

ГПОУ ТО «Тульский экономический колледж»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Учебной дисциплины

***ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки
качества товаров***

Программы подготовки специалистов среднего звена

По специальностям:

**38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских
товаров»**

Щекино 2021

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

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

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

ПК 1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

ПК 3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. Показатели сформированности следует указывать для каждой компетенции из перечня.

В ходе экзамена (квалификационного) предполагается комплексное оценивание компетенций.

Таблица 1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	– Демонстрация навыков распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; – правильность определения показателей ассортимента; – демонстрация навыков анализа структуры товарного ассортимента; – демонстрация умений работы с маркировкой и товарной информацией; – обоснованный выбор показателей номенклатуры потребительских свойств товаров.
ПК 2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.	– Обоснованное использование методов оценки качества товаров; – демонстрация знаний положений квалиметрии;

	<ul style="list-style-type: none"> – правильность проведения измерений и оценки качества товаров; – соблюдение правил градации товара; – обоснование видов дефектов и причин их возникновения.
ПК 3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация знаний принципов товарной экспертизы; – обоснованный выбор основных средств экспертизы; – демонстрация умений отбирать образцы товаров; – использование процедуры и правил проведения товарной экспертизы; – демонстрация навыков работы с нормативной, технической документацией.

Таблица 2

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по производственной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом товаров; – демонстрация эффективности и качества выполнения собственной работы.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, профессиональных задач в области проведения экспертизы и оценки качества товаров.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> – Поиск и нахождение необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных информационных источников, включая электронные, при решении профессиональных задач.
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация навыков работы в нормативно-справочных программах: СПС «Консультант Плюс», СПС «Гарант»; – демонстрация навыков владения Интернет-технологиями; – демонстрация навыков работы в программе «1С: Предприятие».
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– Эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения, демонстрация уважения и взаимопонимания в работе с потребителями.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> – Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; – проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– Владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности;

	– владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки при работе с потребителями и поставщиками.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– Проявление интересов к инновациям в области управления ассортиментом товаров, контроля качества и экспертизы товаров, работы с клиентами; – изучение современного программного обеспечения различных фирм в области управления ассортиментом товаров, коммерческой работы торговой точки.

Таблица 3

Совокупность (группа) компетенций ПК + ОК	Показатели оценки результата
<p>ПК 1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>– Демонстрация навыков распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;</p> <p>– правильность определения показателей ассортимента;</p> <p>– демонстрация навыков анализа структуры товарного ассортимента;</p> <p>– демонстрация умений работы с маркировкой и товарной информацией;</p> <p>– обоснованный выбор показателей номенклатуры потребительских свойств товаров.</p> <p>– Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по учебной практике.</p> <p>– Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области оценки качества и экспертизы товаров;</p> <p>– демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач при отборе образцов товаров и проведении экспертных работ.</p> <p>– Эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения, демонстрация уважения и взаимопонимания в работе с потребителями.</p> <p>– Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий;</p> <p>– проведение самоанализа и коррекция результатов собственной работы.</p> <p>– Владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности;</p> <p>– владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки при работе с</p>

<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>потребителями и поставщиками. – Проявление интересов к инновациям в области управления ассортиментом товаров, контроля качества и экспертизы товаров, работы с клиентами; – изучение современного программного обеспечения различных фирм в области управления ассортиментом товаров, коммерческой работы торговой точки.</p>
<p>ПК 2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>– Обоснованное использование методов оценки качества товаров; – демонстрация знаний положений квалиметрии; – правильность проведения измерений и оценки качества товаров; – соблюдение правил градации товара; – обоснование видов дефектов и причин их возникновения. – Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по учебной практике. – Обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом товаров; – демонстрация эффективности и качества выполнения собственной работы. – Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, профессиональных задач в области проведения экспертизы и оценки качества товаров. – Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; – проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы. – Проявление интересов к инновациям в области управления ассортиментом товаров, контроля качества и экспертизы товаров, работы с клиентами; – изучение современного программного обеспечения различных фирм в области управления ассортиментом товаров, коммерческой работы торговой точки.</p>
<p>ПК 3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>– Демонстрация знаний принципов товарной экспертизы; – обоснованный выбор основных средств экспертизы; – демонстрация умений отбирать образцы товаров; – использование процедуры и правил проведения товарной экспертизы; – демонстрация навыков работы с нормативной, технической документацией. – Демонстрация интереса к будущей профессии в</p>

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по учебной практике. – Поиск и нахождение необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных информационных источников, включая электронные, при решении профессиональных задач.</p>
<p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>	<p>– Демонстрация навыков работы в нормативно-справочных программах: СПС «Консультант Плюс», СПС «Гарант»; – демонстрация навыков владения Интернет-технологиями; – демонстрация навыков работы в программе «1С: Предприятие».</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>– Эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения, демонстрация уважения и взаимопонимания в работе с потребителями.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>– Владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки при работе с потребителями и поставщиками.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>– Проявление интересов к инновациям в области управления ассортиментом товаров, контроля качества и экспертизы товаров, работы с клиентами; – изучение современного программного обеспечения различных фирм в области управления ассортиментом товаров, коммерческой работы торговой точки.</p>

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- ПО 1. идентификации товаров однородных групп определенного класса;
- ПО 2. оценки качества товаров;
- ПО 3. диагностирования дефектов;
- ПО 4. участия в экспертизе товаров;

уметь:

- У 1. расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;
- У 2. выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- У 3. определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- У 4. отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- У 5. проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);
- У 6. определять градации качества;
- У 7. оценивать качество тары и упаковки;

У 8. диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;

У 9. определять причины возникновения дефектов;

знать:

З 1. виды, формы и средства информации о товарах;

З 2. правила маркировки товаров;

З 3. правила отбора проб и выборок из товарных партий;

З 4. факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;

З 5. требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;

З 6. органолептические и инструментальные методы оценки качества;

З 7. градации качества;

З 8. требования к таре и упаковке;

З 9. виды дефектов; причины их возникновения.

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 4

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК. 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы	Экзамен
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

Целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний. Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает проведение экзамена.

3.2. Типовые задания для оценки освоения МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы:

Задание № 1

Проверяемые результаты обучения: У 1., У 2., У 3., У 4., У 5., У 6., У 7., У 8., У 9.

Текст задания: Выполните тестовое задание.

1. Что такое качество продукции?

- совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением;
- объективная особенность продукции, проявляющаяся в процессе потребления и обеспечивающая удовлетворение конкретных потребностей человека;
- качественная и количественная характеристика любых состояний продукции;
- объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении.

2. Укажите факторы, формирующие качество продукции:

- упаковка, маркировка;
- условия хранения и транспортировка;
- сырьевые материалы, условия и способ производства, конструкция, отделка и упаковка;
- действия, осуществляемые при создании, потреблении или эксплуатации.

3. Что является объектом управления качеством?

- продукция и услуги;
- сырье, продукция, услуги, процессы, персонал;
- территория услуг и производства;
- производственные процессы, персонал.

4. Что такое потребительские свойства продукции?

- а) совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением;
- б) объективные особенности продукции, проявляющиеся в процессе потребления и обеспечивающие удовлетворение конкретных потребностей человека;
- в) качественная и количественная характеристика любых состояний продукции;
- г) объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении.

5. Как классифицируют потребительские свойства продукции по назначению в зависимости от характера влияния на потребительную стоимость?

- а) простые, сложные, негативные, позитивные;
- б) физические, химические, физико-химические, биологические;
- в) утилитарные, эстетические;
- г) функциональные, эстетические, эргономические, надежности, безопасности.

6. На какие группы подразделяются функциональные свойства продукции?

- а) антропометрические, гигиенические, физиологические, психофизиологические, психологические;
- б) совершенство выполнения основной функции, совершенство выполнения вспомогательной функции, универсальность выполнения;
- в) информационная выразительность, композиционная целостность, рациональность формы, совершенство производственного исполнения и стабильность товарного вида;
- г) долговечность, сохраняемость, технологичность, эргономичность, безотказность, экономичность.

7. На какие группы подразделяются эргономические свойства продукции?

- а) антропометрические, гигиенические, физиологические, психофизиологические, психологические;
- б) сохраняемость, совершенство выполнения вспомогательной функции, композиционная целостность, безотказность;
- в) информационная выразительность, универсальность выполнения, экономичность, совершенство производственного исполнения и стабильность товарного вида;
- г) долговечность, совершенство выполнения основной функции, технологичность, эргономичность, рациональность формы.

8. На какие группы подразделяются эстетические свойства продукции?

- а) антропометрические, гигиенические, физиологические, психофизиологические, психологические;
- б) сохраняемость, совершенство выполнения вспомогательной функции, композиционная целостность, безотказность;
- в) информационная выразительность, универсальность выполнения, экономичность, совершенство производственного исполнения и стабильность товарного вида;
- г) информационная выразительность, композиционная целостность, рациональность формы, совершенство производственного исполнения и стабильность товарного вида.

9. На какие группы подразделяются свойства надежности продукции?

- а) долговечность, безотказность, сохраняемость, ремонтпригодность;
- б) типоразмер, стабильность товарного вида, безопасность, акустическая целостность выразительность;
- в) целостность, совершенство, универсальность, свойства, влияющие на гидросферу, удобство использования;
- г) свойства, влияющие на атмосферу, долговечность, выразительность, технологичность, экономичность.

10. Что такое показатель качества продукции?

- а) количественное и качественное выражение свойств продукции (или товара);
- б) количественное и качественное выражение одного свойства продукции (или товара);

- в) качественное выражение свойств продукции (или товара);
- г) количественное выражение одного свойства продукции (или товара).

11. Как классифицируют показатели качества продукции по количеству характеризующих свойств?

- а) единичный, комплексный, интегральный;
- б) фактический, базовый, относительный;
- в) проектные, производственные, эксплуатационные;
- г) обобщающие, определяющие, интегральные.

12. Что такое минимально допустимая часть товарной партии, отобранная из нее по установленным или заранее оговоренным правилам и предназначенная для оценки (контроля, испытаний) качества?

- а) выборка;
- б) навеска;
- в) проба (образец);
- г) браковочное число.

13. Субъективно-объективная характеристика, раскрываемая через степень удовлетворения постоянно меняющихся инпотребностей и аутпотребностей человека – это:

- а) качество познания и развития личности;
- б) качество отдыха;
- в) качество объектов;
- г) качество жизнедеятельности.

14. Аутпотребности (условно-исходящие потребности) человека включают в себя:

- а) качество коммуникаций, качество внешней среды;
- б) качество трудовой деятельности, качество отдыха;
- в) качество продуктов труда, качество охраны здоровья;
- г) качество познания и развития личности, качество жизнедеятельности.

15. Инпотребности человека связаны с объектами, которые он потребляет или использует:

- а) качество трудовой деятельности, качество внешней среды, качество жизнедеятельности;
- б) качество коммуникаций, качество внешней среды, качество продуктов труда, качество охраны здоровья, качество познания и развития личности;
- в) качество отдыха, качество продуктов труда, качество жизнедеятельности, качество коммуникаций;
- г) качество внешней среды, качество трудовой деятельности, качество познания и развития личности.

16. Как называется показатель качества продукции, выражающий соотношение суммарного полезного эффекта от использования продукции по назначению к затратам на разработку, производство, реализацию, хранение и потребление?

- а) определяющий;
- б) групповой;
- в) интегральный;
- г) комплексный.

17. Минимально допустимое количество видов товаров повседневного спроса, определяющих профиль розничной торговой организации – это:

- а) ассортиментный минимум (перечень);
- б) новизна (обновление) ассортимента;
- в) рациональность ассортимента;
- г) гармоничность ассортимента.

18. Способность набора товаров наиболее полно удовлетворять реальные обоснованные потребности разных групп потребителей – это:

- а) ассортиментный минимум (перечень);
- б) новизна (обновление) ассортимента;
- в) рациональность ассортимента;

г) гармоничность ассортимента.

19. Какие из перечисленных видов ассортимента подразделяются по широте охвата?

- а) оптимальный ассортимент, рациональный ассортимент, марочный ассортимент;
- б) простой, сложный, развернутый, сопутствующий, смешанный, групповой ассортимент товаров ассортимент товаров;
- в) видовой ассортимент, укрупненный ассортимент товаров, торговый ассортимент;
- г) промышленный ассортимент, реальный ассортимент, прогнозируемый ассортимент.

20. Укажите виды классификации товаров:

- а) учебная, по происхождению, по особенностям технологии производства, по химическому составу, по назначению и условиям хранения, по группам;
- б) по топографическим участкам, крупным или мелким материалам;
- в) экономико-статистическая, по назначению и условиям хранения, крупным или мелким материалам;
- г) торговая, учебная, экономико-статистическая, стандартная, внешнеэкономическая.

21. Товары, предназначенные для производства других товаров и создающие его сырьевое и технологическое обеспечение – это:

- а) потребительские товары;
- б) товары для офиса;
- в) товары промышленного назначения;
- г) сельскохозяйственные товары.

22. Какие из перечисленных методов относятся к методам определения показателей качества продукции с использованием объективных способов измерения?

- а) измерительный, регистрационный, расчетный;
- б) органолептический, экспертный, социологический;
- в) статистические;
- г) дифференциальный, комплексный, смешанный.

23. Какой из методов определения показателей качества продукции осуществляется на основе анализа восприятий органов чувств человека (зрения, слуха, обоняния, осязания, вкуса)?

- а) социологический;
- б) инструментальный;
- в) органолептический;
- г) экспертный.

24. Какой из методов определения показателей качества продукции осуществляется на основе решений, принимаемых группой высококвалифицированных специалистов в области качества?

- а) социологический;
- б) инструментальный;
- в) органолептический;
- г) экспертный.

25. Какие методы относятся к статистическим методам оценки качества продукции?

- а) метод «комиссий», ранжирование, табличная форма, бальные оценки, социологический опрос;
- б) метод «контрольный листок», диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма (диаграмма Исикавы), столбиковая диаграмма – гистограмма, диаграмма разброса (рассеивания), стратификация (расслоение данных), контрольные карты (контрольные карты Шухарта);
- в) столбиковая диаграмма – гистограмма, стратификация (расслоение данных), социологический опрос, диаграмма Парето, табличная форма, метод «комиссий»;
- г) бальные оценки, метод «контрольный листок», ранжирование, причинно-следственная диаграмма (диаграмма Исикавы), диаграмма разброса (рассеивания), контрольные карты (контрольные карты Шухарта).

26. Какие методы относятся к экспертным методам оценки качества продукции?

- а) метод «комиссий», ранжирование, табличная форма, бальные оценки, социологический опрос;
- б) метод «контрольный листок», диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма (диаграмма Исикавы), столбиковая диаграмма – гистограмма, диаграмма разброса (рассеивания), стратификация (расслоение данных), контрольные карты (контрольные карты Шухарта);
- в) столбиковая диаграмма – гистограмма, стратификация (расслоение данных), социологический опрос, диаграмма Парето, табличная форма, метод «комиссий»;
- г) бальные оценки, метод «контрольный листок», ранжирование, причинно-следственная диаграмма (диаграмма Исикавы), диаграмма разброса (рассеивания), контрольные карты (контрольные карты Шухарта).

27. Способ и совокупность приемов воздействия на средства и продукты труда, направленные на достижение требуемого качества – это:

- а) организационные методы управления качеством;
- б) социально-психологические методы управления качеством;
- в) метод управления качеством;
- г) экономические методы управления качеством.

28. Что такое метрология?

- а) наука, изучающая и реализующая методы измерения качества, методы и средства обеспечения их единства и способы достижения требуемой точности;
- б) наука, изучающая потребительскую стоимость продукции;
- в) наука, изучающая мотивы поведения потребителей;
- г) наука о способах маркировки и упаковки продукции.

29. Что понимается под измерением в метрологии?

- а) процедура количественной или качественной оценки рассматриваемого свойства;
- б) процедура качественной оценки рассматриваемого свойства;
- в) процедура количественной оценки рассматриваемого свойства;
- г) математические и логарифмические расчеты и исчисления.

30. Что является объектами измерений в метрологии?

- а) вещества;
- б) процессы;
- в) явления;
- г) свойства.

31. Что понимается под поверкой средств измерений?

- а) совокупность операций, выполняемых органами Государственной метрологической службы, другими аккредитованными организациями с целью определения и подтверждения соответствия средств измерений установленным требованиям;
- б) установление обоснованных заданий по выпуску продукции с требуемыми значениями показателей качества;
- в) совокупность операций, включающих выбор номенклатуры показателей качества оцениваемой продукции, определение значений этих показателей и сопоставление их с базовыми;
- г) постоянная деятельность, направленная на повышение технического уровня продукции, качества ее изготовления, совершенствование элементов производства и системы качества.

32. Что относится к средствам измерительной техники?

- а) поверочные установки;
- б) эталоны, образцовые средства измерений, рабочие средства измерений;
- в) измерительные преобразователи, принадлежности, устройства, средства поверки;
- г) калибровочные измерительные устройства.

