)$$

где A_i – количество отдельных товаров в натуральном или денежном выражении;

S_i - суммарное количество всех товаров, имеющих в наличии в натуральном или денежном выражении.

Рассчитайте структуру ассортимента в денежном выражении (условно примите, что в обследованных фирмах товар каждого наименования поступил в количестве 200 кг для развесной продукции и 500 единиц упаковки для фасованной).

Выявите соотношение в процентах между отечественными и импортными товарами. Результаты оформите в таблице 2.

Таблица 2.- Структура ассортимента _____ в торговых фирмах (в %)

Перечень товаров	Наименование торговых фирм					
	1		2		3	
	Даты обследования					

Проанализируйте полученные данные и укажите рациональна ли структура ассортимента в денежном выражении в каждом из обследованном торговом предприятии. Ответ аргументируйте.

Шкала оценки по заданию

Цифровое выражение	Словесное выражение	Описание
5	Отлично (зачтено)	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
4	Хорошо (зачтено)	Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено
3	Удовлетворительно (зачтено)	Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
2	Неудовлетворительно (незачтено)	Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

Задание 4.

Решение ситуационных задач

Ситуационная задача №1.

В ассортименте хлебобулочного магазина в наличии имеется 35 наименований товаров, в т.ч. 6 видов хлеба однородной группы. 14 видов обладают способностью постоянно удовлетворять устойчивый спрос покупателей. В течение месяца в ассортименте магазина появилось 7 видов новых продуктов. Рассчитать коэффициент рациональности и степень обновления ассортимента, если $Ш_{\sigma}=100$; $П_{\sigma}=20$; $K_{вп}=0,3$; $K_{вп}=0,2$; $K_{вн}=0,2$; $K_{вн}=0,3$.

Ситуационная задача №2.

В новом универсальном магазине необходимо сформировать рациональный ассортимент продовольственных товаров с $K_p=16\%$. Базовая широта по каталогу составляет 1000, фактически на момент открытия было заведено 700 наименований продуктов. $K_y=60\%$; $K_n=15\%$ (определен по нормативным документам). Рассчитать коэффициент полноты и показатель устойчивости ассортимента ($K_{вп}=0,4$; $K_{вп}=0,2$; $K_{вн}=0,3$; $K_{вн}=0,1$).

Ситуационная задача №3.

В кондитерском магазине в ассортименте товаров имеется 20 наименований шоколадных конфет по средней цене 59 рублей, 35 наименований карамели по средней цене 39,5 рубля; 3 вида мармелада по цене 41 рубль и 5 видов драже по средней цене 30 рублей. Определить структуру ассортимента конфет в натуральном и денежном выражении.

Ситуационная задача №4.

В ассортименте магазина имеются сыры – Швейцарский, Голландский, Российский, Эдамский, Рокфор, Чеддер, Виола. Первые 4 наименования относятся к группе твердых сычужных сыров. В российских стандартах предусмотрено 20 наименований таких сыров, еще 5 наименований поступает по импорту. Рассчитать коэффициент полноты ассортимента твердых сычужных сыров.

Ситуационная задача №5.

Из 55 наименований продуктов в магазин поступило 10 новых видов. Рассчитать степень обновления, коэффициенты широты и устойчивости ассортимента, если максимально возможное количество наименований товаров у данного вида магазина принято 120, а постоянным спросом пользуется 27 наименований продуктов.

Шкала оценки

Количество решенных задач	оценка
5	отлично
4	хорошо
3	удовлетворительно
0-2	неудовлетворительно

Задание 5.

Устно ответить на контрольные вопросы:

1. Какова цель классификации товаров?
2. Какие признаки чаще всего используют при классификации товаров?
3. Фасетный метод классификации, его сущность.
4. Иерархический метод классификации, его сущность.
5. Преимущества и недостатки фасетного метода.
6. Преимущества и недостатки иерархического метода.
7. Что такое «вид» товара?
8. Что такое «разновидность» товара?
9. Что такое «марочное наименование» товара?
10. Что такое «номинальное наименование» товара?
11. Для чего применяется кодирование товаров?
12. Что такое ОКП? Что содержится в этом документе?
13. Что такое штриховый код? С какой целью он введен?
14. Какое количество знаков (цифр) может использоваться в штрих-коде? Что они обозначают?

Тема №3. Качество товаров

Задание 1

Тестовое задание

Выполняется письменно по предложенным 27 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля : 30 минут.

1. Качество товаров-это
 - А)объективная особенность продукции,проявляющаяся при ее изготовлении,хранении,транспортировке и потреблении
 - Б)свойства продукции,благодаря которым он удовлетворяет ту или иную потребность человека.
 - В)совокупность свойств продукции,обуславливающих пригодность удовлетворять потребности человека в соответствии с назначением
- 2.Пищевая ценность продукта-
 - А)показатель качества пищевого белка,отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям в аминокислотах для синтеза белка
 - Б)количество энергии в килокалориях,высвобождаемой из продовольственного товара в организме
 - В)включает всю полноту полезных свойств продовольственных товаров,включая степень обеспечения физиологических потребностей организма,энергию и органолептические показатели
3. Биологическая ценность продукта-
 - А)показатель качества пищевого белка,отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям в аминокислотах для синтеза белка
 - Б)количество энергии в килокалориях,высвобождаемой из продовольственного товара в организме
 - В)включает всю полноту полезных свойств продовольственных товаров,включая степень обеспечения физиологических потребностей организма,энергию и органолептические показатели
- 4.Энергетическая ценность продукта-
 - А)показатель качества пищевого белка,отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям в аминокислотах для синтеза белка

Б) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из продовольственного товара в организме

В) включает всю полноту полезных свойств продовольственных товаров, включая степень обеспечения физиологических потребностей организма, энергию и органолептические показатели

5. Эргономические свойства характеризуют

А) степень вредного воздействия продукции на окружающую среду

Б) приспособленность товаров к использованию человеком в производственных и бытовых условиях

В) способность выражать признаки социально-культурной значимости товаров, степень их полезности, технического совершенства.

6. Эстетические свойства характеризуют

А) степень вредного воздействия продукции на окружающую среду

Б) приспособленность товаров к использованию человеком в производственных и бытовых условиях

В) способность выражать признаки социально-культурной значимости товаров, степень их полезности, технического совершенства.

7. Экологические свойства характеризуют

А) степень вредного воздействия продукции на окружающую среду

Б) приспособленность товаров к использованию человеком в производственных и бытовых условиях

В) способность выражать признаки социально-культурной значимости товаров, степень их полезности, технического совершенства.

8. При определении уровня качества товаров применяют следующие методы

А) дифференциальный или комплексный

Б) органолептический или лабораторный

В) социологический или экспертный

9. Оценка качества - это

А) сравнение совокупности показателей качества товара соответствующей совокупности базовых показателей

Б) количественная и качественная оценка свойств, составляющих его полезность путем использования соответствующих методов.

