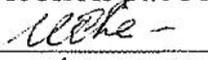


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ  
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по  
учебной работе

 И.А. Емельянова  
«31» 08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  

---

**ПМ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ  
КАЧЕСТВА ТОВАРОВ**

**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**  
*по программе подготовки специалистов среднего звена  
естественнонаучного профиля*

Квалификация выпускника – товаровед – эксперт

Рабочая программа по модулю ПМ 2. «Организация проведения экспертизы и оценки качества товаров» по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.07.2014 № 835 и учебным планом, утвержденным ОГАОУ «НТТТ»

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новгородский торгово-технологический техникум

Разработчики:

Андреева Е.Н. – *преподаватель*

Кравченко С.В. – *методист УМО*

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля	4
1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля	4
<b>2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>5</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	7
3.2 Содержание профессионального модуля	8
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>18</b>
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	18
4.2 Информационное обеспечение обучения	18
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	19
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	19
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>21</b>
<b>6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	<b>24</b>
6.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля	24
6.2 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	40
<b>7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>52</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

---

## ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

### 1.2 Цели и задачи профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- идентификации товаров однородных групп определенного класса;
- оценки качества товаров;
- диагностирования дефектов;
- участия в экспертизе товаров;

**уметь:**

- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);
- определять градации качества;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- определять причины возникновения дефектов;

**знать:**

- виды, формы и средства информации о товарах;
- правила маркировки товаров;
- правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;

- требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества;
- градации качества;
- требования к таре и упаковке;
- виды дефектов; причины их возникновения

### **1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося по очной форме обучения:

- на базе основного общего образования – 306 часов, в том числе, обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 204 часа;
  - курсовое проектирование – 20 часов;
  - самостоятельной работы обучающегося – 102 часа;
  - учебная практика – 36 часов;
  - производственная практика – 72 часа.
- Всего часов с учетом практик – 399 часов

## **2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК5.Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК2.1Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК2.2Организовывать и проводить оценку качества товаров.

ПК2.3Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

## 2.2 Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>306</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего),</b>	<b>204</b>
в том числе:	
теоретические занятия	80
практические занятия	104
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего),</b>	<b>102</b>
курсовое проектирование	20
<b>Промежуточная аттестация по МДК 2.1</b>	<b>экзамен</b>
Учебная практика	36
Производственная практика	72
<b>Промежуточная аттестация по модулю</b>	<b>квалификационный экзамен</b>

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ 2 «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов междисциплинарного курса	Всего часов (макс. учебной нагрузки и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Курсовое проектирование
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа	
			теоретические занятия, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	7
МДК 2.1	Оценка качества товаров и основы экспертизы	<b>306</b>	<b>80</b>	<b>104</b>	<b>102</b>	<b>20</b>
ПК 2.1; 2.2; 2.3;	Раздел 1. Теоретические основы экспертизы товаров	15	8	-	10	-
	Раздел 2. Оценка качества и основы экспертизы непродовольственных товаров	138	36	52	46	10
	Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы продовольственных товаров	138	36	52	46	10
УП 2.01	Учебная практика	36				
ПП 2.01	Производственная практика	72				
Всего:		<b>306+108</b>	<b>80</b>	<b>104</b>	<b>102</b>	<b>20</b>