33. Что такое квалиметрия?

- а) совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности;
- б) требования, которые содержатся в каком-либо нормативном документе, технических регламентах;
- в) характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество;
- г) отрасль науки, изучающая и реализующая методы количественной оценки качества.

34. Укажите статусы квалиметрии:

- а) социологический, инструментальный, органолептический, экспертный;
- б) экономический, технический, технико-экономический, общенаучный, системный;
- в) общий, специальный, предметный;
- г) педагогический, логистический, социологический.

35. Что такое уровень качества продукции?

- а) результат количественного и качественного измерения;
- б) относительная сравнительная характеристика технического совершенства товаров с их базовым показателем;
- в) совокупность свойств продукции, удовлетворяющих потребности производственных потребителей и обеспечивающих эффективность производственных процессов;
- г) относительная характеристика качества продукции, основанная на сравнении действительных значений показателей качества оцениваемой продукции с базовыми значениями тех же показателей.

36. Что такое оценка уровня качества продукции?

- а) совокупность операций, включающих выбор номенклатуры показателей качества оцениваемой продукции, определение значений этих показателей и сопоставление их с базовыми;
- б) освидетельствование уровня качества товаров Государственной аттестационной комиссией и отнесение их к высшей или первой категориям градации качества.
- в) переход от низших к высшим ступеням качества товаров, проверка соответствия их требованиям номенклатурно-товарной документации (НТД), установлению степени новизны;
- г) измерения, при которых их результаты выражены в узаконенных единицах, размеры, соответствуют единицам, воспроизводимым эталонами, а погрешности результатов измерений не выходят за установленные пределы.

37. Что такое градации качества товаров?

- а) совокупность операций, включающих выбор номенклатуры показателей качества оцениваемой продукции, определение значений этих показателей и сопоставление их с базовыми;
- б) освидетельствование уровня качества товаров Государственной аттестационной комиссией и отнесение их к высшей или первой категориям градации качества.
- в) переход от низших к высшим ступеням качества товаров, проверка соответствия их требованиям номенклатурно-товарной документации (НТД), установлению степени новизны;
- г) измерения, при которых их результаты выражены в узаконенных единицах, размеры, соответствуют единицам, воспроизводимым эталонами, а погрешности результатов измерений не выходят за установленные пределы.

38. Укажите методы оценки уровня качества и конкурентоспособности продукции:

- а) расчетный, регистрационный;
- б) инструментальный, социологический, органолептический, экспертный;
- в) дифференциальный, комплексный, смешанный;
- г) структурный, логический, социологический.

39. Что такое TQM?

- а) всеохватывающий, тотальный менеджмент качества, который предполагает высокое качество всей работы для быстрого достижения требуемого качества всей продукции;
- б) всестороннее целенаправленное скоординированное использование систем и методов управления качеством во всех областях деятельности от исследований и разработок до

послепродажного обслуживания при участии руководства и сотрудников всех уровней и при рациональном использовании технических возможностей;

в) качество руководства, а также корпоративного управления (планирование, анализ, контроль);

г) объективная особенность продукции, которая проявляется при создании, эксплуатации или потреблении изделия.

40. Как называется каждое отдельное несоответствие продукции установленным требованиям?

а) брак;

б) пересортица;

в) уровень дефектности;

г) дефект.

41. Как называется продукция, передача которой потребителю не допускается из-за наличия дефектов?

а) брак;

б) пересортица;

в) уровень дефектности;

г) дефект.

42. Как делятся дефекты продукции по их значимости?

а) явные, скрытые;

б) критические, значительные, малозначительные;

в) устранимые, неустраиваемые;

г) допустимые, недопустимые.

43. Как называется календарный срок (в месяцах) или наработка (в часах), в течение которых товар должен соответствовать всем требованиям к его качеству?

а) гарантийный срок;

б) срок годности;

в) срок службы;

г) срок хранения.

44. Что представляет собой выборка?

а) совокупность единичных экземпляров товаров и/или комплексных упаковочных единиц (одного вида и наименования), объединенных по определенному признаку;

б) единичная проба определенного размера, отбираемая из одного места товарной партии;

в) определенное минимально допустимое количество упаковочных единиц, составляющих представительную часть товарной партии и отобранных для составления исходной пробы, предназначенной для оценки (контроля, испытаний) качества по установленным или заранее оговоренным правилам;

г) совокупность точечных проб, отобранных от одной товарной партии.

45. Как называется минимальное число дефектов в выборке, при котором партию бракуют?

а) приемочный контроль дефектности;

б) браковочное число;

в) приемочное число;

г) браковочный уровень дефектности.

46. Как называется максимальное число дефектов в выборке, при котором партию принимают?

а) приемочный контроль дефектности;

б) браковочное число;

в) приемочное число;

г) браковочный уровень дефектности.

47. Как подразделяется контроль качества продукции в зависимости от характера воздействия на продукцию?

а) разрушающий, неразрушающий;

б) летучий, непрерывный, периодический, операционный;

- в) сплошной, выборочный;
- г) входной приемочный.

48. Как подразделяется контроль качества продукции в зависимости от объема контролируемых изделий?

- а) разрушающий, неразрушающий;
- б) летучий, непрерывный, периодический, операционный;
- в) сплошной, выборочный;
- г) входной приемочный.

49. Категория качества продукции одного наименования, но отличающаяся от другой категории значениями показателей – это:

- а) сорт;
- б) природный сортамент;
- в) товарный сортамент;
- г) пересортица.

50. Совокупность товарных сортов, различающихся значениями регламентированных нормативной документацией (НД) показателей качества – это:

- а) сорт;
- б) природный сортамент;
- в) товарный сортамент;
- г) пересортица.

51. Этап технологического цикла товародвижения от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации – это:

- а) сохраняемость;
- б) функция упаковки;
- в) упаковка;
- г) хранение.

52. Что такое упаковка?

- а) средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту товара от повреждений и потерь, и облегчающих процесс транспортирования, хранения и реализации продукции, а окружающую среду – от загрязнения;
- б) носитель маркировки или красочного оформления товара;
- в) свойство товаров, благодаря которому возможно доведение товаров от изготовителя до потребителя независимо от их местонахождения, если сроки хранения превышают сроки перевозки;
- г) этап технологического цикла товародвижения от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации.

53. Перечислите требования, предъявляемые к упаковке:

- а) сохраняемость товаров, кратность использования, малая габаритность, низкая грузоподъемность;
- б) безопасность, экологичность, надежность, совместимость, взаимозаменяемость, эстетичность, экономичность, эффективность;
- в) безопасность, сохраняемость товаров, взаимозаменяемость, эффективность, малая габаритность;
- г) эстетичность, низкая грузоподъемность, надежность, кратность использования, экологичность.

54. Что такое товарная информация?

- а) сведения об основополагающих характеристиках товара, предназначенные для пользователей – субъектов коммерческой деятельности;
- б) основные сведения о товаре, имеющие решающее значение для идентификации и предназначенные для всех субъектов рыночных отношений;
- в) сведения о товаре, дополняющие основную информацию и предназначенные для изготовителей, поставщиков и продавцов, но малодоступные потребителю;

г) сведения о товаре, предназначенные для создания потребительских предпочтений, показывающие выгоды вследствие применения конкретного товара и нацеленные, в конечном счете, на потребителя.

55. Раскройте виды товарной информации:

- а) изобразительная, потребительская, словесная, основополагающая;
- б) функциональная, штриховой код, цифровая, коммерческая;
- в) основополагающая, коммерческая, потребительская товарная информация;
- г) словесная, цифровая, изобразительная, символическая информация, штриховой код.

56. Раскройте формы товарной информации:

- а) изобразительная, потребительская, словесная, основополагающая;
- б) функциональная, штриховой код, цифровая, коммерческая;
- в) основополагающая, коммерческая, потребительская товарная информация;
- г) словесная, цифровая, изобразительная, символическая информация, штриховой код.

57. Что такое информационные знаки?

- а) документ, в котором содержится информация о товарах;
- б) условные обозначения, предназначенные для идентификации отдельных или совокупных характеристик товара;
- в) распространение о товаре коммерчески важных сведений с целью создания благоприятного общественного мнения о самом товаре;
- г) информация, распространяемая в любой форме, с помощью любых средств, предназначенная для неопределённого круга лиц и призвана формировать или поддерживать интерес у потребителей.

58. Что такое маркировка?

- а) текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные на упаковку и (или) товар, вспомогательные средства, предназначенные для идентификации товара или отдельных его свойств, доведения до потребителя информации об изготовителях (исполнителях), количественных и качественных характеристиках товара;
- б) текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные изготовителем (исполнителем) на товар и (или) упаковку и (или) другие носители информации;
- в) носители краткой дублирующей товарной информации, выполняемой на небольшой ленте и предназначенной для контроля или восстановления сведений о товаре в случае утраты этикетки, бирки или ярлыка;
- г) текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные изготовителем на товарные (или) кассовые чеки, упаковки и (или) товар.

59. Что такое товарная экспертиза?

- а) получение новой информации об основополагающих характеристиках товаров, которая не может быть получена объективными методами, но необходима для принятия определенных решений в отношении товара;
- б) совокупность операций по выбору комплекса или единичных характеристик потребительских товаров или других объектов, определению их действительных значений и подтверждению экспертами соответствия этих характеристик установленным требованиям и/или товарной информации и/или суждениям экспертов;
- в) исследование специалистом-экспертом каких-либо вопросов, решение которых требует специальных познаний в областях науки, техники, экономики, торговли и других специальных дисциплин;
- г) оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных заключений, которые служат конечным результатом.

60. Основными объектами товарной экспертизы являются:

- а) продукция, реализуемая потребителю и используемая им для личных целей;
- б) категории товаров одного наименования, отличающихся установленными значениями показателей качества;

- в) потребительские товары;
- г) продукция, содержащая значительные и/или устранимые критические дефекты.

61. Перечислите основные принципы товарной экспертизы:

- а) преемственность, конфиденциальность, безопасность, эффективность, системный подход, компетентность;
- б) законность, соблюдение прав и свобод человека и гражданина и прав юридического лица, независимость эксперта, объективность, всесторонность и полнота исследований;
- в) безопасность, независимость эксперта, системный подход, всесторонность и полнота исследований, преемственность, законность;
- г) эффективность, соблюдение прав и свобод человека и гражданина и прав юридического лица, компетентность, объективность, конфиденциальность.

62. В зависимости от требований к товару как объекту экспертизы различают виды экспертизы:

- а) товароведную, санитарно-эпидемиологическую, фитосанитарную, ветеринарно-санитарную, экологическую;
- б) в зависимости от требований к товару, от процессуальной формы, от оснований для проведения;
- в) в зависимости от объема исследований, от характера знаний;
- г) в зависимости от цели проведения, от статуса инициатора.

63. Что такое товароведная экспертиза?

- а) экспертиза, назначаемая по инициативе заказчиков: коммерческих и некоммерческих организаций или индивидуальных предпринимателей, а также физических лиц – потребителей;
- б) оценка биологической безопасности, осуществляемая экспертами для подтверждения соответствия товаров установленным ветеринарным требованиям;
- в) оценка свойств товаров, осуществляемая экспертами для подтверждения их химической, радиационной и биологической безопасности;
- г) оценка экспертом одной или нескольких основополагающих товароведных характеристик товаров путем проведения экспертных исследований и установления соответствия этих характеристик требованиям нормативных документов и/или требованиям, принятым в практике, либо суждениям эксперта.

64. Что такое оценочная деятельность?

- а) деятельность по выбору номенклатуры показателей, определению их фактических значений и сопоставлению с требованиями нормативных документов или суждениями экспертов;
- б) деятельность, связанная с прямым или косвенным определением соблюдения требований, предъявляемых к объекту;
- в) установление качественных характеристик объектов (товаров) и сопоставление их с базовыми характеристиками;
- г) процедура, необходимость проведения которой закреплена в законодательных актах.

65. Что такое сертификация?

- а) процедура подтверждения соответствия характеристик исследуемого объекта установленным требованиям технических регламентов, положениям стандартов, осуществляемая третьей стороной (не зависящей от производителя (продавца) или потребителя);
- б) проведение экспертизы на основных стадиях разработки новых товаров (техническое задание, проектно-конструкторская документация, опытный образец) и в процессах массового выпуска и потребления продукции (включая аттестацию изделий по категориям качества);
- в) проверка соответствия показателей качества установленным требованиям;
- г) формирование критериев оценки, отбор базовых образцов и показателей качества.

66. Перечислите средства товарной экспертизы:

- а) документы, маркировка, литература;
- б) материально-техническая база, средства измерений и обнаружения, оргтехника;
- в) средства товарной информации, материально-технические средства;
- г) информация, литература, средства измерений и обнаружения.

67. Что такое метод товарной экспертизы?

- а) для установления потребительской оценки товаров путем опросов покупателей или экспертов (средствами являются анкеты);
- б) способ достижения конечных результатов экспертной оценки товаров;
- в) методы, основанные на определении характеристик товаров путем измерений (измерительные методы) или регистрации каких-либо несоответствий, отказов, отклонений от установленных требований (регистрационный метод);
- г) методы, основанные на совокупности логических приемов и методических правил теоретических исследований для достижения (нахождения) конечных результатов.

68. Что такое конкурентоспособность продукции?

- а) совокупность качественных и стоимостных характеристик товара, обеспечивающих удовлетворение конкретной потребности покупателя;
- б) относительная характеристика качества продукции, основанная на сравнении значений показателей качества оцениваемой продукции с базовыми;
- в) совокупность операций, включающих выбор номенклатуры показателей качества оцениваемой продукции, определение значений этих показателей и сопоставление их с базовыми;
- г) совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением.

69. Что представляет собой последовательность мер, определяющих качество товаров или процессов на этапах их производства и эксплуатации?

- а) система управления качеством продукции;
- б) модель исходной ситуации потребления продукции;
- в) планирование и обеспечение качества;
- г) «петля качества».

Задание № 2

Вариант № 1:

Проверяемые результаты обучения: 3 1., 3 2., 3 3., 3 5.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: Заполните и продолжите схему классификации ассортимента:

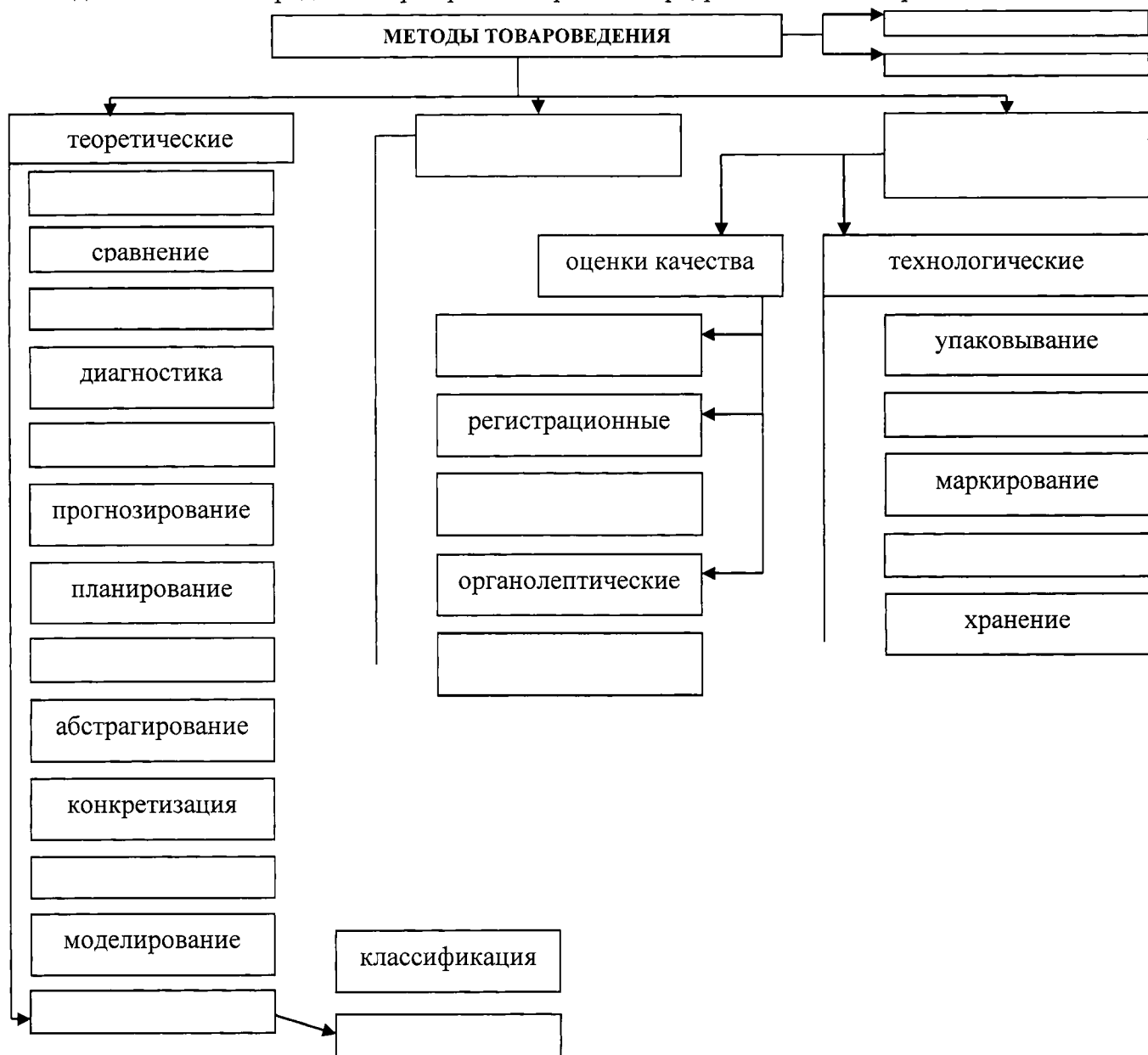


Вариант № 2:

Проверяемые результаты обучения: 3 1., 3 2., 3 5., 3 7.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: Составьте структурно-логическую схему методов товароведения. Укажите последовательность порядка отбора проб из партии товара, размещенного тарным способом.