В) проверка соответствия показателей качества требованиям, установленным в стандартах

10. Органолептический метод основан

А) определении качества продуктов с помощью органов чувств

Б) определении качества продуктов с помощью реактивов

В) на учете мнений высококвалифицированных специалистов

11. Измерительный метод основан

А) определении качества продуктов с помощью органов чувств

Б) определении качества продуктов с помощью реактивов

В) на учете мнений высококвалифицированных специалистов

12. Какой из перечисленных показателей нельзя определить органолептическим методом

А) влажность

Б) внешний вид

В) запах

13. Какой из перечисленных показателей нельзя определить измерительным методом

А) кислотность

Б) зольность

В) вкус

14. Сертификат - это

- А) документ, устанавливающий комплекс норм, правил и требований к продукции
Б) документ подтверждения соответствия качества продукции
В) маркировка, нанесенная на продукте
15. Сертификация-это
А) деятельность по установлению норм, требований и правил к качеству продукции
Б) деятельность независимых уполномоченных органов государства по подтверждению качества продукции установленным требованиям.
В) экспертная оценка товара
16. Стандартизация-это
А) деятельность по установлению норм, требований и правил к качеству продукции
Б) деятельность независимых уполномоченных органов государства по подтверждению качества продукции установленным требованиям.
В) экспертная оценка товара
17. Штрих-код-это
А) маркировка, нанесенная на этикетку и упаковку товара
Б) этикетка продукта
В) торговая марка продукта
18. Входной контроль качества продукции на предприятии-это
А) контроль всего технологического процесса
Б) проверка качества сырья и материалов
В) контроль качества готовой продукции
19. Межоперационный контроль качества продукции на предприятии-это
А) контроль всего технологического процесса
Б) проверка качества сырья и материалов
В) контроль качества готовой продукции
20. Выходной контроль качества продукции на предприятии-это
А) контроль всего технологического процесса
Б) проверка качества сырья и материалов
В) контроль качества готовой продукции
21. Выборочный контроль-это
А) предупредительный для предупреждения брака
Б) контроль всей продукции
В) контроль части продукции
21. Сплошной контроль-это
А) предупредительный для предупреждения брака
Б) контроль всей продукции
В) контроль части продукции
22. Статистический контроль-это
А) предупредительный для предупреждения брака
Б) контроль всей продукции
В) контроль части продукции
23. Сорт-это
А) градация товара по одному или нескольким показателям качества, установленным в стандартах
Б) совокупность свойств, обуславливающих их пригодность для удовлетворения потребностей человека в соответствии с назначением
В) количественная характеристика свойств товара
24. По возможности выявления дефекты бывают
А) критические, значительные, малозначительные
Б) исправимые, неисправимые
В) явные, скрытые
25. По возможности исправления дефекты бывают
А) критические, значительные, малозначительные

Б)исправимые, неисправимые

В)явные, скрытые

26. По степени значимости выявления дефекты бывают

А)критические, значительные, малозначительные

Б)исправимые, неисправимые

В)явные, скрытые

27. В торговле контроль качества продукции осуществляют

А)представители изготовителя продукции

Б)эксперты

В)товароведы по качеству оптовых и розничных предприятий

Задание 2

Анализ требований к качеству продукции

Проанализируйте требования к качеству двух стандартов на продукцию. Отнесите регламентируемые стандартом показатели к одной из групп и подгрупп, входящих в номенклатуру потребительских свойств. Результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1.- Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров

Наименование товара, номер стандартов или ТУ	Потребительские свойства		Показатели качества стандарта или ТУ
	группа	подгруппа	

Шкала оценки по заданию

Цифровое выражение	Словесное выражение	Описание
5	Отлично (зачтено)	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
4	Хорошо (зачтено)	Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено
3	Удовлетворительно (зачтено)	Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
2	Неудовлетворительно (незачтено)	Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

Задание 3

Группе покупателей предложили оценить потребительские показатели качества стальной эмалированной кастрюли емкостью 5 л. Оценка проводилась социологическим способом с помощью анкетирования. Каждый единичный показатель оценивался по пятибалльной системе. В таблице приведены результаты оценки трех комплексных показателей потребителями разного возраста.

Таблица 2.- Оценка потребительских показателей качества стальной эмалированной кастрюли

Показатели качества	Максимальная сумма баллов	Значение оценки, данной потребителями			
		до 30 лет	31-40 лет	41-50 лет	свыше 50
Функциональные	20	19	18	17	16
Эстетические	25	21	22	23	24
Эргономические	20	19	18	17	17
Всего	65	59	58	57	57

Прокомментировать результаты и сделать выводы.

Шкала оценки по заданию

Цифровое выражение	Словесное выражение	Описание
5	Отлично (зачтено)	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
4	Хорошо (зачтено)	Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено
3	Удовлетворительно (зачтено)	Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
2	Неудовлетворительно (незачтено)	Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

Задание 4.

Устно ответить на контрольные вопросы:

- 1.Что такое качество товаров?
- 2.Что такое показатель качества? Из чего он состоит?
- 3.Что такое регламентированное значение показателя?
- 4.Перечислите факторы, влияющие на формирование качества.
- 5.Перечислите факторы, влияющие на сохранение качества.
- 6.Приведите примеры жесткой, полужесткой и мягкой упаковки.
- 7.Какая температура рекомендуется для хранения бакалейных товаров?
- 8.Какая температура рекомендуется для хранения гастрономических товаров?
- 9.Какая влажность воздуха рекомендуется для хранения сухих бакалейных товаров (мука, крупа и т.п.)?
- 10.Какая влажность воздуха рекомендуется для хранения мяса, рыбы и др. товаров, содержащих много влаги?
- 11.Что произойдет с товарами, если влажность воздуха при хранении: а) будет превышать рекомендуемую; б) будет ниже рекомендованной?
- 12.Почему такие товары как красные вина, коньяки, пиво следует хранить в темноте?
- 13.Что используют для укладки товаров в складских помещениях?

- 14.Перечислите все принципы соблюдения товарного соседства.
 15.Приведите примеры товаров, которые рекомендуется хранить при влажности воздуха 85-90 %.
 16.Приведите примеры товаров, которые рекомендуется хранить при влажности воздуха 75 %.
 17.Приведите примеры товаров, которые следует хранить при температуре 0...+6°.
 18.Приведите примеры товаров, для которых рекомендуется температура хранения -18 и ниже.
 19.Что такое срок годности товара?
 20.Что такое срок хранения товара?

Шкала оценки по заданию

Цифровое выражение	Словесное выражение	Описание
5	Отлично (зачтено)	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
4	Хорошо (зачтено)	Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено
3	Удовлетворительно (зачтено)	Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
2	Неудовлетворительно (незачтено)	Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

Тема №4. Влияние химического состава и строения сырья и материалов на потребительские свойства товаров

Задание 1

Тестовое задание

Выполняется письменно по предложенным 35 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля : 30 минут.

- 1.К органическим веществам, входящим в состав прод. товаров, относятся:
 - А) белки, жиры, углеводы.
 - Б) микроэлементы, макроэлементы, вода.
 - В) силикатные материалы и материалы.
- 2.Суточная потребность человека в воде составляет:
 - А)2-2,5 литра
 - Б)2,5-3 литра
 - В)3-3,5 литра
- 3.Содержание воды в плодах и овощах составляет:
 - А)35-50%

Б)55-70%

В)75-95%

4.Большое содержание воды в продукте:

А) повышает питательную ценность и срок хранения продукта

Б) понижает питательную ценность и повышает срок хранения продукта

В) понижает питательную ценность и срок хранения продукта

5.Жесткость воде придают:

А) соли магния и кальция

Б) соли железа и калия

В) соли натрия и хлора

6. Выраженное в % содержание воды в продукте характеризует:

А) гигроскопичность

Б) влажность

В) полезность

7.Макроэлементы содержатся в пищевых продуктах:

А) в количестве более 1 мг %

Б) в количестве менее 1 мг %

В) в микрограммах на 100 г продукта

8.Микроэлементы содержатся в пищевых продуктах:

А) в количестве более 1 мг %

Б) в количестве менее 1 мг %

В) в микрограммах на 100 г продукта

9.Ультрамикроэлементы содержатся в пищевых продуктах:

А) в количестве более 1 мг %

Б) в количестве менее 1 мг %

В) в микрограммах на 100 г продукта

10.Суточная потребность человека в минеральных в-вах составляет:

А)20-25 г.

Б)25-30 г.

В)30-35 г.