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект).	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Теоретические основы экспертизы товаров</b>		<b>15</b>	
Тема 1.1 Общие положения товарной экспертизы	<b>Содержание</b>		
	<b>Лекция:</b> Предмет, цели и задачи товарной экспертизы. Элементы товарной экспертизы. Принципы товарной экспертизы. Товарная экспертиза и другие виды оценочной деятельности. Классификация товарной экспертизы	<b>1</b>	1, 2
Тема 1.2 Объекты и субъекты товарной экспертизы	<b>Содержание</b>		
	<b>Лекция:</b> Объекты товарной экспертизы. Классификация экспертов. Требования к экспертам. Методы оценки качества экспертов. Права и обязанности экспертов.	<b>1</b>	1,2
Тема 1.3 Средства и критерии товарной экспертизы	<b>Содержание</b>		
	<b>Лекция:</b> Средства и критерии товарной экспертизы	<b>1</b>	1, 2
Тема 1.4 Методы товароведной экспертизы	<b>Содержание</b>		
	<b>Лекция:</b> Классификация методов товарной экспертизы. Объективные методы. Органолептические методы. Экспертные методы. Классификация экспертных методов. Характеристика основных экспертных методов. Социологические методы. Технические приемы проведения опроса. Методы обработки результатов.	<b>1</b>	1,2
Тема 1.5 Организация и процедура проведения товарной экспертизы	<b>Содержание</b>		
	<b>Лекция:</b> Порядок проведения и процедура проведения товарной экспертизы. Оформление результатов товарной экспертизы	<b>2</b>	2
Тема 1.6 Виды товарной	<b>Содержание</b>		

экспертизы	<b>Лекция:</b> Товароведная экспертиза (экспертиза по количеству, экспертиза по качеству). Ассортиментная экспертиза. Документальная экспертиза. Комплексная экспертиза.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу:</b> Проработка конспекта занятий, учебной и специальной литературы, подготовка к проверочной работе.	10	2
<b>Раздел 2 Экспертиза качества непродовольственных товаров</b>			
<b>Тема 2.1 Оценка качества и основы экспертизы посуды</b>	<b>Содержание</b>		
	<b>Лекции:</b> 1. Требования к качеству, упаковке, маркировке посуды. Дефекты стеклянной посуды. Идентификация и оценка качества по стандартам стеклянной посуды. 2. Требования к качеству, упаковке, маркировке посуды. Дефекты керамической посуды. Оценка качества по стандартам керамической посуды. 3. Требования к качеству посуды, упаковке, маркировке. Дефекты металлической посуды. Оценка качества по стандартам металлической посуды 4. Требования к качеству посуды, упаковке, маркировке. Дефекты пластмассовой посуды. Идентификация и оценка качества по стандартам пластмассовой посуды	<b>8</b> 2 2 2 2	1,2
	<b>Практические занятия (№1 - №7)</b>	<b>14</b>	2,3
	1. Идентификация изделий из стекла органолептическим методом 2. Органолептическая оценка качества стеклянной посуды. Выявление дефектов. Оценка качества по стандартам. 3. Идентификация изделий из керамики органолептическим методом 4. Органолептическая оценка качества керамической посуды. Выявление дефектов. Оценка качества по стандартам. 5. Решение ситуационных задач. Оценка качества по стандартам 6. Идентификация изделий из металлов и сплавов. Органолептическая оценка качества металлической посуды. Выявление дефектов. Оценка качества по стандартам. 7. Идентификация изделий из пластмасс. Органолептическая оценка качества пластмассовой посуды. Выявление дефектов. Оценка качества по стандартам		
<b>Тема 2.2 Оценка качества и основы экспертизы столовых приборов и</b>	<b>Содержание</b>		
	<b>Практическое занятие №8</b>	<b>2</b>	3