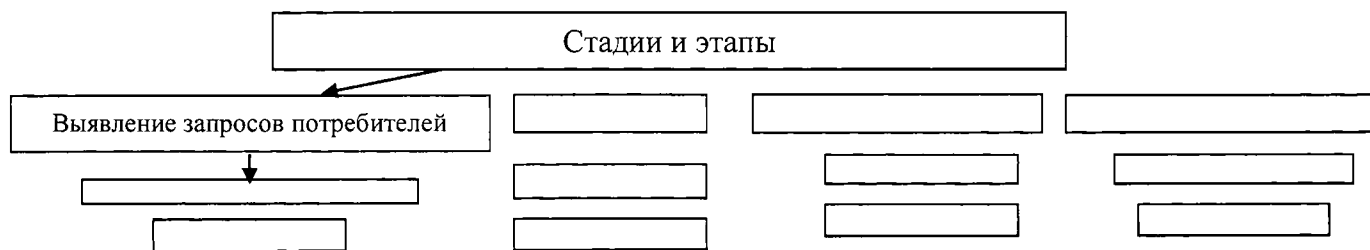


Вариант № 3:

Проверяемые результаты обучения: 3 3., 3 4., 3 5., 3 6., 3 7., 3 8., 3 9.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: Продолжите схему классификации основных стадий и этапов технологического жизненного цикла товародвижения:

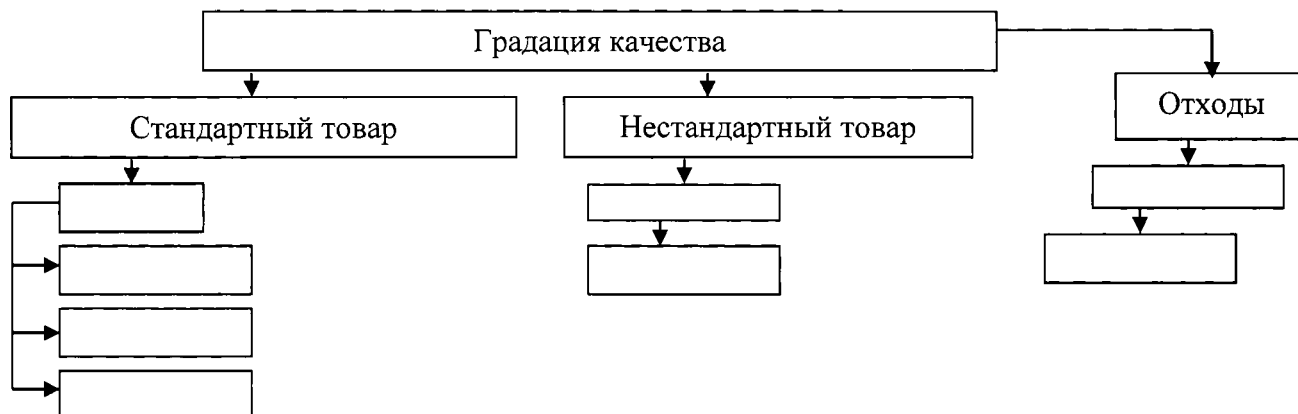


Вариант № 4:

Проверяемые результаты обучения: 3 4., 3 5., 3 9.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: Продолжите схему классификации градации качества:

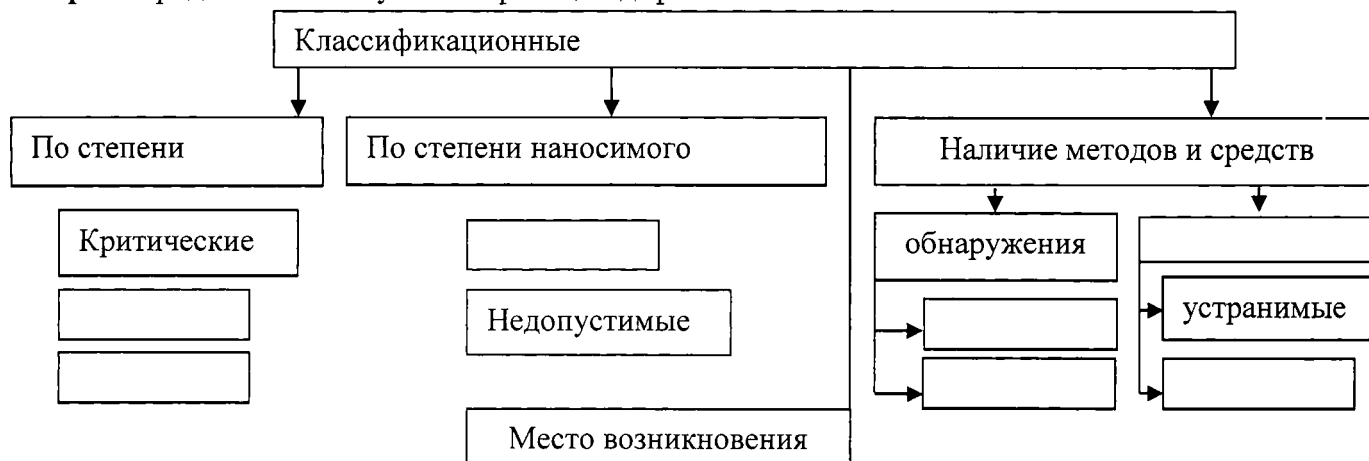


Вариант № 5:

Проверяемые результаты обучения: 3 4., 3 5., 3 9.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: Продолжите схему классификации дефектов:

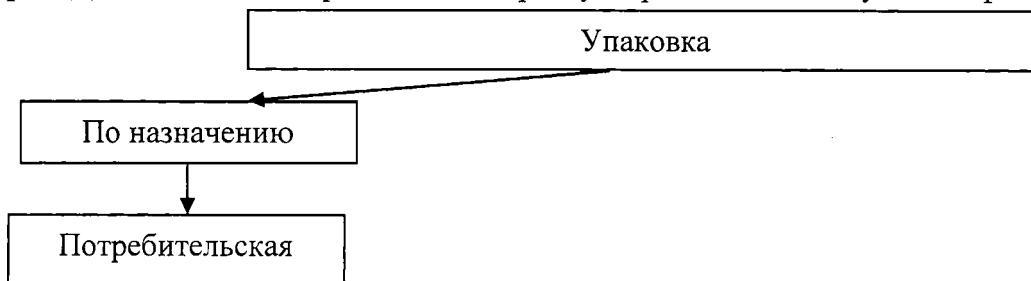


Вариант № 6:

Проверяемые результаты обучения: 3 1., 3 2., 3 3., 3 5., 3 6., 3 7., 3 8.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: Для каких целей проводят калибровку? Продолжите схему классификации упаковки:

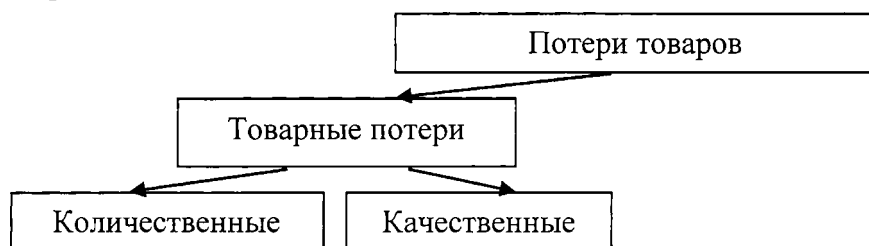


Вариант № 7:

Проверяемые результаты обучения: 3 1., 3 2., 3 5., 3 6., 3 7., 3 8., 3 9.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: Дайте определение понятия «товарные потери». Продолжите классификацию товарных потерь:

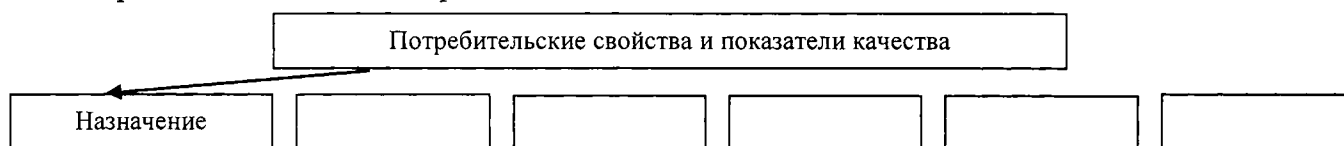


Вариант № 8:

Проверяемые результаты обучения: 3 3., 3 5., 3 7., 3 9.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: Составьте схему потребительских свойств и показателей качества продовольственных или непродовольственных товаров:

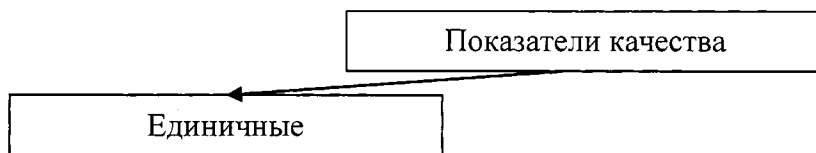


Вариант № 9:

Проверяемые результаты обучения: 3 1., 3 2., 3 4., 3 5., 3 6., 3 7, 3 9.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: Укажите, какие из показателей, предназначены для характеристики сложных свойств товаров? Продолжите схему классификации показателей качества и приведите примеры:



Вариант № 10:

Проверяемые результаты обучения: 3 1., 3 2., 3 3., 3 5.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: Заполните и продолжите схему классификации ассортимента по широте охвата:



Вариант № 11:

Проверяемые результаты обучения: 3 4., 3 5., 3 6.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: Установите соответствие между терминами, используемыми в сфере управления качеством и их определениями: к каждой позиции первого столбца (термин) подберите соответствующую позицию из второго столбца (определение термина), обозначенную цифрой. Запишите в таблицу выбранные цифры.

ТЕРМИН		ОПРЕДЕЛЕНИЕ	
А)	Показатель качества	1)	Совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности (ГОСТ Р ИСО 9000-2001 «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь»).
Б)	Свойство продукции	2)	Философия, которая вовлекает каждого члена организации в работу по достижению качества; движущей силой такой работы является удовлетворение потребителя
В)	Всеобщий менеджмент качества (TQM — Total Quality Management)	3)	Требования, которые содержатся в каком-либо нормативном документе, например в государственном стандарте (ГОСТ) или в технических регламентах.
Г)	Качество	4)	Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество, рассматриваемая применительно к определенным условиям ее создания, эксплуатации и потребления.
Д)	Продукция	5)	Материализованный результат деятельности или процесса, обладающий полезными свойствами и предназначенный для удовлетворения потребностей общественного или личного характера. Результаты труда могут быть овеществленными и неовеществленными (энергия, информация).
Е)	Установление потребности	6)	Это объективная особенность, которая проявляется при создании, эксплуатации или потреблении изделия.

Таблица.

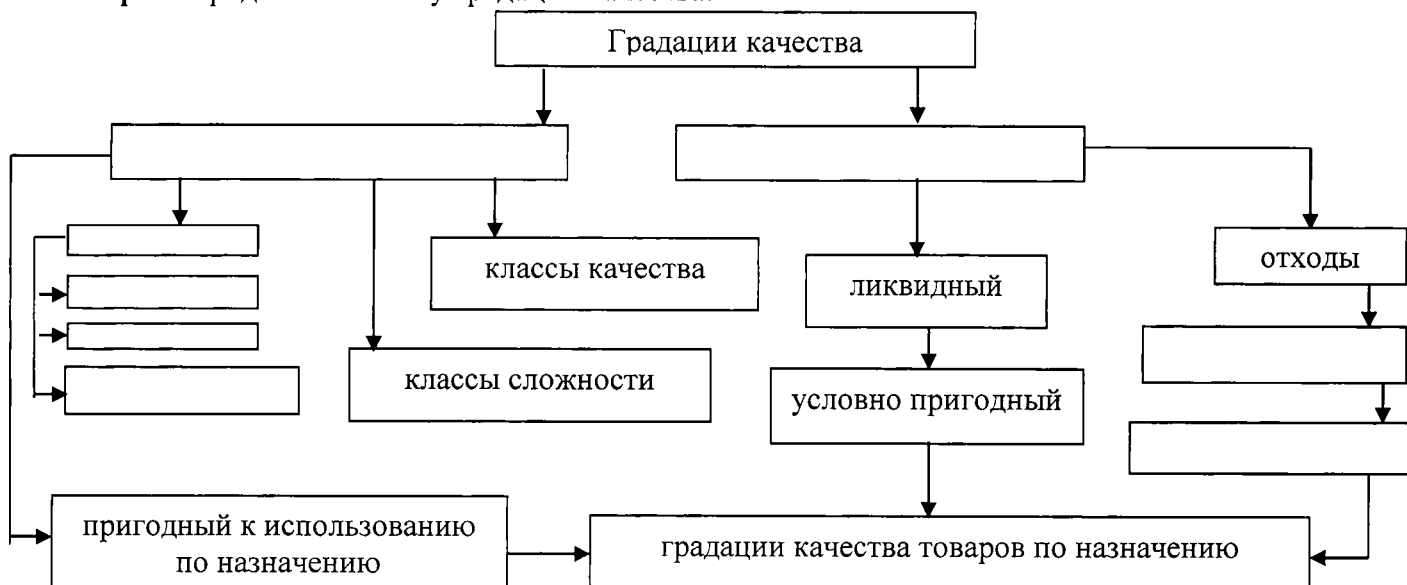
А	Б	В	Г	Д	Е

Вариант № 12:

Проверяемые результаты обучения: 3 3., 3 4., 3 5., 3 7, 3 9.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: Продолжите схему градаций качества:



Вариант № 15:

Проверяемые результаты обучения: 3 3., 3 4., 3 5., 3 6., 3 7.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: Установите соответствие между терминами, используемыми в сфере метрологического обеспечения и их определениями: к каждой позиции первого столбца (термин) подберите соответствующую позицию из второго столбца (определение термина), обозначенную цифрой. Запишите в таблицу выбранные цифры.

Таблица.

А	Б	В	Г	Д	Е

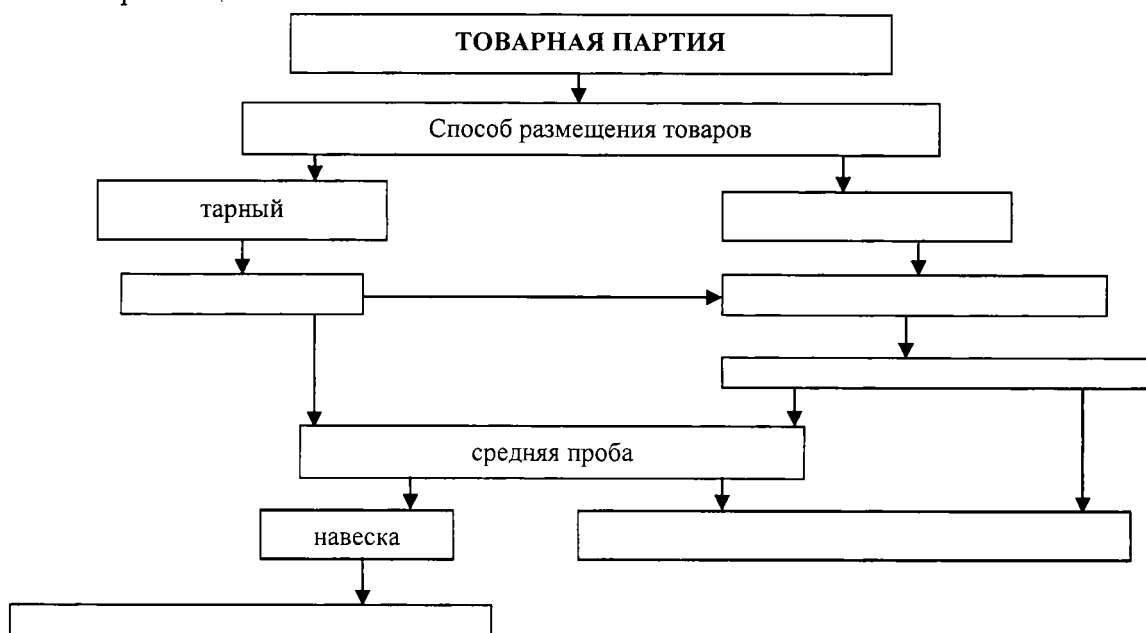
ТЕРМИН		ОПРЕДЕЛЕНИЕ	
А)	Метрологическое обеспечение –	1)	... установление и применение научных, нормативно-технических и организационных основ, технических средств, правил и норм с целью достижения единства и требуемой точности (достоверности) измерений качества, необходимых для количественной оценки объектов ноосферы и происходящих в них явлений.
Б)	Измерение –	2)	... определение особо уполномоченным метрологическим органом погрешностей средств измерений и установление их пригодности к применению.
В)	Единство измерений –	3)	... показатель качества измерений, отражающий близость их результатов к истинному значению измеряемой величины.
Г)	Поверка средств измерений –	4)	... нахождение значения физической величины, характеризующей качество, опытным путем с помощью специальных технических средств.
Д)	Физическая величина –	5)	... такое состояние измерений, при котором их результаты выражены в узаконенных единицах, размеры, соответствуют единицам, воспроизводимым эталонами, а погрешности результатов измерений не выходят за установленные пределы.
Е)	Точность измерений –	6)	... особое свойство качества физического объекта. Физической величиной называется свойство, общее в качественном отношении многим физическим объектам, но в количественном отношении индивидуальное для каждого объекта.