11.По зольности продукта судят:

А) о количестве в нем воды

Б) о количестве в нем минеральных веществ

В) о пищевой ценности продукта

12.К моносахаридам относят:

А) крахмал, клетчатку, гликоген

Б) сахарозу, мальтозу, лактозу

В) глюкозу, фруктозу, галактозу

13.К дисахаридам относят:

А) крахмал, клетчатку, гликоген

Б) сахарозу, мальтозу, лактозу

В) глюкозу, фруктозу, галактозу

14.К полисахаридам относят:

А) крахмал, клетчатку, гликоген

Б) сахарозу, мальтозу, лактозу

В) глюкозу, фруктозу, галактозу

15.В состав молока входит

А)гликоген

Б)лактоза

В)сахароза

16. В состав сахара-песка входит

А)гликоген

Б)лактоза

- В)сахароза
- 17.Средняя калорийность жиров составляет
- А)9,0 ккал на 1г
Б)4,0 ккал на 1 г
- 18.К насыщенным жирным кислотам,входящим в состав жиров относят
- А)олеиновая,линолевая
Б)масляная,пропионовая
В)пальмитиновая,стеариновая
- 19.К ненасыщенным жирным кислотам,входящим в состав жиров относят
- А)олеиновая,линолевая
Б)масляная,пропионовая
В)пальмитиновая,стеариновая
- 20.Гидрогенизация-это
- А)реакция взаимодействия жиров с водой
Б)реакция взаимодействия кислорода воздуха и жирных кислот
В)реакция присоединения водорода по месту двойных связей
- 21.Окисление(прогоркание)-это
- А)реакция взаимодействия жиров с водой
Б)реакция взаимодействия кислорода воздуха и жирных кислот
В)реакция присоединения водорода по месту двойных связей
- 22.Гидролизация-это
- А)реакция взаимодействия жиров с водой
Б)реакция взаимодействия кислорода воздуха и жирных кислот
В)реакция присоединения водорода по месту двойных связей
- 23.Средняя калорийность белков составляет
- А)9,0 ккал на 1г
Б)4,0 ккал на 1 г
- 24.Белки состоят из
- А)фруктовых кислот
Б)аминокислот
В)жирных кислот
- 25.Полноценные белки содержат
- А)заменимые аминокислоты
Б)две незаменимые аминокислоты
В)весь комплекс незаменимых аминокислот
- 26.Денатурация белков происходит под действием
- А)ферментов,кислот,щелочей
Б)высокой температуры,давления,уф.излучения
В)гнилостных микробов
- 27.Гидролизация белков происходит под действием
- А)ферментов,кислот,щелочей
Б)высокой температуры,давления,уф.излучения
В)гнилостных микробов
- 28.К водорастворимым витаминам относят
- А)витамины С Р В1 В2 РР В6 В12
Б)витамины А Д Е К
В)витамины F U
- 29.Витамин А содержат
- А)плоды шиповника,черная смородина,перец сладкий,цитрусовые
Б)растительные масла,горох,фасоль
В)рыбий жир,лиственная зелень,морковь,сливочное масло
- 30.Витамин С содержат
- А)плоды шиповника,черная смородина,перец сладкий,цитрусовые

Б)растительные масла,горох,фасоль
В)рыбий жир,лиственная зелень,морковь,сливочное масло

31.Витамин Е содержат

А)плоды шиповника,черная смородина,перец сладкий,цитрусовые

Б)растительные масла,горох,фасоль

В)рыбий жир,лиственная зелень, морковь, сливочное масло

32.Для нормального свертывания крови необходим витамин

А)А

Б)Е

В)К

33.Ферменты состоят из

А)углеводов

Б)жиров

В)белков

34.Вяжущий вкус плодам и овощам придают

А)органические кислоты

Б)дубильные вещества

В)ароматические вещества

35.Энергетическая ценность-это количество энергии, выделяемой при полном окислении

А)белков и жиров

Б)белков и углеводов

В) белков, жиров, углеводов

Задание 2

1.Изучите пищевую ценность белков (полноценных и неполноценных) для организма человека. Результаты занесите в таблицу:

Таблица 1 – Роль и значение белков для организма человека

	Группа белка	Вид белка	Недостаток белка	Источник

2.Изучите пищевую ценность жиров (растительные и животные). Результаты занесите в таблицу:

Таблица 2 – Роль и значение жиров для организма человека

	Группа жиров	Вид жиров	Недостаток жиров	Источник

3.Изучите пищевую ценность углеводов (моносахариды, дисахариды и полисахариды) для организма человека. Результаты занесите в таблицу:

Таблица 3– Роль и значение углеводов для организма человека

	Группа углеводов	Вид углевода	Недостаток углеводов	Источник

4.Изучите значение минеральных веществ (минеральные соли и воду) для организма человека. Результаты занесите в таблицу:

Таблица 4 – Роль и значение минеральных веществ для организма человека

	Группа минеральных веществ	Вид минеральных веществ	Недостаток минеральных веществ	Источник

5. Изучите значение витаминов (водорастворимые и жирорастворимые) для организма человека. Результаты занесите в таблицу:

Таблица 5 – Роль и значение витаминов для организма человека

	Группа витамина	Вид витамина	Недостаток витамина	Избыток витамина	Ист очник

Шкала оценки

Количество выполненных заданий	оценка
5	отлично
4	хорошо
3	удовлетворительно
0-2	неудовлетворительно

Задание 3

Выполняется письменно по вариантам.

Вставьте пропущенные слова и цифры

В а р и а н т 1.

1. Вода содержится в продуктах в двух состояниях: свободном и
2. Минеральные вещества в зависимости от содержания их в продуктах подразделяются на ... и микроэлементы.
3. ... являются основным строительным материалом в организме человека.
4. Белки, в которых отсутствует хотя бы одна из незаменимых аминокислот, называются
5. Жиры в воде не растворяются, а образуют
6. Жироподобное вещество ... содержится в жирах только животного происхождения. Если его накапливается в организме больше нормы, он откладывается на стенках кровеносных сосудов и приводит к их сужению.
7. Моносахариды состоят из одной молекулы, а дисахариды – из
8. Молочный сахар называется
9. Под действием молочнокислых бактерий сахара превращаются в
10. Витамин ... укрепляет стенки кровеносных сосудов, содержится в больших количествах в черноплодной рябине, черной смородине.

В а р и а н т 2.

1. Содержание ... в организме человека составляет около 70 %.
2. Минеральные вещества, содержащиеся в продуктах в относительно больших количествах (более 1 мг%) относятся к
3. Полноценные белки содержат ... незаменимых аминокислот. (*Укажите цифру*).
4. Белки способны к ... , то есть к свертыванию и увеличению плотности под действием высокой температуры и кислот.
5. В процессе хранения, особенно под действием кислорода и света, жиры
6. Жироподобное вещество ... применяется как эмульгатор и стабилизатор при изготовлении майонеза, маргарина, шоколада, кремов и т.п.
7. Углеводы, состоящие из большого количества молекул, называются
8. Самым сладким по вкусу углеводом является
9. При нагревании сахара ... , то есть приобретают коричневый цвет и горьковатый вкус.
10. Витамин ... участвует в процессе кроветворения, содержится в больших количествах в печени, почках, мясе.

Тема №5. Формирование и сохранение качества товаров

Задание 1

Тестовое задание

Выполняется письменно по предложенным 35 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля : 30 минут.

1. К факторам, формирующим качество товаров, относятся
 - А) мода, национальные привычки, климатические условия, уровень доходов
 - Б) проектирование, разработка продукции, сырье и технология производства
 - В) тара и упаковочные материалы, условия и сроки реализации
2. К факторам, сохраняющим качество товаров, относятся
 - А) мода, национальные привычки, климатические условия, уровень доходов
 - Б) проектирование, разработка продукции, сырье и технология производства
 - В) тара и упаковочные материалы, условия и сроки реализации
3. Связано ли формирование качества с результатами маркетинговых исследований
 - А) да
 - Б) нет
4. При хранении продуктов главными факторами, вызывающими изменения качества являются
 - А) химический состав продуктов
 - Б) сырье, из которого изготовлены продукты
 - В) температура, газовый состав, влажность воздуха.
5. Наиболее благоприятная температура для хранения продуктов
 - А) 20-25 градусов
 - Б) 0-15 градусов
 - В) ниже 0 градусов
6. Оптимальная влажность воздуха для свежих плодов и овощей
 - А) 85-95%
 - Б) 65-75%
7. Оптимальная влажность воздуха для сухих продуктов
 - А) 85-95%
 - Б) 65-75%
8. Воздух содержит
 - А) 50% азота, 48% кислорода и 2% углекислого газа
 - Б) 78% азота, 21% кислорода и 0,09% углекислого газа
 - В) 21% азота, 78% кислорода и 0,09% углекислого газа
9. К мягкой таре относят
 - А) мешки, пакеты
 - Б) коробки, корзины, ящики из картона, древесной дранки, прутьев
 - В) ящики, бочки, бутылки
10. К полужесткой таре относят
 - А) мешки, пакеты
 - Б) коробки, корзины, ящики из картона, древесной дранки, прутьев
 - В) ящики, бочки, бутылки
11. К жесткой таре относят
 - А) мешки, пакеты
 - Б) коробки, корзины, ящики из картона, древесной дранки, прутьев
 - В) ящики, бочки, бутылки
12. К физическим методам консервирования относят
 - А) сушка, консервирование солью и сахаром