<b>кухонно-хозяйственных принадлежностей</b>	Идентификация по ассортиментной принадлежности и органолептическая оценка качества столовых приборов и кухонно-хозяйственных принадлежностей. Работа с нормативно – техническими документами		
<b>Тема 2.3 Оценка качества товаров бытовой химии</b>	<b>Содержание</b>		
	<b>Лекция:</b> Потребительские свойства и сохранение качества товаров бытовой химии. Требования к качеству, маркировке, упаковке. Особенности контроля качества в торговле товаров бытовой химии.	<b>2</b>	1,2
<b>Тема 2.4 Оценка качества и основы экспертизы электробытовых товаров в условиях торговли</b>	<b>Содержание</b>		
	<b>Лекция:</b> Требования к качеству. Показатели безопасности электробытовых товаров. Экспертиза в условиях торговли электробытовых товаров	<b>2</b>	1,2
	<b>Практическое занятие №9</b> Контроль качества электробытовых товаров в условиях торговли (просмотр учебного видеofilmа)	<b>2</b>	3
<b>Тема 2.5 Оценка качества и основы экспертизы качества игрушек</b>	<b>Содержание</b>		
	<b>Лекция:</b> Требования к качеству, упаковке, маркировке, показатели безопасности игрушек. Оценка качества по стандартам.	<b>2</b>	1,2
	<b>Практическое занятие №10</b> Изучение ассортимента и оценка качества игрушек	<b>2</b>	3
<b>Тема 2.6 Оценка качества и основы экспертизы бытовой радиоэлектронной аппаратуры</b>	<b>Содержание</b>		
	<b>Лекция:</b> Экспертиза качества радиоэлектронной аппаратуры в условиях торговли	<b>2</b>	1,2
	<b>Практическое занятие №11</b> Изучение требований к качеству и контроль в условиях торговли аудиотехники и видеотехники	<b>2</b>	3
<b>Тема 2.7 Оценка качества и основы экспертизы фототоваров</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	1,2
	<b>Лекция:</b> Экспертиза качества фототоваров в условиях торговли		
	<b>Практическое занятие №12</b> Изучение требований к качеству и контроль в условиях торговли фотоаппаратов	<b>2</b>	3
<b>Тема 2.8 Оценка качества и</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	1,2

<b>основы экспертизы текстильных товаров</b>	<b>Лекции:</b> Общие и специальные требования к качеству, упаковке, маркировке текстильных материалов. Нормативная документация. Определение сортности, виды и характеристика пороков тканей.	2	
	Органолептическая оценка качества по действующим стандартам хлопковых и льняных тканей	2	
	Сортировка и показатели качества шерстяных и шелковых тканей	2	
	<b>Практические занятия №13-№17</b>	<b>10</b>	2,3
	1.Экспертиза текстильных волокон и нитей по волокнистому составу, по переплетениям и отделке. Изучение дефектов тканей	2	
	2.Органолептическая оценка качества по действующим стандартам хлопковых тканей Решение ситуационных задач	2	
3.Органолептическая оценка качества по действующим стандартам льняных тканей. Решение ситуационных задач	2		
4.Органолептическая оценка качества по действующим стандартам шерстяных тканей. Решение ситуационных задач	2		
5.Органолептическая оценка качества по действующим стандартам шелковых тканей. Решение ситуационных задач	2		
<b>Тема 2.9 Оценка качества и основы экспертизы одежды</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	1,2
	<b>Лекции:</b> 1.Факторы, формирующие потребительские свойства и качество одежды Требования к качеству, упаковке, маркировке швейной одежды. Дефекты.	2	
	2.Требования к качеству, сортировка, оценка качества по стандарту, дефекты трикотажных товаров.	2	
	<b>Практические занятия №18-№21</b>	<b>8</b>	2, 3
	1.Идентификация одежды из текстильных материалов 2.Органолептическая оценка качества швейной одежды. Установление градаций качества 3.Идентификация и органолептическая оценка качества трикотажных изделий 4.Решение ситуационных задач по сортировке одежды		
<b>Тема 2.10 Оценка качества и основы экспертизы обувных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	1,2
	<b>Лекции:</b> 1.Факторы, формирующие потребительские свойства и качество обуви	2	