Вариант № 16:

Проверяемые результаты обучения: 3 3., 3 4., 3 5., 3 6., 3 7., 3 9.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: Продолжите схему последовательности отбора проб и образцов из товарных партий разных способов размещения:



Вариант № 17:

Проверяемые результаты обучения: З 4., З 5., З 6., З 7.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: Установите соответствие между аспектами качества и их характеристиками: к каждой позиции первого столбца (аспект) подберите соответствующую позицию из второго столбца (характеристика), обозначенную цифрой. Запишите в таблицу выбранные цифры.

АСПЕКТ КАЧЕСТВА		ХАРАКТЕРИСТИКА	
А)	Национальный аспект:	1)	прогресс, приводящий к совершенствованию, создает мощную основу для совершенствования качества продуктов; высокое качество систем жизнедеятельности создадут лучшие предпосылки для ускорения прогресса.
Б)	Политический аспект:	2)	высокое качество, повышая уровень образованности, интеллектуального развития, благосостояния нации, влияет на среду и статус государства: «развитая страна» отождествляется с возможностями производить конкурентоспособные высококачественные продукты труда и высоким среднестатистическим социальным уровнем нации; уровень человека влияет на качество его труда.
В)	Технический аспект:	3)	как качество познания и развития личности, качество продуктов труда, уровень самовыражения в трудовой деятельности, степень полезности труда, говорят о необходимости данного аспекта качества.
Г)	Социальный аспект:	4)	аспект связан с определенными национальными чертами, влияющими на стандарты требований, предъявляемых к качеству компонентов инпотребностей и аутпотребностей.
Д)	Экономический аспект:	5)	качество определяет конкурентоспособность фирм, а, в конечном счете, и стран; влияет на уровень доходов населения, безработицы а, следовательно, и на политическую ситуацию внутри страны и на международный статус государств.
Е)	Моральный аспект:	6)	решения в области качества, программы повышения качества, мероприятия по управлению качеством связаны с затратами и имеют смысл, если приводят к приемлемому для предприятия эффекту.

Таблица.

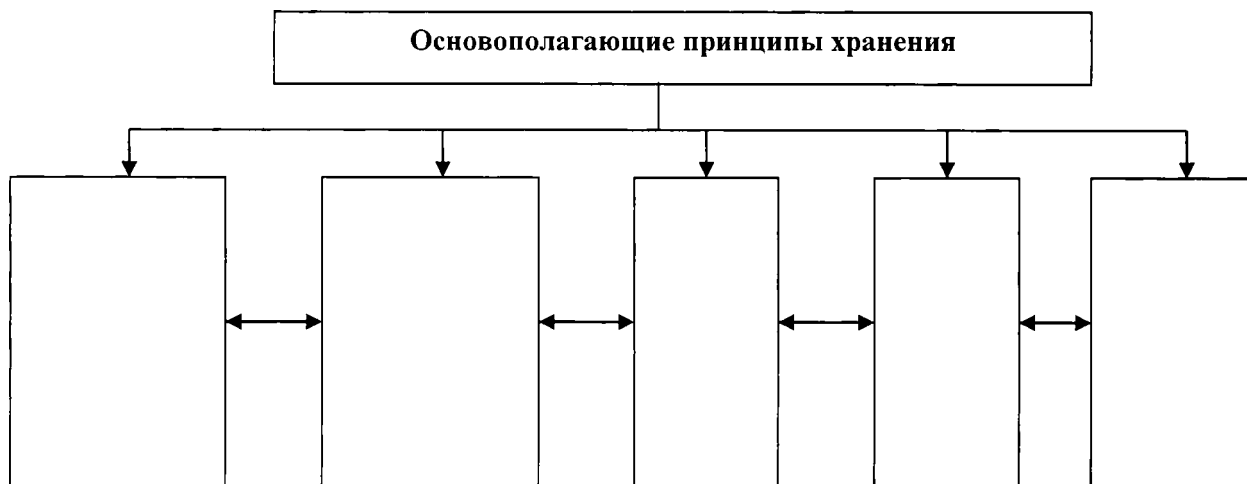
А	Б	В	Г	Д	Е

Вариант № 18:

Проверяемые результаты обучения: З 3., З 4., З 5., З 6., З 7., З 9.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: Продолжите схему основополагающих принципов хранения:



Вариант № 19:

Проверяемые результаты обучения: З 4., З 5., З 6., З 7.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: Установите соответствие между статистическими методами оценки качества и их характеристиками: к каждой позиции первого столбца (метод) подберите соответствующую позицию из второго столбца (характеристика), обозначенную цифрой. Запишите в таблицу выбранные цифры.

МЕТОДЫ		ХАРАКТЕРИСТИКА	
А)	Контрольный листок –	1)	инструмент, позволяющий наблюдать, измерять и отслеживать изменения показателя качества во времени; позволяют проанализировать характеристики технологического процесса во времени: определять стабильность и выявлять возможные отклонения, проводить корректировки процесса для предотвращения выхода показателя качества за допустимые пределы.
Б)	Диаграмма Парето:	2)	столбиковая диаграмма для отображения частоты повторения определённого параметра; инструмент, который позволяет наглядно изобразить и легко выявить структуру и характер изменения полученных данных (оценить распределение), которые трудно заметить при их табличном представлении, определить разброс параметра и степень устойчивости технологического процесса.
В)	Гистограмма –	3)	форма, предназначенная для сбора и автоматического упорядочивания первичной информации о дефектности продукции, что позволяет облегчить дальнейшее использование собранной информации.
Г)	Диаграмма разброса (рассеивания):	4)	процесс сортировки (разделения) статистических данных на отдельные группы согласно некоторым критериям или факторам, результаты которого часто представлены в виде диаграмм или графиков.
Д)	Расслоение данных (стратификация) –	5)	представляется в виде столбчатого графика согласно отдельным факторам, являющимся причинами возникновения проблемы. По оси ОХ откладываются причины возникновения дефекта, в порядке убывания значимости. По оси ОУ – количество дефектов.
Е)	Контрольная карта (контрольная карта Шухарта) –	6)	используется для выяснения наличия зависимости величин друг от друга. Взаимозависимость различных показателей выявляется с помощью корреляционного анализа.

Таблица.

А	Б	В	Г	Д	Е

Вариант № 20:

Проверяемые результаты обучения: З 1., З 2., З 4., З 8.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: Продолжите схему классификации информационных знаков на группы и подгруппы в зависимости от определенных признаков:



Вариант № 21:

Проверяемые результаты обучения: 3 1., 3 2., 3 4., 3 8.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: Продолжите схему классификации общих и специфичных требований, предъявляемых к маркировке товаров:

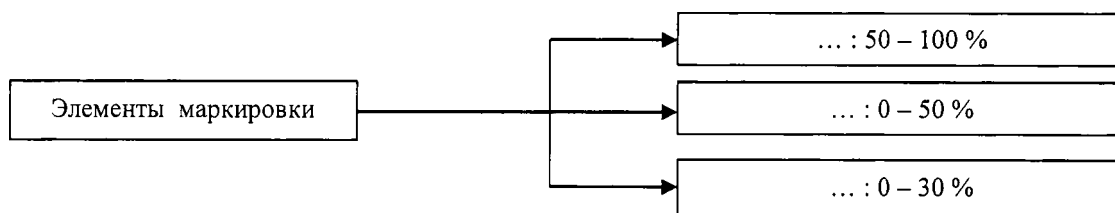


Вариант № 22:

Проверяемые результаты обучения: 3 1., 3 2., 3 4., 3 8.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: В каких документах устанавливаются требования к производственной маркировке? Схематично укажите элементы маркировки и соотношение товарной информации:



Вариант № 23:

Проверяемые результаты обучения: 3 1., 3 2., 3 4., 3 8.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: Определите соответствие названий манипуляционных знаков и их назначение:



? – хрупкий груз, необходимо осторожное обращение («Хрупкое. Осторожно!»);

? – груз следует защищать от тепла («Беречь от нагрева!»);

? – необходима защита груза от воздействия влаги («Беречь от влаги!»);

? – диапазон значений температуры, при которой следует хранить груз или манипулировать им («Ограничение температуры»);

? – правильное вертикальное положение груза («Верх»);

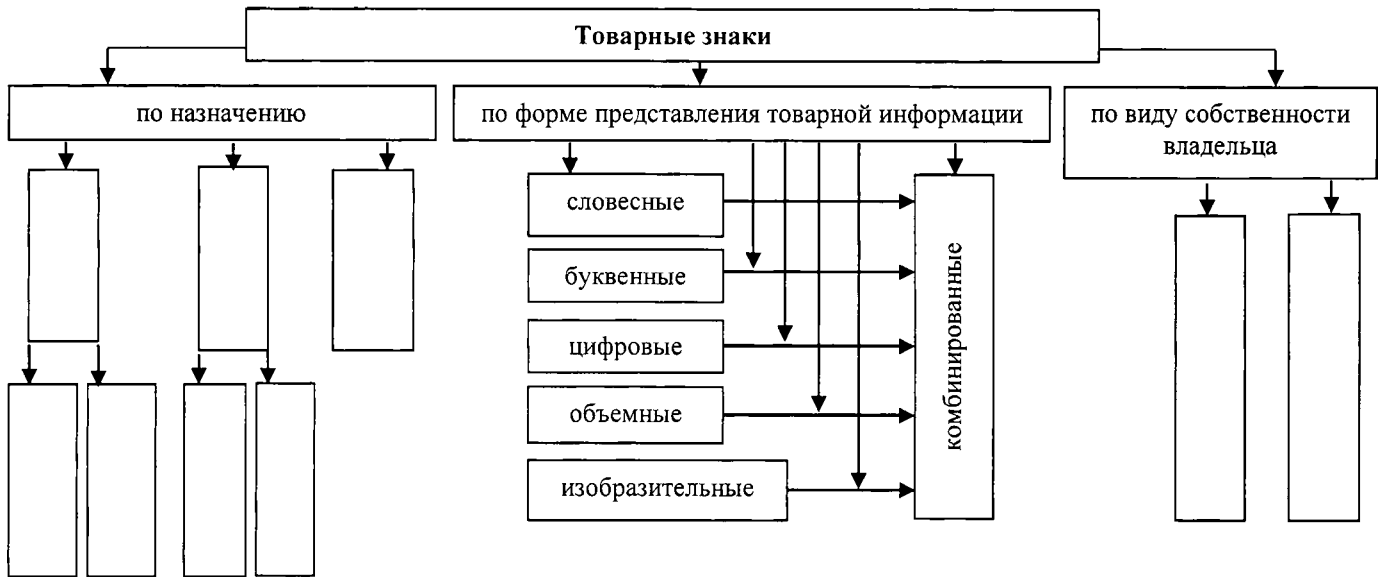
? – упаковку открывать в указанном месте («Открывать здесь»).

Вариант № 24:

Проверяемые результаты обучения: 3 1., 3 2., 3 4., 3 8.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: Продолжите схему классификации группы товарных знаков по назначению и по виду собственности владельца на подгруппы:

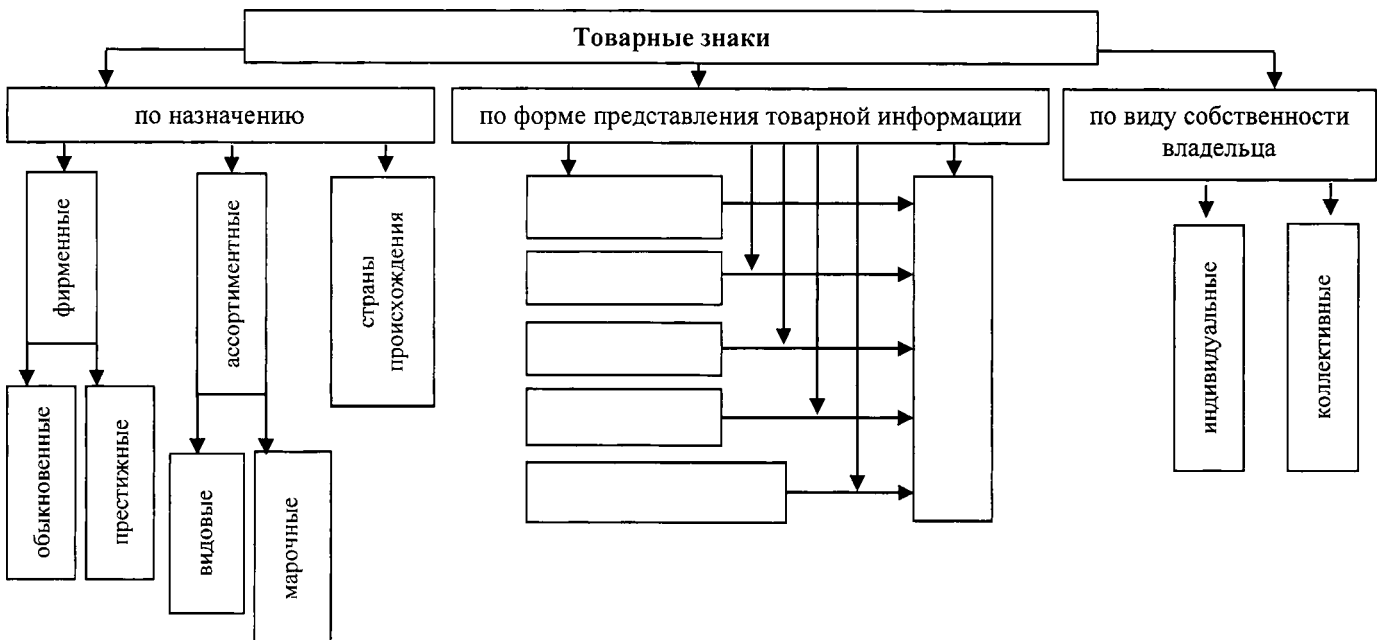


Вариант № 25:

Проверяемые результаты обучения: 3 1., 3 2., 3 4., 3 8.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: Продолжите схему классификации группы товарных знаков по форме представления товарной информации на подгруппы:

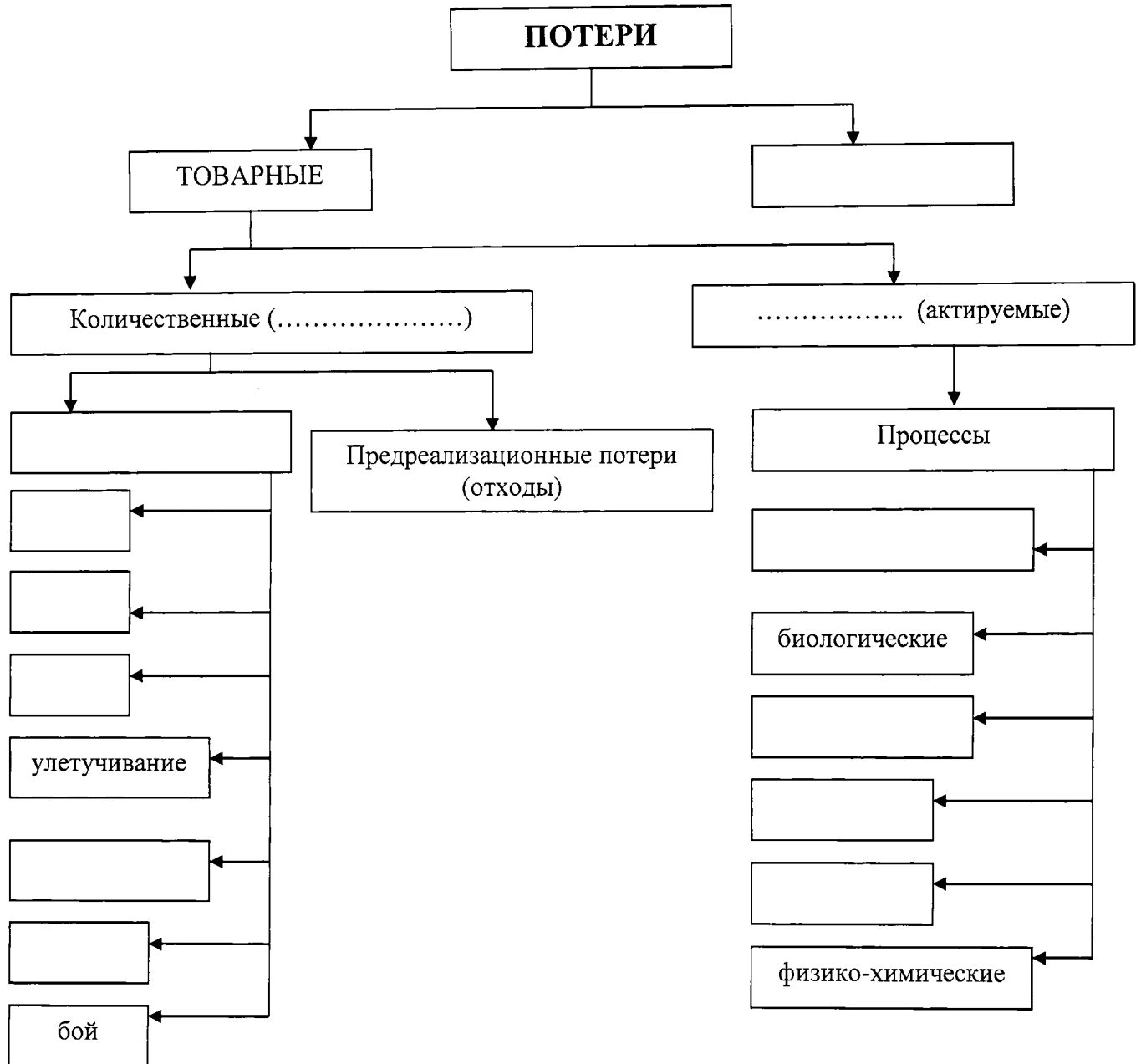


Вариант № 26:

Проверяемые результаты обучения: 34., 35., 37., 39.