- Б)охлаждение,замораживание,пастеризация,стерилизаця
В)квашение
Г)маринование,копчение
- 13.К физико-химическим методам консервирования относят
А)сушка,консервирование солью и сахаром
Б)охлаждение,замораживание,пастеризация,стерилизаця
В)квашение
Г)маринование,копчение
- 14.К биохимическим методам консервирования относят
А)сушка,консервирование солью и сахаром
Б)охлаждение,замораживание,пастеризация,стерилизаця
В)квашение
Г)маринование,копчение
- 15.К химическим методам консервирования относят
А)сушка,консервирование солью и сахаром
Б)охлаждение,замораживание,пастеризация,стерилизаця
В)квашение
Г)маринование,копчение
16. Оптимальная температура хранения охлажденных продуктов
А)от +1 до -1 градусов
Б)от +1 до +2 градусов
В)от +2 до +3 градусов
- 17.При охлаждении клеточный сок превращается в лед
А)да
Б)нет
- 18.Продукт лучше сохраняет свои первоначальные качества
А)при быстром замораживании
Б)при медленном замораживании
- 19.Пастеризация заключается в нагревании продукта
А)выше 100 градусов
Б)до 100 градусов
- 20.Погибают ли при стерилизации все микроорганизмы и их споры
А)да
Б)нет
- 21.Содержание влаги в сушеных продуктах не превышает
А)25%
Б)15%
В)20%
- 22.При консервировании сахаром концентрация сахара доводится
А)до 50%
Б)до 65%
В)до 80%
- 23.Квашение основано на образовании
А)масляной кислоты
Б)молочной кислоты
В)уксусной кислоты
- 24.Маринованием называют консервирование
А)масляной кислотой
Б)молочной кислотой
В)уксусной кислотой
- 25.К каким методам консервирования относят копчение
А)к биохимическим
Б)к физико-химическим

В)к химическим

26.На действии химических веществ,подавляющих деятельность микроорганизмов основаны

- А)физические методы консервирования
- Б)физико-химические методы консервирования
- В)биохимические методы консервирования
- Г)химические методы консервирования

27.К естественной убыли относятся потери товаров,возникающие в результате

А)несоблюдения технологии изготовления товаров
Б)неправильного хранения или транспортировки товаров,небрежного отношения к ним,нарушения условий и сроков реализации

В)усушки,распыла,раскрошки и разлива

28.К физическим процессам,происходящим в продуктах при хранении относят

- А)сорбция и десорбция
- Б)превращение химических веществ в продуктах
- В)дыхание,гидролиз
- В)брожение,гниение,плесневение

29.К химическим процессам,происходящим в продуктах при хранении относят

- А)сорбция и десорбция
- Б)превращение химических веществ в продуктах
- В)дыхание,гидролиз
- В)брожение,гниение,плесневение

30.К биохимическим процессам,происходящим в продуктах при хранении относят

- А)сорбция и десорбция
- Б)превращение химических веществ в продуктах
- В)дыхание,гидролиз
- Г)брожение,гниение,плесневение

31.К биологическим процессам,происходящим в продуктах при хранении относят

- А)сорбция и десорбция
- Б)превращение химических веществ в продуктах
- В)дыхание,гидролиз
- Г)брожение,гниение,плесневение

32.Поглощение продуктом влаги при хранении-это

- А)процесс сорбции
- Б)процесс десорбции

33.Брожение-это

- А)расщепление углеводов
- Б)разложение белковых веществ
- В)результат развития плесневелых грибов

34.Гниение-это

- А)расщепление углеводов
- Б)разложение белковых веществ
- В)результат развития плесневелых грибов

35.Плесневение-это

- А)расщепление углеводов
- Б)разложение белковых веществ
- В)результат развития плесневелых грибов

Задание 2

1.Изучить микроструктуру текстильных волокон.

На примере текстильных волокон познакомиться с микроскопическими исследованиями материалов, научиться находить отличительные признаки отдельных

видов этих материалов, необходимых для их распознавания и прогнозирования свойств.

Для выполнения работы представлены волокна хлопковые, шерстяные, шелковые, льняные, вискозные, ацетатные, капроновые и лавсановые; готовые препараты поперечных срезов этих волокон, покровные и предметные стекла, препарированные иглы, дистиллированная вода, микроскопы и осветители к ним.

После изучения по учебнику "Исследования непродовольственных товаров" необходимо рассмотреть под микроскопом и зарисовать в тетради продольный и поперечный срез волокон: хлопкового, льняного, шерстяного, шелка натурального, вискозного, ацетатного, капронового и лавсанового с краткими пояснительными надписями об отдельных элементах структуры (например, "канал", "чешуйки", круглая или неправильная форма поперечного среза и т.д.). Для исследования продольного вида необходимо подготовить волокна. Для этого на предметное стекло наносят каплю воды, помещают туда от двух до четырех волокон одного вида и смачивают в течение 3-5 минут. Затем волокна накрывают покровным стеклом, лишнюю влагу с предметного стекла удаляют фильтровальной бумагой.

В тетради отметьте особенности микроструктуры волокон в форме таблицы.

Таблица 1.- Характеристика микроструктуры волокон

Название волокна	Внешние признаки			Особенности микроструктуры волокна
	гриф, блеск, матовость	цвет	извит ость	

2. Рассмотреть влияние баланса на качество одежды.

Баланс (Б) рассчитывают по формуле:

$$B = (D_{гп} - D_{гс})/2 + 0,2(C_1 - C_2) - 0,2C_{ш} + П$$

где

$D_{гп}$ - длина талии переда, см;

$D_{гс}$ - длина талии спины, см;

C_1 и C_2 - полуобхваты груди первой и второй, см;

$C_{ш}$ - полуобхват шеи, см;

П - припуск, заносащий от вида изделия (для жакета 1,5, для пальто 2,0, для платья 1,0) см.

Используя данную информацию, вычислите баланс представленного изделия. Цифровые данные сравните с таблицами ГОСТа на измерения типовых фигур.

Дефекты, связанные с нарушением баланса (баланс мал, баланс велик) можно изучить по учебному пособию "Исследование непродовольственных товаров".

Задание 3

1. Ознакомиться с содержанием ГОСТ на упаковку, транспортирование и хранение тканей и штучных изделий (ГОСТ 7000-80*, ГОСТ 8737-77*, ГОСТ 25227-82*). По ГОСТ 7000-80* изучить способы внешней упаковки, виды тары и требования к таре и упаковочным материалам. Изучить стандарты на первичную упаковку и маркировку тканей и штучных изделий различного волокнистого состава. Обратит внимание на требования к первичной упаковке, на минимальную длину отреза и допускаемое количество отрезков в куске. Изучить стандарты на хранение и транспортирование тканей и штучных изделий.

2. Ознакомиться с требованиями к маркировке, складыванию, упаковке, транспортированию и хранению швейных и трикотажных товаров по ГОСТ 10581-82 и 3897-87.

3.Изучить ГОСТ 7296-81* Обувь, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

4.Изучить ГОСТ 13799-81* Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Обратит внимание на различные виды упаковки и требования к ним; виды транспортных средств, используемые для перевозки продукции; условия хранения.