Текст задания: Выполните практическое задание.

Вопрос: Продолжите и дополните схему классификации групп товарных потерь на подгруппы:



Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется, если обучающийся дал 9-10 правильных ответов на тестовое задание и правильно выполнил практическое задание. Учитывается качество оформления работы, аккуратность обучающегося, отсутствие орфографических ошибок.

Оценка «ХОРОШО» выставляется, если обучающийся дал 8 правильных ответов на тестовое задание и правильно выполнил практическое задание. Учитывается оформление работы и общая грамотность.

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется, если обучающийся дал 7 – 6 правильных ответов на тестовое задание и выполнил практическое задание с ошибкой.

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется, если обучающийся дал меньше 6 правильных ответов на тестовое задание, не выполнил практическое задание.

4. Оценка по производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки производственной практики (по профилю специальности) является оценка:

1. практического опыта и умений;
2. профессиональных и общих компетенций.

Дифференцированный зачет по производственной практике (по профилю специальности) выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения и подготовки отчета о прохождении практики, в соответствии с программой производственной практики (по профилю специальности).

4.2. Виды работ производственной практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
1. Ознакомление с профилем организации, ее структурой и прохождение инструктажа по ТБ.	ОК 1, ОК 6
2. Работа с нормативными документами, техническими регламентами, техническими условиями, сертификатами.	ПК 1, ПК 3, ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПО 1, ПО 4, У 1, У 7
3. Идентификация товаров однородной группы, определенного класса.	ПК 1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПО 1, У 2
4. Оценка качества товаров, поступающих в организацию органолептическими и инструментальными методами. Определение соответствия товаров установленным требованиям.	ПК 2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ПО 2, У 2, У 3, У 5, У 6, У 7
5. Участие в отборе проб и образцов товаров.	ПК 2, ПК 3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПО 2, ПО 4, У 2, У 3, У 4, У 6
6. Определение приемочного и браковочного чисел при приемке товаров различных групп.	ПК 2, ПК 3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ПО 2, ПО 3, ПО 4, У 4, У 8, У 9
7. Определение градаций качества товаров.	ПК 2, ПК 3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПО 2, ПО 3, У 6, У 8, У 9
8. Участие в экспертизе товаров, оформление документации.	ПК 3, ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПО 4, У 5, У 6, У 7
9. Диагностика дефектов товаров, выявление причин их возникновения.	ПК 2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПО 3, У 8, У 9
10. Внесение предложений по предотвращению реализации дефектных товаров.	ПК 2, ПК 3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПО 3, У 8, У 9
11. Установление соответствия характеристик товаров их маркировке.	ПК 1, ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПО 1, У 1, У 7
12. Оформление отчета о практике.	ПК 3, ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ПО 1, ПО 4, У 5, У 6, У 8, У 9

4.3. Форма аттестационного листа

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

ФИО _____,
обучающийся (-аяся) по ППСЗ специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров, успешно прошел (-ла) производственную практику по
профессиональному модулю **Организация и проведение экспертизы и оценки качества
товаров** в объеме 108 час. с «___» _____ .20__ г. по «___» _____ .20__ г.
В организации _____

Наименование организации

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Затраченное время (ч)	Критерии качества выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Оценка (Выполнено/ не выполнено)
1. Ознакомление с профилем организации, структурой и прохождением инструктажа по ТБ.	4	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по производственной практике; – эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения, демонстрация уважения и взаимопонимания в работе с потребителями. 	
2. Работа с нормативными документами, техническими регламентами, техническими условиями, сертификатами.	14	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация навыков распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; – правильность определения показателей ассортимента; – демонстрация навыков анализа структуры товарного ассортимента; – демонстрация умений работы с маркировкой и товарной информацией; – обоснованный выбор показателей номенклатуры потребительских свойств товаров; – демонстрация знаний принципов товарной экспертизы; – обоснованный выбор основных средств экспертизы; – демонстрация умений отбирать образцы товаров; – использование процедуры и правил проведения товарной экспертизы; – демонстрация навыков работы с нормативной, технической документацией – демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по производственной практике; – обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом товаров; – демонстрация эффективности и качества выполнения собственной работы; – поиск и нахождение необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных информационных источников, включая электронные, при решении профессиональных задач; – демонстрация навыков работы в нормативно-справочных программах: СПС «Консультант Плюс», СПС «Гарант»; – демонстрация навыков владения Интернет-технологиями; 	

		<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация навыков работы в программе «1С: Предприятие»; – эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения, демонстрация уважения и взаимопонимания в работе с потребителями; – проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; – проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы; – владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки при работе с потребителями и поставщиками; – проявление интересов к инновациям в области управления ассортиментом товаров, контроля качества и экспертизы товаров, работы с клиентами; – изучение современного программного обеспечения различных фирм в области управления ассортиментом товаров, коммерческой работы торговой точки; – идентификация товаров однородных групп определенного класса; – участие в экспертизе товаров; – расшифровка маркировки товара и входящих в ее состав информационных знаков; – оценка качества тары и упаковки. 	
3. Идентификация товаров однородной группы, определенного класса.	10	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация навыков распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; – правильность определения показателей ассортимента; – демонстрация навыков анализа структуры товарного ассортимента; – демонстрация умений работы с маркировкой и товарной информацией; – обоснованный выбор показателей номенклатуры потребительских свойств товаров; – демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по производственной практике; – обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом товаров; – демонстрация эффективности и качества выполнения собственной работы; – демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, профессиональных задач в области проведения экспертизы и оценки качества товаров; – демонстрация навыков работы в нормативно-справочных программах: СПС «Консультант Плюс», СПС «Гарант»; – демонстрация навыков владения Интернет-технологиями; – демонстрация навыков работы в программе «1С: Предприятие»; – эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения, демонстрация уважения и взаимопонимания в работе с потребителями; 	

		<ul style="list-style-type: none"> – проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; – проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы; – владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки при работе с потребителями и поставщиками; – проявление интересов к инновациям в области управления ассортиментом товаров, контроля качества и экспертизы товаров, работы с клиентами; – изучение современного программного обеспечения различных фирм в области управления ассортиментом товаров, коммерческой работы торговой точки; – идентификация товаров однородных групп определенного класса; – выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества. 	
<p>4. Оценка качества товаров, поступающих в организацию органолептическими и инструментальными методами. Определение соответствия товаров установленным требованиям.</p>	14	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснованное использование методов оценки качества товаров; – демонстрация знаний положений квалитметрии; – правильность проведения измерений и оценки качества товаров; – соблюдение правил градации товара; – обоснование видов дефектов и причин их возникновения; – демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по производственной практике; – обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом товаров; – демонстрация эффективности и качества выполнения собственной работы; – демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, профессиональных задач в области проведения экспертизы и оценки качества товаров; – демонстрация навыков работы в нормативно-справочных программах: СПС «Консультант Плюс», СПС «Гарант»; – демонстрация навыков владения Интернет-технологиями; – демонстрация навыков работы в программе «1С: Предприятие»; – эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения, демонстрация уважения и взаимопонимания в работе с потребителями; – проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; – проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы; – проявление интересов к инновациям в области управления ассортиментом товаров, контроля качества и экспертизы товаров, работы с клиентами; – изучение современного программного обеспечения различных фирм в области управления ассортиментом товаров, коммерческой работы торговой точки; 	

		<ul style="list-style-type: none"> – оценка качества товаров; – выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества; – определение их действительных значений и соответствия установленным требованиям; – проведение оценки качества различными методами (органолептически и инструментально); – определение градаций качества; – оценка качества тары и упаковки. 	
5. Участие в отборе проб и образцов товаров.	10	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснованное использование методов оценки качества товаров; – демонстрация знаний положений квалиметрии; – правильность проведения измерений и оценки качества товаров; – соблюдение правил градации товара; – обоснование видов дефектов и причин их возникновения; – демонстрация знаний принципов товарной экспертизы; – обоснованный выбор основных средств экспертизы; – демонстрация умений отбирать образцы товаров; – использование процедуры и правил проведения товарной экспертизы; – демонстрация навыков работы с нормативной, технической документацией; – демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по производственной практике; – обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом товаров; – демонстрация эффективности и качества выполнения собственной работы; – демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, профессиональных задач в области проведения экспертизы и оценки качества товаров; – поиск и нахождение необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных информационных источников, включая электронные, при решении профессиональных задач; – демонстрация навыков работы в нормативно-справочных программах: СПС «Консультант Плюс», СПС «Гарант»; – демонстрация навыков владения Интернет-технологиями; – демонстрация навыков работы в программе «1С: Предприятие»; – эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения, демонстрация уважения и взаимопонимания в работе с потребителями; – проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; – проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы; – владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной 	

		<p>саморегуляции и самоподдержки при работе с потребителями и поставщиками;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проявление интересов к инновациям в области управления ассортиментом товаров, контроля качества и экспертизы товаров, работы с клиентами; – изучение современного программного обеспечения различных фирм в области управления ассортиментом товаров, коммерческой работы торговой точки; – оценка качества товаров; – участие в экспертизе товаров; – выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества; – определение их действительных значений и соответствия установленным требованиям; – отбор проб и выборки из товарных партий; – определение градаций качества. 	
<p>6. Определение приемочного и браковочного чисел при приемке товаров различных групп.</p>	10	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснованное использование методов оценки качества товаров; – демонстрация знаний положений квалиметрии; – правильность проведения измерений и оценки качества товаров; – соблюдение правил градации товара; – обоснование видов дефектов и причин их возникновения; – демонстрация знаний принципов товарной экспертизы; – обоснованный выбор основных средств экспертизы; – демонстрация умений отбирать образцы товаров; – использование процедуры и правил проведения товарной экспертизы; – демонстрация навыков работы с нормативной, технической документацией; – демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по производственной практике; – обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом товаров; – демонстрация эффективности и качества выполнения собственной работы; – демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, профессиональных задач в области проведения экспертизы и оценки качества товаров; – поиск и нахождение необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных информационных источников, включая электронные, при решении профессиональных задач; – демонстрация навыков работы в нормативно-справочных программах: СПС «Консультант Плюс», СПС «Гарант»; – демонстрация навыков владения Интернет-технологиями; – демонстрация навыков работы в программе «1С: Предприятие»; – эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения, демонстрация уважения и взаимопонимания в работе с потребителями; – проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; – проведение самоанализа и коррекции результатов 	

		<p>собственной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проявление интересов к инновациям в области управления ассортиментом товаров, контроля качества и экспертизы товаров, работы с клиентами; – изучение современного программного обеспечения различных фирм в области управления ассортиментом товаров, коммерческой работы торговой точки; – оценка качества товаров; – диагностика дефектов; – участие в экспертизе товаров; – отбор проб и выборок из товарных партий; – диагностика дефектов товаров по внешним признакам; – определение причин возникновения дефектов. 	
7. Определение градаций качества товаров.	10	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснованное использование методов оценки качества товаров; – демонстрация знаний положений квалиметрии; – правильность проведения измерений и оценки качества товаров; – соблюдение правил градации товара; – обоснование видов дефектов и причин их возникновения; – демонстрация знаний принципов товарной экспертизы; – обоснованный выбор основных средств экспертизы; – демонстрация умений отбирать образцы товаров; – использование процедуры и правил проведения товарной экспертизы; – демонстрация навыков работы с нормативной, технической документацией; – демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по производственной практике; – обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом товаров; – демонстрация эффективности и качества выполнения собственной работы; – демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, профессиональных задач в области проведения экспертизы и оценки качества товаров; – поиск и нахождение необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных информационных источников, включая электронные, при решении профессиональных задач; – демонстрация навыков работы в нормативно-справочных программах: СПС «Консультант Плюс», СПС «Гарант»; – демонстрация навыков владения Интернет-технологиями; – демонстрация навыков работы в программе «1С: Предприятие»; – эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения, демонстрация уважения и взаимопонимания в работе с потребителями; – проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; – проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы; – владение механизмом планирования, организации, 	

		<p>анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки при работе с потребителями и поставщиками; – проявление интересов к инновациям в области управления ассортиментом товаров, контроля качества и экспертизы товаров, работы с клиентами; – изучение современного программного обеспечения различных фирм в области управления ассортиментом товаров, коммерческой работы торговой точки; – оценка качества товаров; – диагностика дефектов; – определение градаций качества; – диагностика дефекты товаров по внешним признакам; – определение причин возникновения дефектов. 	
8. Участие в экспертизе товаров, оформление документации.	6	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация знаний принципов товарной экспертизы; – обоснованный выбор основных средств экспертизы; – демонстрация умений отбирать образцы товаров; – использование процедуры и правил проведения товарной экспертизы; – демонстрация навыков работы с нормативной, технической документацией; – демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по производственной практике; – поиск и нахождение необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных информационных источников, включая электронные, при решении профессиональных задач; – демонстрация навыков работы в нормативно-справочных программах: СПС «Консультант Плюс», СПС «Гарант»; – демонстрация навыков владения Интернет-технологиями; – демонстрация навыков работы в программе «1С: Предприятие»; – эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения, демонстрация уважения и взаимопонимания в работе с потребителями; – проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; – проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы; – владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки при работе с потребителями и поставщиками; – проявление интересов к инновациям в области управления ассортиментом товаров, контроля качества и экспертизы товаров, работы с клиентами; – изучение современного программного обеспечения различных фирм в области управления ассортиментом 	

		<p>товаров, коммерческой работы торговой точки;</p> <ul style="list-style-type: none"> – участие в экспертизе товаров; – проведение оценки качества различными методами (органолептически и инструментально); – определение градаций качества; – оценка качества тары и упаковки. 	
<p>9. Диагностика дефектов товаров, выявление причин их возникновения.</p>	6	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснованное использование методов оценки качества товаров; – демонстрация знаний положений квалиметрии; – правильность проведения измерений и оценки качества товаров; – соблюдение правил градации товара; – обоснование видов дефектов и причин их возникновения; – демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по производственной практике; – обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом товаров; – демонстрация эффективности и качества выполнения собственной работы; – демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, профессиональных задач в области проведения; – поиск и нахождение необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных информационных источников, включая электронные, при решении профессиональных задач; – проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; – проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы; – владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки при работе с потребителями и поставщиками; – проявление интересов к инновациям в области управления ассортиментом товаров, контроля качества и экспертизы товаров, работы с клиентами; – изучение современного программного обеспечения различных фирм в области управления ассортиментом товаров, коммерческой работы торговой точки; – диагностика дефектов; – диагностика дефектов товаров по внешним признакам; – определение причин возникновения дефектов. 	
<p>10. Внесение предложений по предотвращению реализации дефектных товаров.</p>	6	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснованное использование методов оценки качества товаров; – демонстрация знаний положений квалиметрии; – правильность проведения измерений и оценки качества товаров; – соблюдение правил градации товара; – обоснование видов дефектов и причин их возникновения; – демонстрация знаний принципов товарной экспертизы; – обоснованный выбор основных средств экспертизы; 	

		<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация умений отбирать образцы товаров; – использование процедуры и правил проведения товарной экспертизы; – демонстрация навыков работы с нормативной, технической документацией; – демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по производственной практике; – обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом товаров; – демонстрация эффективности и качества выполнения собственной работы; – демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, профессиональных задач в области проведения экспертизы и оценки качества товаров; – поиск и нахождение необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных информационных источников, включая электронные, при решении профессиональных задач; – демонстрация навыков работы в нормативно-справочных программах: СПС «Консультант Плюс», СПС «Гарант»; – демонстрация навыков владения Интернет-технологиями; – демонстрация навыков работы в программе «1С: Предприятие»; – эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения, демонстрация уважения и взаимопонимания в работе с потребителями; – проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; – проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы; – владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки при работе с потребителями и поставщиками; – проявление интересов к инновациям в области управления ассортиментом товаров, контроля качества и экспертизы товаров, работы с клиентами; – изучение современного программного обеспечения различных фирм в области управления ассортиментом товаров, коммерческой работы торговой точки; – диагностика дефектов; – диагностика дефектов товаров по внешним признакам; – определение причин возникновения дефектов. 	
<p>11. Установление соответствия характеристик товаров их маркировке.</p>	<p>10</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация навыков распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; – правильность определения показателей ассортимента; – демонстрация навыков анализа структуры товарного ассортимента; – демонстрация умений работы с маркировкой и товарной информацией; 	

		<ul style="list-style-type: none"> – обоснованный выбор показателей номенклатуры потребительских свойств товаров; – демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по производственной практике; – обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом товаров; – демонстрация эффективности и качества выполнения собственной работы; – поиск и нахождение необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных информационных источников, включая электронные, при решении профессиональных задач; – эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения, демонстрация уважения и взаимопонимания в работе с потребителями; – проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; – проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы; – владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки при работе с потребителями и поставщиками; – проявление интересов к инновациям в области управления ассортиментом товаров, контроля качества и экспертизы товаров, работы с клиентами; – изучение современного программного обеспечения различных фирм в области управления ассортиментом товаров, коммерческой работы торговой точки; – идентификация товаров однородных групп определенного класса; – расшифровка маркировки товара и входящих в ее состав информационных знаков; – оценка качества тары и упаковки. 	
<p>12. Оформление отчета о практике.</p>	<p>8</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация знаний принципов товарной экспертизы; – обоснованный выбор основных средств экспертизы; – демонстрация умений отбирать образцы товаров; – использование процедуры и правил проведения товарной экспертизы; – демонстрация навыков работы с нормативной, технической документацией; – демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по производственной практике; – поиск и нахождение необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных информационных источников, включая электронные, при решении профессиональных задач; – демонстрация навыков работы в нормативно-справочных программах: СПС «Консультант Плюс», СПС «Гарант»; – демонстрация навыков владения Интернет-технологиями; 	

		<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация навыков работы в программе «1С: Предприятие»; – эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения, демонстрация уважения и взаимопонимания в работе с потребителями; – владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки при работе с потребителями и поставщиками; – проявление интересов к инновациям в области управления ассортиментом товаров, контроля качества и экспертизы товаров, работы с клиентами; – изучение современного программного обеспечения различных фирм в области управления ассортиментом товаров, коммерческой работы торговой точки; – идентификация товаров однородных групп определенного класса; – участие в экспертизе товаров; – проведение оценки качества различными методами (органолептически и инструментально); – определение градаций качества; – диагностика дефектов товаров по внешним признакам; – определение причин возникновения дефектов. 	
--	--	--	--

Дата « ____ » _____ .20 ____

Подпись руководителя практики

Подпись ответственного лица организации

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров** по ППССЗ специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является наличие положительной оценки теоретического курса профессионального модуля МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы и дифференцированного зачета по производственной практике.

Экзамен включает в себя два элемента: оценку практических навыков и оценку знаний теории. Итогом экзамена является однозначное решение: **«Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен»**.

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение: **«Вид профессиональной деятельности не освоен»**.

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

ФИО _____

обучающийся на 3 курсе заочного отделения по ППССЗ специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров освоил (-а) программу профессионального модуля **ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров** в объеме 363 час.

с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК. 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы	Экзамен	
ПП. 02 Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
<p>ПК 1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных),</p>	<p>– Демонстрация навыков распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;</p> <p>– правильность определения показателей ассортимента;</p> <p>– демонстрация навыков анализа структуры товарного ассортимента;</p> <p>– демонстрация умений работы с маркировкой и товарной информацией;</p> <p>– обоснованный выбор показателей номенклатуры потребительских свойств товаров.</p> <p>– Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по учебной практике.</p> <p>– Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области оценки качества и экспертизы товаров;</p> <p>– демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач при отборе образцов товаров и проведении экспертных работ.</p> <p>– Эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения, демонстрация уважения и взаимопонимания в работе с потребителями.</p> <p>– Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий;</p> <p>– проведение самоанализа и коррекция</p>	

<p>результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>результатов собственной работы.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки при работе с потребителями и поставщиками. – Проявление интересов к инновациям в области управления ассортиментом товаров, контроля качества и экспертизы товаров, работы с клиентами; – изучение современного программного обеспечения различных фирм в области управления ассортиментом товаров, коммерческой работы торговой точки. 	
<p>ПК 2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснованное использование методов оценки качества товаров; – демонстрация знаний положений квалиметрии; – правильность проведения измерений и оценки качества товаров; – соблюдение правил градации товара; – обоснование видов дефектов и причин их возникновения. – Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по учебной практике. – Обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом товаров; – демонстрация эффективности и качества выполнения собственной работы. – Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, профессиональных задач в области проведения экспертизы и оценки качества товаров. – Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; – проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы. – Проявление интересов к инновациям в области управления ассортиментом товаров, контроля качества и экспертизы товаров, работы с клиентами; – изучение современного программного обеспечения различных фирм в области управления ассортиментом товаров, 	

<p>ПК 3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>коммерческой работы торговой точки.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация знаний принципов товарной экспертизы; – обоснованный выбор основных средств экспертизы; – демонстрация умений отбирать образцы товаров; – использование процедуры и правил проведения товарной экспертизы; – демонстрация навыков работы с нормативной, технической документацией. – Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по учебной практике. – Поиск и нахождение необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных информационных источников, включая электронные, при решении профессиональных задач. – Демонстрация навыков работы в нормативно-справочных программах: СПС «Консультант Плюс», СПС «Гарант»; – демонстрация навыков владения Интернет-технологиями; – демонстрация навыков работы в программе «1С: Предприятие». – Эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения, демонстрация уважения и взаимопонимания в работе с потребителями. – Владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки при работе с потребителями и поставщиками. 	
<p>Дата _____ . _____ .20 _____</p> <p style="text-align: right;">Подписи членов экзаменационной комиссии</p> <p style="text-align: right;"> _____ А.В. Макарова _____ Е.В. Терехова </p>		

5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

Задание № 1

5.2.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

ПК 3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

5.2.2. Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит оценочная ведомость, задание для экзаменуемого и пакет экзаменатора.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 1

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.

2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы.

3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблице, акт отбора образцов (проб), акт экспертизы установленной формы.

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартами на анализируемую крупу, учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: образцы гречневой, рисовой и пшениной круп, компьютер, бумага, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

Дайте заключение о качестве ядрицы, если в навеске массой 25 г обнаружено: 0,2 г сорной примеси, 0,065 г испорченных ядер, 0,3 г колотых ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан 1-й сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Изучите ассортимент гречневой, рисовой и пшенной круп по натуральным образцам. Сравните эти показатели по размеру, форме и цвету с описанием по учебнику и стандарту.

Результаты внесите в таблицу указанной формы:

Номер образца	Зерновая культура	Наименование крупы	Размер, форма, цвет, марка, сорт

Составьте акт отбора образцов (проб) (вариант заявки приведен ниже, в приложении № 2). Органолептическим методом проведите оценку качества одного образца крупы. На основе полученных результатов и используя стандарты, сделайте выводы. Выводы оформите в качестве Акта экспертизы установленной формы (вариант Акта экспертизы приведен ниже, в приложении № 3).

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 2

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.
2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы.
3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблицах, оформите Акт экспертизы установленной формы.

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартами на анализируемую крупу, стандарты на муку, учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: образцы крупы и известных сортов пшеничной и ржаной муки, чайная ложка, лупа, лист чистой ровной бумаги темного цвета, компьютер, бумага, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор, чайное сито.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

Дайте заключение о качестве рисовой крупы. При анализе навески массой 25 г обнаружено: 0,3 г пожелтевших зерен, 0,1 г глютинозных, 0,01 г необрушенных зерен. В качественном удостоверении указана партия рисовой крупы 1-го сорта. Возможна ли реализация данной крупы этим сортом? На каком основании?

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Ознакомьтесь с ассортиментом пшеничной и ржаной муки по натуральным образцам. Рассмотрите и сравните эти образцы по цвету и крупности помола с описанием по учебнику и

стандарту. Результаты внесите в таблицу указанной формы

Вид и сорт муки	Цвет	Крупность помола				Крупность помола (на ощупь)
		Остаток в марле		Проход через марлю		
		№	% не более	№	% не более	

Проведите органолептическим методом оценку качества образца муки. Полученные данные оформите указанной таблицей:

Вид, сорт муки	Органолептические показатели качества муки								Заключение о качестве
	Цвет		Вкус		Запах		Наличие хруста		
	ГОСТ	Факт	ГОСТ	Факт	ГОСТ	Факт	ГОСТ	Факт	

На основе полученных результатов и используя стандарты, сделайте выводы. Выводы оформите в качестве Акта экспертизы установленной формы (вариант Акта экспертизы приведен ниже, в приложении № 3).

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 3

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.
2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы.
3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблице, оформите Акт экспертизы установленной формы.

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартами на анализируемую крупу, стандартами на сахар, учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: образцы крупы, образцы прессованного или колотого сахара-рафинада, компьютер, бумага, шариковая ручка, линейка и миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

Дайте заключение о качестве шлифованного пшена, если в результате анализа навески весом 10 г обнаружено следующее содержание примесей: 0,1 г необрушенных зерен, 0,01 г потемневших и побуревших ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан 1-й сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Определите форму колотого и прессованного сахара-рафинада, изучив образцы. Результаты сопоставьте по размеру, форме и цвету с описанием по учебнику и стандарту. Выводы внесите в

таблицу указанной формы:

Номер образца	Название образца	Размер, форма, цвет	Марка, сорт

Измерительным методом проведите оценку качества сахара-рафинада, определив количество мелочи в образце сахара-рафинада. Результаты сопоставьте с требованиями стандарта и сделайте выводы. Выводы оформите в качестве Акта экспертизы установленной формы (вариант Акта экспертизы приведен ниже, в приложении № 3).

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 4

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.
2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы.
3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблицах.

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартами на сахар, стандартом «Изделия макаронные. Технические требования», учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: образцы макаронных изделий, компьютер, бумага, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

В магазин поступил сахар-песок, имеющий следующие показатели: кристаллы однородные по строению, сахар-песок не сыпучий, слегка липнет к рукам, белый, без блеска, сладкий, без посторонних привкусов, растворимость полная, раствор прозрачный, содержание сахарозы – 99,75%, влажность – 0,24%, содержание редуцирующих веществ – 0,09%. Определите вид и качество сахара по стандарту. Можно, ли на основании указанных показателей получить сертификат соответствия? Если нет, то почему?

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Определите тип (подтип) и вид образцов макаронных изделий. Сравните показатели с описанием по учебнику и стандарту. Результаты внесите в таблицу указанной формы:

Тип	Подтип	Вид	Форма	Длина	Диаметр или ширина	Использование в кулинарии

Определите %-тное содержание деформированных изделий, лома и крошки в 200 г макаронных изделий одного образца, с учетом того, что первый дефект – 7 г, второй – 9 г, третий – 4 г. Сопоставьте полученные фактические данные с требованиями стандарта, внесите их в таблицу по следующей форме:

№	Показатели	Факт	ГОСТ	Заключение

п/п				
1	Вид макаронных изделий			
2	Вид упаковки			
3	Маркировка (сорт, группа, класс)			
4	Содержание деформированных изделий			
5	Содержание лома, %			
6	Содержание крошки, %			
Время выполнения задания – 45 минут.				

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 5

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.
2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы.
3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблице, составьте акт отбора образцов (проб).

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартами на хлеб и хлебобулочные изделия, учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: образцы изделий хлеба, лист чистой белой бумаги, компьютер, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

Решите торговую ситуацию.

При приемке хлеба внешний осмотр изделий не вызвал никаких сомнений. По товарной накладной сроки хранения не истекли, однако хлеб – черствый. Обоснуйте Ваше решение.

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Проведите органолептическую оценку качества хлеба по натуральному образцу: хлеб «Столичный» подовый штучный в упаковке массой 0,55 кг. Сравните показатели внешнего вида, состояния мякиша, вкус и запах с описанием по учебнику и стандарту. Результаты внесите в таблицу указанной формы:

Наименование хлеба	Вес	Внешний вид	Состояние мякиша	Вкус и запах

Составьте акт отбора образцов (проб) (вариант приведен ниже, в приложении № 2).

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 6

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.
2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы.
3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблице.

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартами на хлеб и хлебобулочные изделия, стандартами на бараночные изделия, учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: образцы бараночных изделий, компьютер, бумага, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

Какова кислотность ржано-пшеничного хлеба столового? На нейтрализацию кислот хлебной навески 25 гр затрачено 4 мл 0,1 н NaOH. Количество настоя, взятого для титрования – 50 мл, коэффициент перерасчета – 4, объем воды, которой заливается навеска – 250 мл, коэффициент перерасчета 0,1 н NaOH в 1 н – 10. Соответствует ли кислотность стандартной? Можно ли на основании проведенного анализа получить: сертификат соответствия по показателям безопасности; качественное удостоверение?

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Изучите ассортимент бараночных изделий по натуральным образцам. Важным признаком является добавка тартразина, окрашивающая изделие в светло-желтый цвет, горчичного масла – в желтоватый. После сравнительной характеристики ассортимента бараночных изделий с описанием по учебнику и стандарту, заполните таблицу указанной формы:

Наименование изделия	Сорт муки	Содержание, %			Форма	Внешние отличительные признаки (цвет, обсыпка)
		сахаров	жиров	прочих добавок		

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 7

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.
2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы, результаты оформите в таблице.

3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблице, составьте Акт экспертизы установленной формы.

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартами на карамельную продукцию, учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: образцы карамели, компьютер, бумага, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

Установлено, что в ящике с карамелью весом 15 кг вес крошки и разбитой карамели составляет 1,3 кг. Соответствует ли содержание крошки и разбитой карамели установленным нормам по стандарту?

Используя нормативно-справочную литературу, учебник и стандарт, составьте таблицу гарантийных сроков хранения карамели по следующей форме:

Вид начинки	Обработка поверхности	Способ упаковки	Гарантийные сроки хранения

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Изучите ассортимент карамели с начинкой в завертке по натуральным образцам. Сравните эти показатели по размеру, форме и цвету с описанием по учебнику и стандарту. Результаты внесите в таблицу указанной формы:

Номер образца	Наименование карамели	Способ завертки карамели	Вид начинки (для карамели с начинкой)

Органолептическим методом проведите оценку качества одного образца карамели в завертке. Результаты и выводы о стандартности образца запишите и оформите в качестве Акта экспертизы установленной формы (вариант Акта экспертизы приведен ниже, в приложении № 3).

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 8

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.

2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы, составьте акт отбора образцов (проб).

3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблице.

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартами на пряники, стандартом на печенье, учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: образцы печенья и пряников, компьютер, бумага, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

При оценке качества весового печенья в ящике весом нетто 12 кг оказалось 890 г лома. Соответствует ли содержание лома допустимым нормам по стандарту? Обоснуйте ответ.

Составьте акт отбора образцов (проб) (вариант приведен ниже, в приложении № 2).

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Органолептическим методом проведите оценку качества одного вида сырцовых и одного вида заварных пряников. Результаты запишите по следующей форме:

Вид пряников	Название	Форма	Цвет поверхности		Обработка поверхности	Вид в изломе	Вкус	Запах	Вид начинки
			верхней	нижней					
Сырцовые									
Заварные									

Сравните полученные результаты с показателями стандарта, и сделайте вывод о качестве образцов пряников.

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 9

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.
2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы.
3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблице.