5.Ознакомиться с ГОСТ Р 50419-92 Фрукты и овощи. Физические условия хранения в охлаждаемых складских помещениях. Определение понятий и измерения. Выписать несколько терминов и определений понятий, относящихся к параметрам физических воздействий.

Результаты заданий 2, 3, 4, 5, 6 оформить в произвольной форме с указанием особенностей правил упаковки, транспортирования и хранения для каждой изученной группы товаров.

Прокомментировать результаты и сделать выводы.

Тема №6. Информация о товаре

Задание 1

Тестовое задание типа А

Выполняется письменно по предложенным 20 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля : 30 минут.

1.Информация о товаре-это

А) информация, предназначенная для поставщиков, посредников, продавцов, но недоступная для потребителей

Б) совокупность характеризующих сведений о товаре, предназначенная для всех субъектов коммерческой деятельности

В) сведения о товаре для покупателя

2. По источнику происхождения информация бывает

А) маркировочно-справочная, маркировочно-условная, эксплуатационно-сопроводительная

Б) товароведная и организационная

В) специальная и покупательская

Г) торговая, производственная и бытовая

3. По характеру проявления информация бывает

А) маркировочно-справочная, маркировочно-условная, эксплуатационно-сопроводительная

Б) товароведная и организационная

В) специальная и покупательская

Г) торговая, производственная и бытовая

4. По объему информации бывает

А) маркировочно-справочная, маркировочно-условная, эксплуатационно-сопроводительная

Б) товароведная и организационная

В) специальная и покупательская

Г) торговая, производственная и бытовая

5. По форме представления информация бывает

А) маркировочно-справочная, маркировочно-условная, эксплуатационно-сопроводительная

Б) товароведная и организационная

В) специальная и покупательская

- Г)торговая,производственная и бытовая
- 6.Товарные знаки-это условные обозначения
- А)для индивидуализации товара и его производителя
- Б)предназначенные для идентификации отдельных или совокупных характеристик товара
- В)предназначенные для идентификации ассортиментной принадлежности товаров
- 7.Знак указывает на то, что
- А)товарный знак является собственностью фирмы
- Б)торговый знак официально зарегистрирован в Международном реестре и защищен юридически
- В)товар сертифицирован в России
- 8.Знак указывает на то, что
- А)товарный знак является собственностью фирмы
- Б)торговый знак официально зарегистрирован в Международном реестре и защищен юридически
- В)товар сертифицирован в России
- 9.Престижные товарные знаки
- А)служат для идентификации ассортиментной принадлежности товаров
- Б)предназначены для идентификации изготовителя товаров и услуг
- В)присваиваются фирмам за их особые заслуги перед государством
- 10.Фирменные товарные знаки
- А)служат для идентификации ассортиментной принадлежности товаров
- Б)предназначены для идентификации изготовителя товаров и услуг
- В)присваиваются фирмам за их особые заслуги перед государством
- 11.Торговая марка-это
- А)условное обозначение,позволяющее отличать товары и услуги одних юридических и физических лиц от товаров и услуг других лиц
- Б)условное обозначение,предназначенное для идентификации ассортиментной принадлежности товаров
- В)имя,знак,символ или их сочетание,присущие конкретному виду товаров с определенными свойствами,отличающими его от других товаров
- 12.Название изделия «плюшка московская» свидетельствует
- А)об ассортиментной принадлежности
- Б)о месте происхождения
- 13.Надпись «Made in Russia» является
- А)национальным знаком происхождения товара в России
- Б)свидетельством того,что товар сертифицирован в России
- В)товарным знаком
- 14.Национальным знаком соответствия в Германии является знак
- А)DIN
- Б)NF
- В)CE
- 14.Трансациональным знаком соответствия является знак
- А)DIN
- Б)NF
- В)CE
- 15.Компонентные знаки предназначены
- А)для информации о применяемых пищевых добавках
- Б)для обеспечения безопасности потребителя и окружающей среды при эксплуатации опасных товаров
- В)для информации о чистоте товаров,упаковки и безопасных способах их эксплуатации,использования и унификации
- 16.Предупредительные знаки предназначены

- А) для информации о применяемых пищевых добавках
Б) для обеспечения безопасности потребителя и окружающей среды при эксплуатации опасных товаров
- В) для информации о чистоте товаров, упаковки и безопасных способах их эксплуатации, использования и унификации
16. Экологические знаки предназначены
- А) для информации о применяемых пищевых добавках
Б) для обеспечения безопасности потребителя и окружающей среды при эксплуатации опасных товаров
- В) для информации о чистоте товаров, упаковки и безопасных способах их эксплуатации, использования и унификации
17. Информационный знак в виде буквы Е и трех- или четырех-значного цифрового кода служит для
- А) предупреждения об опасности
Б) обозначения применяемых пищевых добавок
В) обозначения физической величины
18. Манипуляционные знаки предназначены
- А) для информации о способах обращения с товаром
Б) для информации потребителя о правилах эксплуатации и способах ухода
В) для информации о чистоте товаров, упаковки и безопасных способах их эксплуатации, использования и унификации
19. Эксплуатационные знаки предназначены
- А) для информации о способах обращения с товаром
Б) для информации потребителя о правилах эксплуатации и способах ухода
В) для информации о чистоте товаров, упаковки и безопасных способах их эксплуатации, использования и унификации
20. Паспорт – это
- А) документ, необходимый для правильной эксплуатации изделия
Б) документ с основными показателями и сведениями об эксплуатации изделий
В) документ, удостоверяющий гарантированные предприятием-изготовителем параметры и характеристики изделия

Тестовое задание типа Б

*Выполняется письменно по предложенным 5 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.
Время контроля: 10 минут.*

1. Каким может быть ассортимент товаров в зависимости от характера потребностей?
 1. специфическим;
 2. недостаточным;
 3. количественным;
 4. реальным, прогнозируемым и учебным;
 5. сформированным.
2. Как называется количество видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп?
 1. реальный ассортимент;
 2. широта ассортимента;
 3. ассортимент видов товаров;
 4. ассортимент разновидностей товаров;
 5. суммарное количество товаров.
3. Как называется способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности?

1. полнота ассортимента;
 2. реальный ассортимент;
 3. широта ассортимента;
 4. удовлетворительный ассортимент;
 5. действительный ассортимент.
4. Как следует определить способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары?
1. полнота ассортимента;
 2. реальный ассортимент;
 3. удовлетворительный ассортимент;
 4. широта ассортимента;
 5. устойчивый ассортимент.
5. Как могут быть охарактеризованы потребители товаров устойчивого ассортимента?
1. постоянные потребители;
 2. устойчивый сегмент рынка;
 3. «консерваторы во вкусах и привычках»;
 4. потребители с постоянными предпочтениями;
 5. надежные покупатели.

Шкала оценки

процент правильных ответов	оценка
81-100	отлично
61-80	хорошо
41-60	удовлетворительно
0-40	неудовлетворительно

Компетенции, формируемые в результате выполнения задания

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ОПК-3);

готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной, или торгово-технологической) и проверять правильность ее оформления (ОПК-5).

Профессиональные компетенции (ПК):

способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-1);

способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-4).

Контрольные вопросы для проверки знаний

Устно ответить на контрольные вопросы:

1. Значение сахара в питании человека.
2. Основы производства свекловичного сахара.
3. Классификация и ассортимент сахара.
4. Требования к качеству сахара-песка и сахара-рафинада.
5. Условия хранения сахара.
6. Виды крахмала и его использование.
7. Основы производства крахмала картофельного и кукурузного.
8. Требования, предъявляемые к качеству крахмала.
9. Условия и сроки хранения крахмала.
10. Мед: химический состав, классификация, условия и сроки хранения.
11. Классификация кондитерских товаров.
12. Классификация и ассортимент карамели.
13. Виды начинок карамели. В какие начинки и зачем в процессе производства добавляют патоку?
14. Показатели качества карамели.
15. Упаковка, условия и сроки хранения карамели.
16. Пороки карамельных изделий.
17. Шоколад: пищевая ценность, основы производства, оценка качества, условия и сроки хранения.
18. Классификация и ассортимент конфет.
19. Ассортимент и товарная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий.
20. Классификация мучных кондитерских изделий.
21. Печенье: особенности отдельных видов, показатели качества, условия и сроки хранения.
22. Торты и пирожные: классификация, условия и сроки хранения.
23. Пряники: классификация, условия и сроки хранения.
24. Вафли: отличительные особенности, условия и сроки хранения.