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартами на мармелад, стандартами на вафли, учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: образцы мармелада и вафель, компьютер, бумага, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

Определить вид и дать заключение о качестве мармелада, имеющего: однородный цвет, студнеобразную консистенцию, правильную форму, излом стекловидный, 6% изделий деформированных. Можно ли получить сертификат соответствия на основании указанных характеристик показателей качества? Если нет, то почему? Кто правомочен выдать сертификат соответствия? Обоснуйте ответ.

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Пользуясь учебником и стандартом, ознакомьтесь с ассортиментом вафель. Органолептическим методом проведите оценку качества одного вида вафель с начинкой и без начинки. Результаты запишите по следующей форме:

Вид вафель	Название	Форма	Размер, мм, не более	Цвет поверхности	Вкус	Запах	Вид начинки	Качество начинки
С начинкой								
Без начинки								

Сравните полученные результаты с показателями стандарта и сделайте вывод о качестве образцов вафель.

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 10

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.
2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы.
3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблицах.

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартами черный перец, стандарт «Консервы и пресервы. Упаковка и маркировка», учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: натуральные образцы черного перца (горошек), компьютер, бумага, образцы маркировки рыбных консервов, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

Изучите упаковку и маркировку рыбных консервов по стандарту «Консервы и пресервы. Упаковка и маркировка». Сделайте заключение в соответствии с требованиями стандарта.

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Изучите ассортимент пряностей по натуральным образцам. Руководствуясь стандартом, учебником товароведения, справочником товароведа дайте характеристику физико-химическим показателям различных групп пряностей. Оформите результаты по следующей форме:

Группа пряностей	Название	Форма (зарисовать)	Размер	Цвет	Вкус	Аромат	Назначение в пищевой промышленности, кулинарии

Органолептическим методом проведите оценку качества натурального образца черного перца (горошек). Полученные данные сопоставьте с требованиями стандарта и сделайте заключение о качестве натурального образца черного перца (горошек).

Результаты оценки качества оформите таблицей:

№ п/п	Показатели качества	По стандарту	Фактически	Заключение о качестве
1	Размер по диаметру Ø			
2	Вкус			
3	Цвет			
4	Аромат			
5	Состояние поверхности			
6	Дефекты			

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 11

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.
2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы.
3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблицах, оформите акт экспертизы установленной формы

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартами на анализируемую крупу и муку, учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: образцы гречневой крупы и известных сортов пшеничной и ржаной муки, чайная ложка, чайное сито, лупа, лист чистой ровной бумаги темного цвета, компьютер, бумага, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

Дайте заключение о качестве ядрицы, если в навеске массой 25 г обнаружено: 0,2 г сорной примеси, 0,065 г испорченных ядер, 0,3 г колотых ядер. Возможна ли реализация данной крупы,

если на маркировке указан 1-й сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Ознакомьтесь с ассортиментом пшеничной и ржаной муки по натуральным образцам. Рассмотрите и сравните эти образцы по цвету и крупности помола с описанием по учебнику и стандарту. Результаты внесите в таблицу указанной формы:

Вид и сорт муки	Цвет	Крупность помола				Крупность помола (на ощупь)
		Остаток в марле		Проход через марлю		
		№	% не более	№	% не более	

Проведите органолептическим методом оценку качества образца муки. Полученные данные оформите указанной таблицей:

Вид, сорт муки	Органолептические показатели качества муки								Заключение о качестве
	Цвет		Вкус		Запах		Наличие хруста		
	ГОСТ	Факт	ГОСТ	Факт	ГОСТ	Факт	ГОСТ	Факт	

На основе полученных результатов и используя стандарты, сделайте выводы. Выводы оформите в качестве акта экспертизы установленной формы (вариант акта экспертизы приведен в приложении № 3).

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 12

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.
2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы.
3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблице, оформите акт экспертизы установленной формы.

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартом «Консервы и пресервы. Упаковка и маркировка», стандартами на анализируемую крупу, учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: образцы крупы, компьютер, бумага, образцы маркировки рыбных консервов, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

Изучите упаковку и маркировку рыбных консервов по стандарту «Консервы и пресервы. Упаковка и маркировка». Сделайте заключение в соответствии с требованиями стандарта.

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Определите форму колотого и прессованного сахара-рафинада, изучив образцы. Результаты сопоставьте по размеру, форме и цвету с описанием по учебнику и стандарту. Выводы внесите в таблицу указанной формы:

Номер образца	Название образца	Размер, форма, цвет	Марка, сорт

Измерительным методом проведите оценку качества сахара-рафинада, определив количество мелочи в образце сахара-рафинада. Результаты сопоставьте с требованиями стандарта и сделайте выводы. Выводы оформите в качестве акта экспертизы установленной формы (вариант акта экспертизы приведен в приложении № 3).

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 13

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.
2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы.
3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблице, составьте акт отбора образцов (проб).

Задания выполняйте последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартами на сахар-песок, стандартами на хлеб и хлебобулочные изделия, учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: компьютер, образцы изделий хлеба, компьютер, лист чистой белой бумаги, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

В магазин поступил сахар-песок, имеющий следующие показатели: кристаллы однородные по строению, сахар-песок не сыпучий, слегка липнет к рукам, белый, без блеска, сладкий, без посторонних привкусов, растворимость полная, раствор прозрачный, содержание сахарозы – 99,75%, влажность – 0,24%, содержание редуцирующих веществ – 0,09%. Определите вид и качество сахара по стандарту. Можно, ли на основании указанных показателей получить сертификат соответствия? Если нет, то почему?

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Проведите органолептическую оценку качества хлеба по натуральному образцу: хлеб «Столичный» подовый штучный в упаковке массой 0,55 кг. Сравните показатели внешнего вида, состояния мякиша, вкус и запах с описанием по учебнику и стандарту. Результаты внесите в таблицу указанной формы:

Наименование	Вес	Внешний вид	Состояние мякиша	Вкус и запах

хлеба				

Составьте акт отбора образцов (проб) (вариант приведен ниже, в приложении № 2).

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 14

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.
2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы.
3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблице, составьте акт экспертизы установленной формы.

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартами на хлеб и хлебобулочные изделия, стандартами на карамельную продукцию, учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: образцы карамели, компьютер, бумага, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

Какова кислотность ржано-пшеничного хлеба столового? На нейтрализацию кислот хлебной навески 25 гр затрачено 4 мл 0,1 н NaOH. Количество настоя, взятого для титрования – 50 мл, коэффициент перерасчета – 4, объем воды, которой заливается навеска – 250 мл, коэффициент перерасчета 0,1 н NaOH в 1 н – 10. Соответствует ли кислотность стандартной? Можно ли на основании проведенного анализа получить: сертификат соответствия по показателям безопасности; качественное удостоверение?

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Изучите ассортимент карамели с начинкой в завертке по натуральным образцам. Сравните эти показатели по размеру, форме и цвету с описанием по учебнику и стандарту. Результаты внесите в таблицу указанной формы:

Номер образца	Наименование карамели	Способ завертки карамели	Вид начинки (для карамели с начинкой)

Органолептическим методом проведите оценку качества одного образца карамели в завертке. Результаты и выводы о стандартности образца запишите и оформите в качестве акта экспертизы установленной формы (вариант акта экспертизы приведен ниже, в приложении № 3).

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 15

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.
2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы, составьте акт отбора образцов (проб).
3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблице.

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартом на печенье, стандартами на вафли, учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: образцы печенья и вафель, компьютер, бумага, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

При оценке качества весового печенья в ящике весом нетто 12 кг оказалось 890 г лома. Соответствует ли содержание лома допустимым нормам по стандарту? Обоснуйте ответ.

Составьте акт отбора образцов (проб) (вариант приведен ниже, в приложении № 2).

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Пользуясь учебником и стандартом, ознакомьтесь с ассортиментом вафель. Органолептическим методом проведите оценку качества одного вида вафель с начинкой и без начинки. Результаты запишите по следующей форме:

Вид вафель	Название	Форма	Размер, мм, не более	Цвет поверхности	Вкус	Запах	Вид начинки	Качество начинки
С начинкой								
Без начинки								

Сравните полученные результаты с показателями стандарта и сделайте вывод о качестве образцов вафель.

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 16

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.

2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы.
 3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблицах.

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартами на анализируемую крупу, стандартом «Изделия макаронные. Технические требования», учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: натуральные образцы крупы и макаронных изделий, компьютер, чайная ложка, лупа, лист чистой ровной бумаги темного цвета, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

Дайте заключение о качестве рисовой крупы. При анализе навески массой 25 г обнаружено: 0,3 г пожелтевших зерен, 0,1 г глютинозных, 0,01 г необрушенных зерен. В качественном удостоверении указана партия рисовой крупы 1-го сорта. Возможна ли реализация данной крупы этим сортом? На каком основании?

Время выполнения задания – 30 минут

Ситуационное задание № 3

Определите тип (подтип) и вид образцов макаронных изделий. Сравните показатели с описанием по учебнику и стандарту. Результаты внесите в таблицу указанной формы:

Тип	Подтип	Вид	Форма	Длина	Диаметр или ширина	Использование в кулинарии

Определите %-тное содержание деформированных изделий, лома и крошки в 200 г макаронных изделий одного образца, с учетом того, что первый дефект – 7 г, второй – 9 г, третий – 4 г. Сопоставьте полученные фактические данные с требованиями стандарта, внесите их в таблицу по следующей форме:

№ п/п	Показатели	Факт	ГОСТ	Заключение
1	Вид макаронных изделий			
2	Вид упаковки			
3	Маркировка (сорт, группа, класс)			
4	Содержание деформированных изделий			
5	Содержание лома, %			
6	Содержание крошки, %			

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 17

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.
2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы, результаты оформите в таблице.

3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблицах.

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартами на карамельную продукцию, стандартами черный перец (горошек), учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: образцы карамели, компьютер, бумага, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

Установлено, что в ящике с карамелью весом 15 кг вес крошки и разбитой карамели составляет 1,3 кг. Соответствует ли содержание крошки и разбитой карамели установленным нормам по стандарту?

Используя нормативно-справочную литературу, учебник и стандарт, составьте таблицу гарантийных сроков хранения карамели по следующей форме:

Вид начинки	Обработка поверхности	Способ упаковки	Гарантийные сроки хранения

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Изучите ассортимент пряностей по натуральным образцам. Руководствуясь стандартом, учебником товароведения, справочником товароведа дайте характеристику физико-химическим показателям различных групп пряностей. Оформите результаты по следующей форме:

Группа пряностей	Название	Форма (зарисовать)	Размер	Цвет	Вкус	Аромат	Назначение в пищевой промышленности, кулинарии

Органолептическим методом проведите оценку качества натурального образца черного перца (горошек). Полученные данные сопоставьте с требованиями стандарта и сделайте заключение о качестве натурального образца черного перца (горошек).

Результаты оценки качества оформите таблицей:

№ п/п	Показатели качества	По стандарту	Фактически	Заключение о качестве
1	Размер по диаметру Ø			
2	Вкус			
3	Цвет			
4	Аромат			
5	Состояние поверхности			
6	Дефекты			

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 18

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.

2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы.

3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблице.

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартами на анализируемую крупу и бараночные изделия, учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: натуральные образцы крупы и бараночных изделий, компьютер, бумага, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

Дайте заключение о качестве шлифованного пшена, если в результате анализа навески весом 10 г обнаружено следующее содержание примесей: 0,1 г необрушенных зерен, 0,01 г потемневших и побуревших ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан 1-й сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Изучите ассортимент бараночных изделий по натуральным образцам. Важным признаком является добавка тартразина, окрашивающая изделие в светло-желтый цвет, горчичного масла – в желтоватый. После сравнительной характеристики ассортимента бараночных изделий с описанием по учебнику и стандарту, заполните таблицу указанной формы:

Наименование изделия	Сорт муки	Содержание, %			Форма	Внешние отличительные признаки (цвет, обсыпка)
		сахаров	жиров	прочих добавок		

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 19

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.
2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы.
3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблице, акт отбора образцов (проб), акт экспертизы установленной формы.

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартами на мармелад и анализируемую крупу, учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: образцы гречневой, рисовой и пшенной круп, натуральные образцы мармелада, компьютер, бумага, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

Определить вид и дать заключение о качестве мармелада, имеющего: однородный цвет, студнеобразную консистенцию, правильную форму, излом стекловидный, 6% изделий деформированных. Можно ли получить сертификат соответствия на основании указанных характеристик показателей качества? Если нет, то почему? Кто правомочен выдать сертификат соответствия? Обоснуйте ответ.

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Изучите ассортимент гречневой, рисовой и пшенной круп по натуральным образцам. Сравните эти показатели по размеру, форме и цвету с описанием по учебнику и стандарту. Результаты внесите в таблицу указанной формы:

Номер образца	Зерновая культура	Наименование крупы	Размер, форма, цвет, марка, сорт

Составьте акт отбора образцов (проб) (вариант заявки приведен ниже, в приложении № 2). Органолептическим методом проведите оценку качества одного образца крупы. На основе полученных результатов и используя стандарты, сделайте выводы. Выводы оформите в качестве Акта экспертизы установленной формы (вариант Акта экспертизы приведен ниже, в приложении № 3)

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 20

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.
2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы.
3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблице.

Задания выполняйте последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартами на хлеб и хлебобулочные изделия, стандартами на пряники, учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: образцы изделий хлеба, образцы пряников, лист чистой белой бумаги, компьютер, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

Решите торговую ситуацию.

При приемке хлеба внешний осмотр изделий не вызвал никаких сомнений. По товарной накладной сроки хранения не истекли, однако хлеб – черствый. Обоснуйте Ваше решение.

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Органолептическим методом проведите оценку качества одного вида сырцовых и одного вида заварных пряников. Результаты запишите по следующей форме:

Вид пряников	Название	Форма	Цвет поверхности		Обработка поверхности	Вид в изломе	Вкус	Запах	Вид начинки
			верхней	нижней					
Сырцовые									
Заварные									

Сравните полученные результаты с показателями стандарта, и сделайте вывод о качестве образцов пряников.

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 21

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.
2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы.
3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблице.

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартами на анализируемую крупу, стандартами на пряники, учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: образцы гречневой крупы и пряников, чайная ложка, лупа, лист чистой ровной бумаги темного цвета, компьютер, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

Дайте заключение о качестве ядрицы, если в навеске массой 25 г обнаружено: 0,2 г сорной примеси, 0,065 г испорченных ядер, 0,3 г колотых ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан 1-й сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Органолептическим методом проведите оценку качества одного вида сырцовых и одного вида заварных пряников. Результаты запишите по следующей форме:

Вид пряников	Название	Форма	Цвет поверхности		Обработка поверхности	Вид в изломе	Вкус	Запах	Вид начинки
			верхней	нижней					
Сырцовые									
Заварные									

Сравните полученные результаты с показателями стандарта, и сделайте вывод о качестве образцов пряников.

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 22

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.
2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы.
3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблице, акт отбора образцов (проб), акт экспертизы установленной формы.

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартом «Консервы и пресервы. Упаковка и маркировка», стандартами на анализируемую крупу, учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: компьютер, бумага, образцы маркировки рыбных консервов, образцы гречневой, рисовой и пшенной круп, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

Изучите упаковку и маркировку рыбных консервов по стандарту «Консервы и пресервы. Упаковка и маркировка». Сделайте заключение в соответствии с требованиями стандарта.

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Изучите ассортимент гречневой, рисовой и пшенной круп по натуральным образцам. Сравните эти показатели по размеру, форме и цвету с описанием по учебнику и стандарту. Результаты внесите в таблицу указанной формы:

Номер образца	Зерновая культура	Наименование крупы	Размер, форма, цвет, марка, сорт

Составьте акт отбора образцов (проб) (вариант заявки приведен ниже, в приложении № 2). Органолептическим методом проведите оценку качества одного образца крупы. На основе полученных результатов и используя стандарты, сделайте выводы. Выводы оформите в качестве Акта экспертизы установленной формы (вариант Акта экспертизы приведен ниже, в приложении № 3)

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 23

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.
2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы.
3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблице, составьте акт отбора образцов (проб).

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартами на анализируемую крупу, стандартами на хлеб и хлебобулочные изделия, учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: натуральные образцы крупы, образцы изделий хлеба, компьютер, бумага, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

Дайте заключение о качестве шлифованного пшена, если в результате анализа навески весом 10 г обнаружено следующее содержание примесей: 0,1 г необрушенных зерен, 0,01 г потемневших и побуревших ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан 1-й сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Проведите органолептическую оценку качества хлеба по натуральному образцу: хлеб «Столичный» подовый штучный в упаковке массой 0,55 кг. Сравните показатели внешнего вида, состояния мякиша, вкус и запах с описанием по учебнику и стандарту. Результаты внесите в таблицу указанной формы:

Наименование хлеба	Вес	Внешний вид	Состояние мякиша	Вкус и запах

Составьте акт отбора образцов (проб) (вариант приведен ниже, в приложении № 2).

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 24

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.

2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы, результаты оформите в таблице.

3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблице, составьте акт экспертизы установленной формы.

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартами на карамельную продукцию, учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: образцы карамели, компьютер, бумага, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

Установлено, что в ящике с карамелью весом 15 кг вес крошки и разбитой карамели составляет 1,3 кг. Соответствует ли содержание крошки и разбитой карамели установленным нормам по стандарту?

Используя нормативно-справочную литературу, учебник и стандарт, составьте таблицу гарантийных сроков хранения карамели по следующей форме:

Вид начинки	Обработка поверхности	Способ упаковки	Гарантийные сроки хранения

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Изучите ассортимент карамели с начинкой в завертке по натуральным образцам. Сравните эти показатели по размеру, форме и цвету с описанием по учебнику и стандарту. Результаты внесите в таблицу указанной формы:

Номер образца	Наименование карамели	Способ завертки карамели	Вид начинки (для карамели с начинкой)

Органолептическим методом проведите оценку качества одного образца карамели в завертке. Результаты и выводы о стандартности образца запишите и оформите в качестве акта экспертизы установленной формы (вариант акта экспертизы приведен ниже, в приложении № 3).

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 25

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.
2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы, составьте акт отбора образцов (проб).
3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблицах.

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартом на печенье, стандартом «Изделия макаронные. Технические требования», учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: образцы печенья, натуральные образцы макаронных изделий, компьютер, бумага, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

При оценке качества весового печенья в ящике весом нетто 12 кг оказалось 890 г лома. Соответствует ли содержание лома допустимым нормам по стандарту? Обоснуйте ответ.

Составьте акт отбора образцов (проб) (вариант приведен ниже, в приложении № 2).

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Определите тип (подтип) и вид образцов макаронных изделий. Сравните показатели с описанием по учебнику и стандарту. Результаты внесите в таблицу указанной формы:

Тип	Подтип	Вид	Форма	Длина	Диаметр или ширина	Использование в кулинарии

Определите %-тное содержание деформированных изделий, лома и крошки в 200 г макаронных изделий одного образца, с учетом того, что первый дефект – 7 г, второй – 9 г, третий – 4 г. Сопоставьте полученные фактические данные с требованиями стандарта, внесите их в таблицу по следующей форме:

№ п/п	Показатели	Факт	ГОСТ	Заключение
1	Вид макаронных изделий			
2	Вид упаковки			
3	Маркировка (сорт, группа, класс)			
4	Содержание деформированных изделий			
5	Содержание лома, %			
6	Содержание крошки, %			

Время выполнения задания – 45 минут.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 26

Инструкция:

1. Выполните тестовое задание № 1.
2. Внимательно прочитайте задание № 2: изложите ваше видение поставленной проблемы, результаты оформите в таблице.
3. Внимательно прочитайте задание № 3: дайте краткий и конкретный ответ на проблемный вопрос, результаты оформите в таблицах.

Задания выполните последовательно.

Вы можете воспользоваться: учебно-методической и справочной литературой, стандартами на карамельную продукцию, стандартами на черный перец (горошек) и пряности, учебником товароведения, инструкциями по выполнению практических работ по ПМ.

Раздаточные и дополнительные материалы: образцы карамели, компьютер, бумага, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, карандаш, калькулятор.

Максимальное время выполнения задания – 90 минут.

Тестовое задание № 1

Контрольный тест «Товарная экспертиза» (вариант приведен ниже, в приложении № 1).

Время выполнения задания – 15 минут.

Ситуационное задание № 2

Установлено, что в ящике с карамелью весом 15 кг вес крошки и разбитой карамели составляет 1,3 кг. Соответствует ли содержание крошки и разбитой карамели установленным нормам по стандарту?

Используя нормативно-справочную литературу, учебник и стандарт, составьте таблицу гарантийных сроков хранения карамели по следующей форме:

Вид начинки	Обработка поверхности	Способ упаковки	Гарантийные сроки хранения

Время выполнения задания – 30 минут.

Ситуационное задание № 3

Изучите ассортимент пряностей по натуральным образцам. Руководствуясь стандартом, учебником товароведения, справочником товароведа дайте характеристику физико-химическим показателям различных групп пряностей. Оформите результаты по следующей форме:

Группа пряностей	Название	Форма (зарисовать)	Размер	Цвет	Вкус	Аромат	Назначение в пищевой промышленности, кулинарии

Органолептическим методом проведите оценку качества натурального образца черного перца (горошек). Полученные данные сопоставьте с требованиями стандарта и сделайте заключение о качестве натурального образца черного перца (горошек).

Результаты оценки качества оформите таблицей:

№ п/п	Показатели качества	По стандарту	Фактически	Заключение о качестве
1	Размер по диаметру Ø			
2	Вкус			
3	Цвет			
4	Аромат			
5	Состояние поверхности			
6	Дефекты			

Время выполнения задания – 45 минут.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1
контрольный тест «Товарная экспертиза» выполняют экзаменующиеся

№ п/п	Вопрос	Ответ	Код
1	2	3	4
1	Чем принципиально отличается экспертная оценка от товароведной?	Объектами	1
		Субъектами	2
		Методами	3
		Условиями проведения	4
2	Укажите основания для проведения товарной экспертизы.	Необходимость оценки соответствия	1
		Необходимость проведения контроля качества товаров	2
		Необходимость в независимом и компетентном заключении	3
		Заявка	4
3	Какой из перечисленных видов относится к товароведной экспертизе?	Количественная	1
		Судебная	2
		Экологическая	3
		Ветеринарно-санитарная	4
4	Какие из перечисленных оснований проведения относятся к повторной экспертизе?	<i>несогласие с результатами:</i>	
		Заказчика экспертизы	1
		Контрольного органа	2
		Руководства экспертной организации	3
5	Укажите, при отсутствии каких средств экспертизы не должны проводить экспертную оценку товаров при приемке их по качеству?	Экспертов	4
		Нормативных документов по качеству	1
		Товарно-сопроводительных документов	2
		Средств измерения	3
6	Какие из названных методов относятся к методам оценки качества экспертов?	Средств связи	4
		Регистрационный	1
		Движения по уровням	2
		Методы главных точек	3
7	Назовите документы, относящиеся к правовой базе количественной товарной экспертизы?	Самооценки	4
		Гражданский кодекс ч.1	1
		Уголовный кодекс	2
		Инструкция: П-6	3
8	Какой из перечисленных методов может быть применен при экспертизе новых товаров?	Инструкция: П-7	4
		Измерительный	1
		Безналоговый	2
		Социологический	3
9	Какие из перечисленных объектов относятся к объектам ветеринарно-санитарной экспертизы?	Регистрационный	4
		Персонал	1
		Условия потребления	2
		Эпидемиологические заболевания	3
10	Укажите субъектов уполномоченных на проведение товароведной экспертизы.	Продукция животного происхождения	4
		Санитарные врачи	1
		Эксперты системы ТПП	2
		Ветеринарная служба	3
11	Какие из перечисленных загрязнителей и воздействий наиболее характерны для	Независимые эксперты	4
		Электромагнитные	1
		Радиационные	2

	продовольственных товаров и определяются при их экологической экспертизе?	Микробиологические	3
		Термические	4
12	Назовите необходимые технические документы подготовительного этапа проведения экспертизы.	Стандарты и ТУ	1
		Заявка и наряд	2
		Товарно-сопроводительные документы	3
		Акт отбора образцов	4
13	Какую часть акта экспертизы эксперты должны составлять самостоятельно?	Общую	1
		Констатирующую	2
		Заключительную	3
		Все выше перечисленные части	4
14	Каково назначение заключения экспертов?	Для преодоления конфликтных ситуаций	1
		Для анализа и оценки результатов экспертной оценки	2
		Для установления коэффициентов весомости	3
		Для подтверждения правильности испытаний	4
15	Какая из перечисленных ситуаций может послужить основанием для отмены заключения экспертов?	Подпись заключения представителем заказчика	1
		Несогласие заказчика с результатами экспертизы	2
		Не достоверность и не полнота сведений в общей и констатирующих частях акта	3
		Использование излишних документов	4

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2
Бланк акта отбора образцов (проб)

Акт № _____
отбора образцов (проб)

от « _____ » _____ 20 ____ г.

Наименование организации (изготовителя)-заявителя _____

Наименование и адрес организации, где проводился отбор образцов (проб) _____

Наименование вида продукции _____

Единица измерения _____

Размер партии _____

Результат наружного осмотра партии _____

(состояние упаковки, маркировки)

Образец (проба) отобран в соответствии с ГОСТ _____

Количество отобранных образцов _____

(масса, упаковочные единицы)

в том числе для испытаний _____

для контрольных образцов _____

Цель отбора: испытание продукции на соответствие _____

(требования ГОСТ, СанПиН)

Место и дата отбора образцов (проб) _____

М.П.

Эксперт НЭЖ
«Мосэкспертиза»

подпись

(Ф.И.О.)

Представитель
заявителя

подпись

(Ф.И.О.)

Требования к возврату образцов (проб) после лабораторных испытаний, а также контрольных образцов не предъявляю.

Представитель
заявителя

подпись

(Ф.И.О.)

« _____ » _____ 20 ____ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3
Акт экспертизы установленной формы

Торгово-Промышленная Палата Российской Федерации
(наименование экспертной организации)

серия XX № 00000000

АКТ ЭКСПЕРТИЗЫ № _____

1. Дата составления _____ 2. Место составления _____
3. Акт составлен экспертом _____
4. Наряд № _____ от _____

Экспертиза проведена с участием представителей:

Организация	Должность	Ф.И.О.

5. К экспертизе предъявлено: наименование товара _____

Количество (в единицах измерения) _____ Количество по документам: _____

6. Задача экспертизы: _____
7. Грузополучатель: _____
8. Поставщик (страна, иносфирма): _____
9. Грузоотправитель: _____
10. Изготовитель товара: _____
11. Предъявленные документы: _____
12. Контракт / договор № _____ дата _____
13. «Экспертизой установлено» (констатирующая часть акта экспертизы) зафиксировано в Приложении, которое является неотъемлемой частью акта на _____ листах.
14. Заключение эксперта: _____

Дата начала проверки товара « _____ » _____ года

Дата окончания проверки товара « _____ » _____ года

Эксперт _____

Акт зарегистрирован в фирме _____

Дата _____ С изложением разделов 1 – 13 акта согласны:

Представители _____

Акт без подлинной печати недействителен
серия XX № 00000000

М.П.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 10.

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

Задания № 1 – № 10: по 90 мин.

Всего на экзамен: 6 час.

Условия выполнения заданий

Экзамен проводится одновременно учебной подгруппой из 10 обучающихся, в учебной аудитории. Тестовое задание № 1 выполняется всеми обучающимися одновременно на протяжении 15 минут, по окончании сдают экзаменатору и приступают к выполнению ситуационных заданий № 2 и № 3 одновременно на нескольких рабочих местах.

Оборудование

Натуральные образцы потребительских товаров (в соответствии с заданием), компьютер, бумага, шариковая ручка, линейка с миллиметровыми делениями, ложка, карандаш, калькулятор.

Литература для экзаменуемых

Законодательная:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) (статьи 454 - 1109) (с изменениями на 28 апреля 2020 года) (редакция, действующая с 26 июня 2020 года) от 26.01.1996 № 14-ФЗ [принят Государственная Дума]

2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая) (статьи 1225 - 1551) (с изменениями на 30 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 17 января 2021 года) от 18.12.2006 № 230-ФЗ [принят Государственная Дума]

3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях (с изменениями на 30 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 15 января 2021 года) от 30.12.2001 № 195-ФЗ [принят Государственная Дума]

4. Федеральный Закон РФ «О торгово-промышленных палатах в Российской Федерации (с изменениями на 8 декабря 2020 года)» от 07 июля 1993 № 5340-1 [Государственная Дума]

5. Федеральный Закон РФ «О защите прав потребителей (ред. от 08.12.2020)» от 07.02.1992 № 2300-1 [Государственная Дума]

6. Федеральный Закон РФ «О техническом регулировании (с изменениями на 22 декабря 2020 года)» (редакция, действующая с 1 января 2021 года) от 27.12.2002 № 184-ФЗ [Государственная Дума]

Нормативная литература:

1. Действующие стандарты на потребительские товары (в соответствии с заданием)

Дополнительная литература:

1. Инструкции по выполнению практических работ по ПМ
2. Действующий справочник товароведов (в соответствии с заданием)
3. Электронное пособие по дисциплине «Теоретические основы товароведения», 2021 год. Автор: Е.В. Терехова, преподаватель ГПОУ ТО «Тульский экономический колледж» (ЭП создано по материалам книги автора М.А. Николаевой, Теоретические основы товароведения: учебник для ВУЗов. – М.: Норма, 2006. – 448 с.)

Интернет-ресурс:

Образовательные ресурсы Интернета – КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный

Образовательные ресурсы Интернета – Гарант [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>, свободный

Образовательные ресурсы Интернета – 1С: Предприятие 8 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://v8.1c.ru/trade/>, свободный

Дополнительная литература для экзаменатора

Основные источники (печатные издания):

1. Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: /учебник для среднего профессионального образования / С.Л. Калачев. – 2-е изд. перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 478 с. – (Профессиональное образование). – Текст: непосредственный

2. Каплина, С.А. Управление ассортиментом товаров: учебник / С.А. Каплина. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 228 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование)

3. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения + Приложение: тесты: учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович. – Москва: КНОРУС, 2021. – 160 с. – (Среднее профессиональное образование)

4. Лифиц, И.М. Управление качеством: учебное пособие / И.М. Лифиц. – Москва: КНОРУС, 2020. – 320 с. – (Среднее профессиональное образование)

5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с., [16] с цв. ил.

6. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др.; под ред. д.х.н., проф. Т.И. Чалых, к.т.н., доц. Н.В. Умаленовой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^О», 2018. – 760 с

Дополнительные источники (печатные издания):

1. Аристов, О.В. Управление качеством: Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2007. – 240 с.: ил. – (Высшее образование)

2. Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / С.Л. Калачев. – 2-е изд. перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт; ИД Юрайт, 2014. – 477с. – Серия: Бакалавр. Базовый курс

3. Моисеенко, Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: учебник / Н.С. Моисеенко. – Изд. 6-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 379, [1], с ил. – (Среднее профессиональное образование)

4. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов. – М.: Норма, 2006. – 448 с.

5. Николаева, М.А. Товарная экспертиза: Учебное пособие. – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2007. – 320 с.

Интернет-ресурсы:

Образовательные ресурсы Интернета – Электронный фонд правовой нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/>, свободный

Образовательные ресурсы Интернета – Министерство экономического развития Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.economy.gov.ru>, свободный

Образовательные ресурсы Интернета – Российская национальная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.nlr.ru/>, свободный

Образовательные ресурсы Интернета – Торгово-промышленная палата Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.tpprf.ru>, свободный

Образовательные ресурсы Интернета – Российский деловой медиапортал Альянс Медиа [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://allmedia.ru/>, свободный

Образовательные ресурсы Интернета – Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики». Научно-образовательный портал IQ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.opec.ru/>, свободный

Критерии оценки

Выполнение задания:

1. Персонификация тестового задания, выбор правильного варианта ответа, ознакомление с результатом тестирования.
2. Соблюдение последовательности выполнения заданий:
 - ознакомление с заданием и планирование работы;
 - соблюдение методики и правил расчета заданных показателей;
 - обоснованный ответ на проблемный вопрос ситуационного задания;
 - анализ и оценка полученных результатов.
3. Рациональное распределение времени на выполнение задания.

Подготовленный продукт (на бумажных и электронных формах носителей):

- результат выполнения тестового задания;
- расчет показателей ситуационного задания;
- письменное изложение выводов к расчетам.

Устное обоснование:

- обоснование расчетов и предлагаемых мероприятий;
- разъяснение способов исправления ошибок при выполнении расчетов;
- пояснение порядка проведения товароведческих и экспертных организационных и технологических мероприятий в соответствии с нормативно-правовой базой.

Задания № 1 – № 3	Оцениваемые компетенции: ПК 1, ПК 2, ПК 3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9		
Выполнение задания:	Выполнил (максимальное количество баллов)	Выполнил с замечаниями (квалификационный минимум) (количество баллов)	Не выполнил (количество баллов)
Проверка теоретических основ товарной экспертизы	15	9	0
Решение торговой ситуации.	5	3	0
Идентификация однородной группы, определенного класса.	5	3	0
Работа с нормативными документами, техническими регламентами, техническими условиями, сертификатами.	5	3	0
Оценка качества товаров, поступающих в организацию инструментальными методами.	5	3	0
Оценка качества товаров, поступающих в организацию органолептическими методами.	5	3	0
Определение соответствия	5	3	0

товаров установленным требованиям.			
Установление соответствия характеристик товаров их маркировке.	5	3	0
Участие в экспертизе товаров, оформление документации.	5	3	0
Итого:	55	33	0

Параметры оценивания

Профессиональные и общие компетенции подтверждены, если экзаменуемый набрал не менее 33 баллов.