Задание 2

1. Оценить памятки по уходу за швейными и трикотажными изделиями.

Таблица 1.- Оценка памятки по уходу за швейными изделиями

Критерии оценки	Оценка по пятибалльной системе			
	наименование памятки			
Полнота информации				
1. По использованию моющих средств				
2. По химической чистоте				
3. По режиму сушки				
4. По режиму глажения				
5. По другим условиям				
Итоговая оценка \средняя арифметическая				

2. Изучить структуру и содержание проспектов, товарных альбомов, каталогов. Отметить разделы каждого источника информации Результаты оформить в произвольной форме, определить достоинства и недостатки каждой рекламно-справочной информации.

Задание 3

Анализ маркировки товаров по товароведным характеристикам

Установите информационные элементы маркировки, определяющие ассортиментную, качественную и количественную характеристики, в том числе — принадлежность к одной или разным товарным партиям.

Задание выполняется на 2-3 натуральных образцах маркировок с упаковкой и без нее. Результаты оформите в виде таблицы 2.

Таблица 2.- Определение товароведных характеристик товаров на их маркировке

Товароведные характеристики	Информационные элементы маркировки
Ассортиментная Качественная Количественная Принадлежность к товарной партии	

Заключение должно содержать перечень товароведных характеристик, определяемых с помощью маркировки и определение принадлежности товаров к одной или разным товарным партиям.

Обсуждение результатов.

Тема №7. Экспертиза товаров

Задание 1

Тестовое задание типа А

Выполняется письменно по предложенным 10 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля : 20 минут.

1.Экспертиза товаров(товарная экспертиза)-

А)количественная или качественная оценка свойств товара,содержащих его полезность,путем использования соответствующих методов

Б)оценка экспертом основополагающих характеристик товаров,а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений,выдачи независимых и компетентных заключений

В)проверка соответствия показателей качества требованиям стандартов

2.Товарная экспертиза осуществляется

А)испытательными лабораториями

Б)по заявкам торговых и промышленных предприятий,правоохранительных органов,железнодорожных станций.

В) управлением Госторгинспекции

3.Основными видами товарной экспертизы являются

А)количественная,качественная,ассортиментная,документальная и комплексная

- Б)технологическая,судебная,медицинская,бухгалтерская
 - В)товароведная,санитарно-гигиеническая,ветеринарная и экологическая
- 4.Основными видами товароведной экспертизы являются
- А)количественная,качественная,ассортиментная,документальная и комплексная
 - Б)технологическая,судебная,медицинская,бухгалтерская
 - В)товароведная,санитарно-гигиеническая,ветеринарная и экологическая
- 5.К качественной экспертизе относят
- А)бальная оценка
 - Б)дегустация
 - В)сертификация соответствия
- 6.При возникновении разногласий по вопросам ассортиментной принадлежности товаров проводится
- А)ассортиментная экспертиза
 - Б)комплексная экспертиза
 - В)судебная экспертиза
- 7.Объектом товарной экспертизы являются
- А)безопасность и безвредность товаров
 - Б)потребительские свойства товаров, проявляющиеся при взаимодействии товара с потребителями в процессе эксплуатации
 - В)реальные требования к качеству товаров, установленные нормативно-технической документацией
- 8.Документальная экспертиза-это
- А)оценка экспертами качественных характеристик товара для установления их соответствия требованиям стандартов
 - Б)оценка экспертами качественных и количественных характеристик товара для установления их ассортиментной принадлежности
 - В)оценка экспертом товароведных характеристик товаров,основанная на информации товарно-сопроводительных, технологических и иных документов.
- 9.Заключительным этапом процедуры экспертизы является
- А)исследования, выполненные экспертами
 - Б)обработка результатов, их анализ, оформление экспертного заключения
 - В)создание экспертной группы, формирование целей экспертизы
- 10.Результатом экспертизы является
- А)качественное удостоверение
 - Б)сертификат соответствия
 - В)экспертное заключение

Тестовое задание типа Б

Выполняется письменно по предложенным 18 вопросам. Необходимо правильно ответить на вопросы.

Время контроля: 10 минут.

1. Оперативная экспертиза товара - это
2. Экологическая экспертиза товара - это
3. Экономическая экспертиза товара - это
4. Экспертиза, проводимая для всестороннего изучения и оценки качества групп однотипных товаров, выпускаемых серийно для массового потребления, называется
5. Экспертиза, которая основывается на результатах предварительно комплексных экспертиз, называется
6. Экспертиза, осуществляющаяся с целью оценки показателей, характеризующих свойства продукции оказывать влияние на человека в процессе потребления, называется
7. Экспертиза, проводимая для установления фактического состояния дел и обстоятельств правильного решения вопросов, называется
8. Какая товарная экспертиза в зависимости от цели проведения не существует
9. Какая товарная экспертиза в зависимости от цели проведения не существует
10. Понятие «качество» включает три элемента: объект, характеристика, потребности (требования). Какой объект качества товара указан неверно?
11. Качественная характеристика товаров – это
12. Качество продукции – это
13. Показатель качества продукции – это
14. Требования назначения – это
15. Требования эргономики – это
16. Требования технологичности – это
17. Эстетические требования – это
18. Качество – это
19. Оценка качества – это
20. Контроль качества продукции - это

Контрольные вопросы для проверки знаний

Устно ответить на контрольные вопросы:

1. Значение сахара в питании человека.
2. Основы производства свекловичного сахара.
3. Классификация и ассортимент сахара.
4. Требования к качеству сахара-песка и сахара-рафинада.
5. Условия хранения сахара.
6. Виды крахмала и его использование.
7. Основы производства крахмала картофельного и кукурузного.
8. Требования, предъявляемые к качеству крахмала.
9. Условия и сроки хранения крахмала.
10. Мед: химический состав, классификация, условия и сроки хранения.
11. Классификация кондитерских товаров.
12. Классификация и ассортимент карамели.
13. Виды начинок карамели. В какие начинки и зачем в процессе производства добавляют патоку?
14. Показатели качества карамели.
15. Упаковка, условия и сроки хранения карамели.
16. Пороки карамельных изделий.

17. Шоколад: пищевая ценность, основы производства, оценка качества, условия и сроки хранения.
18. Классификация и ассортимент конфет.
19. Ассортимент и товарная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий.
20. Классификация мучных кондитерских изделий.
21. Печенье: особенности отдельных видов, показатели качества, условия и сроки хранения.
22. Торты и пирожные: классификация, условия и сроки хранения.
23. Пряники: классификация, условия и сроки хранения.
24. Вафли: отличительные особенности, условия и сроки хранения.

Критерии оценки ответов

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- рациональность использованных пр

Задание 2

1. Письменно ответить на следующие вопросы:
 - Кто выполняет экспертизу, какие требования предъявляются к экспертам?
 - Какие виды экспертиз Вы знаете? Как классифицируются экспертизы?
 - Какие требования предъявляют к экспертным организациям?
2. Изучить правила проведения экспертизы.
 - Сформулируйте и опишите правила проведения экспертизы товаров?
 - Опишите порядок проведения экспертизы.
3. Изучить методы проверки качества и ответить на вопросы.
 - Что такое выборка товаров?
 - Каков порядок и правила отбора проб при проведении экспертизы?
4. Изучить специфику оформления результатов экспертизы.
 - Ответьте на вопросы:
 - Как оформляются результаты проведения экспертизы?
 - Какую структуру имеет акт экспертизы?
 - Какую информацию содержит акт экспертизы?
5. По предложенному преподавателем виду товара письменно в тетради описать регламент проведения экспертизы, отразить все особенности проведения экспертизы этого товара (методы и порядок отбора проб, условия проведения испытаний, обработка результатов), составить экспертное заключение.

Контрольные вопросы для проверки знаний

Устно ответить на контрольные вопросы:

1. Значение сахара в питании человека.

2. Основы производства свекловичного сахара.
3. Классификация и ассортимент сахара.
4. Требования к качеству сахара-песка и сахара-рафинада.
5. Условия хранения сахара.
6. Виды крахмала и его использование.
7. Основы производства крахмала картофельного и кукурузного.
8. Требования, предъявляемые к качеству крахмала.
9. Условия и сроки хранения крахмала.
10. Мед: химический состав, классификация, условия и сроки хранения.
11. Классификация кондитерских товаров.
12. Классификация и ассортимент карамели.
13. Виды начинок карамели. В какие начинки и зачем в процессе производства добавляют патоку?
14. Показатели качества карамели.
15. Упаковка, условия и сроки хранения карамели.
16. Пороки карамельных изделий.
17. Шоколад: пищевая ценность, основы производства, оценка качества, условия и сроки хранения.
18. Классификация и ассортимент конфет.
19. Ассортимент и товарная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий.
20. Классификация мучных кондитерских изделий.
21. Печенье: особенности отдельных видов, показатели качества, условия и сроки хранения.
22. Торты и пирожные: классификация, условия и сроки хранения.
23. Пряники: классификация, условия и сроки хранения.
24. Вафли: отличительные особенности, условия и сроки хранения.

Задание 3.

1. По предложенному преподавателем виду товара письменно в тетради описать регламент проведения экспертизы, отразить все особенности проведения экспертизы этого товара (методы и порядок отбора проб, условия проведения испытаний, обработка результатов),
2. Составить экспертное заключение.

Контрольные вопросы для проверки знаний

Устно ответить на контрольные вопросы:

1. Значение сахара в питании человека.
2. Основы производства свекловичного сахара.
3. Классификация и ассортимент сахара.
4. Требования к качеству сахара-песка и сахара-рафинада.
5. Условия хранения сахара.
6. Виды крахмала и его использование.
7. Основы производства крахмала картофельного и кукурузного.
8. Требования, предъявляемые к качеству крахмала.
9. Условия и сроки хранения крахмала.
10. Мед: химический состав, классификация, условия и сроки хранения.
11. Классификация кондитерских товаров.
12. Классификация и ассортимент карамели.

13. Виды начинок карамели. В какие начинки и зачем в процессе производства добавляют патоку?
14. Показатели качества карамели.
15. Упаковка, условия и сроки хранения карамели.
16. Пороки карамельных изделий.
17. Шоколад: пищевая ценность, основы производства, оценка качества, условия и сроки хранения.
18. Классификация и ассортимент конфет.
19. Ассортимент и товарная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий.
20. Классификация мучных кондитерских изделий.
21. Печенье: особенности отдельных видов, показатели качества, условия и сроки хранения.
22. Торты и пирожные: классификация, условия и сроки хранения.
23. Пряники: классификация, условия и сроки хранения.
24. Вафли: отличительные особенности, условия и сроки хранения.

3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся

Цель промежуточного контроля состоит в установлении глубины и полноты знаний, умений и навыков (компетенций) студентов по окончании изучения учебной дисциплины.

Форма проведения – промежуточный тестовый контроль знаний студентов по дисциплине «Теоретические основы товароведения» проводится в период семестровых аттестаций в форме:

- экзамена - в 3 семестре.

Перечень примерных экзаменационных вопросов дисциплине

1. Кодирование товаров. Штрих-код: определение, значимость, перспективы использования.
2. Классификаторы: виды, экономико-статистические классификаторы, отраслевые классификаторы.
3. Классификация: общие принцип и правила классификации.
4. История и современное состояние развития товароведения.
5. Значение и задачи товароведения в условиях рыночной экономики.
6. Товароведение его связь с естественными, общественными и техническими науками.
7. Единичная потребительская стоимость и её качественная определённость.
8. Показатели качества: единичные, комплексные, обобщённые, прямые и косвенные показатели качества.
9. Идентификация товаров: понятие, виды, средства и методы. Применение идентификации в коммерческой деятельности.
10. Показатели ассортимента: широта, полнота, обновляемость и другие.
11. Потребительская стоимость товаров.
12. Основные методы товароведения. Определения и раскрытие сущности методов системного подхода и системного подхода и системного анализа.
13. Основные категории товароведения. Раскрытие сущности терминов «товар», «потребительская стоимость товара», «качество товара», «информация о товаре».
14. Индивидуальная потребительская стоимость товаров.
15. Ассортимент товаров: понятие, определение, виды.
16. Уровень качества: понятие, определение, диалектический характер измерения уровня качества.
17. Сущность понятий «товар» и «продукция», их схожесть и различия.

18. Модель исходной ситуации потребления как фактор оптимизации качественных и ассортиментных параметров товаров.
19. Предмет, объект и задачи товароведения.
20. Классификация товаров: понятие, определение, роль классификации в управлении качеством и ассортиментом товаров.
21. Качество товаров: понятие, определение, технический и экономический аспекты.
22. Физико-механические и химические свойства исходных материалов, их влияние на качество готовых изделий.
23. Функциональные свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
24. Эргономические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
25. Безопасность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
26. Экономичность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
27. Эстетические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
28. Надежность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
29. Виды и средства информации о товаре: рекламно-справочная информация.
30. Товарный знак: сущность, индивидуализирующая, рекламная и охранная функции.
31. Контроль качества товаров: виды контроля, особенности сплошного, выборочного, нормального контроля. Приёмочное число. Браковочное число.
32. Контроль качества товаров на производстве: входной, операционный, приёмочный. Сорт изделия. Уровень дефектности.
33. Интегральный показатель качества продукции.
34. Оценка качества товаров: методы использования объективных способов измерения.
35. Транспортирование, хранение товаров и их влияние на качество.
36. Характеристика субъектов экспертной деятельности. Общие требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности эксперта.
37. Контроль качества товаров в торговле: в процессе приёмки на этапе подготовки к продаже.
38. Факторы, влияющие на сохранение качества товаров.
39. Виды и средства информации о товаре: маркировочно-условная информация.
40. Виды и средства информации о товаре: маркировочно-справочная информация.
41. Классификация товарной экспертизы, отличительные особенности отдельных видов.
42. Цели и задачи экспертизы. Структура экспертной деятельности.
43. Оформление результатов экспертизы качества товаров.
44. Факторы, формирующие качество товаров.
45. Градации качества товаров.
46. Оценка качества товаров: методы с использованием эвристических способов измерения (оценки).
47. Гигиеническая экспертиза, её цель и задачи. Номенклатура гигиенических показателей продовольственных и непродовольственных товаров, особенности их оценки.
48. Виды и средства информации о товаре: эксплуатационно-сопроводительная информация.
49. Методы оценки уровня качества: дифференциальный, комплексный, смешанный.
50. Оценка качества товаров. Методы определения показателей качества.

51. Качество товаров: номенклатура потребительских свойств и показателей качества, значимость отдельных показателей, весомость показателей.
52. Фальсификация товаров: понятие, виды, средства, способы. Последствия фальсификации.
53. Маркировка. Упаковка, транспортирование и хранение товаров и их влияние на качество.
54. Характеристика и особенности применения измерительных методов при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
55. Характеристика и особенности применения органолептических методов при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
56. Классификация методов экспертизы. Краткая характеристика, преимущества и недостатки разных методов.
57. Характеристика и особенности применения экспертных методов оценки качества при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
58. Товарная экспертиза: понятие, принципы, объекты, субъекты, методы, виды.
59. Товароведная экспертиза: понятие, объекты, виды (количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная).
60. Санитарно-гигиеническая экспертиза товаров: понятие, объекты, цели, виды (гигиеническая, фитосанитарная, технологическая, медицинская).
61. Экологическая экспертиза товаров: понятие, объекты, виды, цели.

Задания для промежуточного контроля по дисциплине

1. Задачи в экзаменационных билетах

Задача 1. Рассчитайте размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии изюма в количестве 50 ящиков (в ящике - 100 пакетов, масса пакета - 100 г). При приемке обнаружен один поврежденный пакет. Возможна ли приемка данной партии?

Задача 2. В рыбный отдел универсама г. Москвы поступила мороженая треска в количестве 2600 кг. Остаток товара на начало периода составлял 35 кг. За 15 дней было реализовано товара в размере 2541 кг. Остаток составил 92 кг. Определите размер начисленной естественной убыли.

Задача 3. Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность овощного салата, состоящего из 100 г. белокочанной капусты, 50 г. моркови, 25 г. яблока свежего и 10 г. майонеза

Задача 4. Среднесуточный рацион человека, занимающегося умственным трудом составляет: 100 г белков, 103 г жиров, 400 г уг-в. Какова энергетическая ценность суточного рациона?

Задача 5. Определите товарный сорт рисовой крупы, если в навеске массой 25 г обнаружено содержание: нешелушенных зерен - 0,045 г., минеральных примесей - 0,0125 г., дробленого риса - 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан в/с? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

Задача 6. В магазин поступила партия персиков Фламинго в количестве 1,11 т в ящиках по 6 кг. Дайте заключение о качестве, если при приемке оказалось: перезревших плодов - 0,15 кг, 1,5 кг плодов имеют по 3-4 легких нажима, 1,8 плодов имеют зарубцевавшиеся повреждения плодояжкой.

Задача 7. В магазин поступила партия улучшенных галет в количестве 450 кг в коробках из гофрированного картона по 15 кг в каждой. Галеты расфасованы в пачки по 300 г. При оценке качества обнаружено: 16 г изделий с приподнятыми краями, 18 г с трещинами и 10 г надломанных изделий. При проверке массы нетто выявлено: три пачки

массой по 295 г, четыре-по 298, две-по 292, одна-290, остальные-по 300 г. Дайте заключение о качестве галет. Возможна ли приемка данной партии товара? Ответ обоснуйте.

Задача 8. Дайте заключение о качестве фасованных макарон группы В в/с, если в упаковочной единице массой 1,2 кг оказалось 30 г обломков макарон длиной 6-11 см и 24 г изделий с отклонением от заданной формы. Можно ли реализовать данные изделия?

Задача 9. При поступлении в магазин консервов Перец, фаршированный овощами, в томатном соусе из 50 ящиков десять ящиков оказались поломанными. Консервы упакованы в металлические банки и при повреждении ящиков не деформировались. Товаровед магазина отказался от приемки партии, а поставщик не согласился с ним и отказался принять партию обратно. Был вызван эксперт из бюро товарных экспертиз. Какое решение должен принять эксперт? Ответ обоснуйте.

Задача 10. В магазин поступила партия фасованного зеленого чая в/с в количестве 30 ящиков по 20 кг в каждом. Чай расфасован в коробки по 125 г. При приемке результаты средней пробы показали, что он имеет мелочи в количестве 52 г. Дегустационный анализ показал, что чай имеет хорошо скрученный лист, прозрачный, светло-желтый цвет настоя, слабоватый аромат и недостаточно терпкий вкус. Дайте заключение о качестве данного чая. Возможна ли реализация данного чая, если при проверке массы нетто десяти коробок оказалось: две коробки массой по 124 г, четыре-по 123, остальные имели массу по 125 г? Ваши действия как товароведа?

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Тестовые задания. Тестовая форма -позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями компетентностного подхода, может включать задания различных типов.

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

–отметка «удовлетворительно», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;

–«хорошо», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;

–«отлично», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий.

Решение заданий в тестовой форме проводится в течение изучения дисциплины. Преподаватель должен определить студентам исходные данные для подготовки к тестированию: назвать разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме, нормативные акты и теоретические источники для подготовки.

При прохождении тестирования пользоваться конспектами лекций, учебниками, и иными материалами не разрешено.

Тестирование проводится в письменной форме. На тестирование отводится 15-20 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 20 вопросов. За каждый правильный ответ на вопрос дается 0,5 баллов.

Перевод баллов в оценку. Согласно технологической карте на выполнение теста выделяется 10 баллов. Таким образом, 10 баллов/ 20 вопросов = 0,5 баллов

Задания «кейс-стади». Кейс-задача по имитации производственной ситуации - проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для разрешения данной проблемы путем решения нескольких задач. Позволяет оценивать уровень усвоения знаний, умений и готовность к трудовым действиям со способностью решать нетипичные профессиональные задачи.

Решение кейса представляет собой продукт самостоятельной индивидуальной или групповой работы студентов.

Работа с кейсом осуществляется поэтапно:

Первый этап – знакомство с текстом кейса, изложенной в нем ситуацией, ее особенностями.

Второй этап – выявление фактов, указывающих на проблему(ы), выделение основной проблемы (основных проблем), выделение факторов и персоналий, которые могут реально воздействовать.

Третий этап – выстраивание иерархии проблем (выделение главной и второстепенных), выбор проблемы, которую необходимо будет решить.

Четвертый этап – генерация вариантов решения проблемы. Возможно проведение «мозгового штурма».

Пятый этап – оценка каждого альтернативного решения и анализ последствий принятия того или иного решения.

Шестой этап – принятие окончательного решения по кейсу, например, перечня действий или последовательности действий.

Седьмой этап – презентация индивидуальных или групповых решений и общее обсуждение.

Восьмой этап - подведение итогов в учебной группе под руководством преподавателя.

Критериями оценки выполненного кейс-задания являются:

1. Научно-теоретический уровень выполнения кейс-задания и выступления.
2. Полнота решения кейса.
3. Степень творчества и самостоятельности в подходе к анализу кейса и его решению. Доказательность и убедительность.
4. Форма изложения материала (свободная; своими словами; грамотность устной или письменной речи) и качество презентации.
5. Культура речи, жестов, мимики при устной презентации.
6. Полнота и всесторонность выводов.
7. Наличие собственных взглядов на проблему.

Оценка за кейс-задание выставляется по балльной шкале, принятой в образовательной организации.

Задачи. Решение практических задач осуществляется с целью проверки уровня знаний, умений, владений, понимания студентом основных методов и законов изучаемой теории при решении конкретных практических задач, умения применять на практике полученных знаний. Студенту объявляется условие задачи, решение которой он излагает устно.

Шкала оценивания:

«отлично» - студент ясно изложил условие задачи, решение обосновал точной ссылкой на изученный материал;

«хорошо» - студент ясно изложил условие задачи, но в обосновании решения имеются сомнения;

«удовлетворительно» - студент изложил условие задачи, но решение обосновал формулировками при неполном использовании понятийного аппарата дисциплины;

«неудовлетворительно» - студент не уяснил условие задачи, решение не обосновал.

При решении ситуационных задач разрешено пользоваться курсом лекций или учебниками.

На решение типовых задач отводиться 10 минут.

Реферат – форма письменной работы, которую рекомендуется применять при освоении вариативных (профильных) дисциплин профессионального цикла. Как правило, реферат представляет собой краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной научной теме.

Шкала оценивания:

«отлично» - выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы;

«хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; тема освоена

лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

позволяет оценить уровень сформированности компетенций и осуществляется в форме – экзамена.

Экзамен письменный. Продолжительность 60 минут. Рекомендуется распределять время таким образом: 15 мин – задача (кейс) и по 15 мин на три теоретических вопроса. Изложение должно быть кратким, но содержать все необходимые определения и формулировки. Для получения отличной оценки ответ должен содержать практические примеры.

Экзамен позволяет проверить способность экзаменуемого в использовании приобретенных знаний в виде устного собеседования по билету.

**Лист актуализации фонда оценочных средств по дисциплине
«Теоретические основы товароведения»**

Фонд оценочных средств пересмотрен,
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от «20» Мая 2021 г. № 10

Зав. кафедрой Макарь