	Требования к качеству, упаковке, маркировке дефекты, оценка качества кожаной обуви	2	
	2.Требования к качеству, дефекты, оценка качества резиновой и полимерной, валяной обуви	2	
	<b>Практические занятия №22-№25</b>	<b>8</b>	2,3
	1.Изучение ассортимента и потребительских свойств обувных материалов	2	
	2.Отработка приемов осмотра обуви при приемке по качеству. Органолептическая оценка качества кожаной обуви.	2	
	3.Решение ситуационных задач	2	
	4.Органолептическая оценка качества полимерной, валяной обуви	2	
<b>Тема 2.11 Оценка качества и основы экспертизы пушно - меховых товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	1,2
	<b>Лекция:</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства и качество пушно – меховых товаров. Ассортимент и экспертиза качества готовых меховых изделий		
<b>Тема 2.12 Оценка качества и основы экспертизы парфюмерно – косметических товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	<b>Лекция:</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства и качество парфюмерно – косметических товаров. Идентификация и фальсификация парфюмерно – косметических товаров.	2	1,2
	<b>Практическое занятие №26</b>	<b>2</b>	2,3
	1.Идентификация и органолептическая оценка качества парфюмерно-косметических товаров. Экспертиза качества упаковки и маркировки косметических кремов		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Проработка конспектов лекций, работа с учебной и специальной литературой, подготовка к практическим занятиям, ответы на вопросы для самоконтроля, выполнение домашних заданий по указанию преподавателя в магазинах города составление сравнительной характеристики потребительских свойств товаров одного функционального назначения по заданиям Изучение требований к качеству, маркировке, особенности приемки товаров следующих групп (примерный перечень): - Спортивные товары	<b>46</b>	2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Охотничьи товары</li> <li>- Рыболовные товары</li> <li>- Канцелярские товары</li> <li>- Музыкальные товары</li> <li>- Школьно – письменные и канцелярские товары</li> </ul>			
<b>Раздел 3 Экспертиза качества продовольственных товаров</b>				
<b>Тема 3.1 Зерномучные товары</b>	<b>Содержание</b>			
	1	<b>Лекция:</b> Требования к качеству, маркировке, упаковке зерномучных товаров	<b>4</b>	1, 2
	2	Идентификация и фальсификация зерномучных товаров.		
	<b>Практические занятия №1 -№4</b>		<b>8</b>	3
	1	Оценка качества, дефекты крупы и муки.		
2	Оценка качества, дефекты хлеба и хлебобулочных изделий.			
3	Оценка качества, дефекты макаронных, сухарных и бараночных изделий			
<b>Тема 3.2 Овощи, плоды и продукты их переработки</b>	<b>Содержание</b>			
	1	<b>Лекции:</b> Идентификация и фальсификация свежих и переработанных овощей и продуктов их переработки.	<b>4</b>	2
	2	Идентификация и фальсификация свежих и переработанных плодов и продуктов их переработки		
	<b>Практические занятия №5- №6</b>		<b>4</b>	3
	1	Оценка качества свежих и переработанных овощей.		
2	Оценка качества свежих и переработанных плодов.			
<b>Тема 3.3 Мед</b>	<b>Содержание</b>			
	1	<b>Лекции:</b> Требования к качеству, идентификация и фальсификация меда	<b>2</b>	2
	<b>Практическое занятие №7</b>		<b>2</b>	3
	1	Оценка качества крахмал, крахмалопродуктов, сахара и сахарозаменителей, пчелиного меда.		
<b>Тема 3.4 Фруктово-ягодные, сахарные и мучные кондитерские изделия</b>	<b>Содержание</b>			
	1	<b>Лекции:</b> Идентификация и фальсификация фруктово-ягодных изделий.	<b>4</b>	2
	2	Идентификация и фальсификация сахарных изделий.		

	3	Идентификация и фальсификация мучных кондитерских изделий.		
	<b>Практические занятия №8-№10</b>		<b>6</b>	3
	1	Оценка качества кондитерских изделий		
<b>Тема 3.5 Вкусовые товары</b>	<b>Содержание</b>			
	1	<b>Лекции:</b> Идентификация и фальсификация вкусовых товаров	<b>4</b>	2
	<b>Практические занятия №11 - №12</b>		<b>4</b>	3
	1	Оценка качества чая и кофе		
<b>Тема 3.6 Молоко и молочные продукты</b>	<b>Содержание</b>			
	1	<b>Лекции:</b> Требования к качеству, маркировке, упаковке молока и молочных продуктов. Идентификация и фальсификация молока.	<b>4</b>	2
	2	Идентификация и фальсификация молочных продуктов		
	<b>Практические занятия №13-№15</b>		<b>6</b>	3
	1	Оценка качества молока, кисломолочных товаров		
2	Оценка качества коровьего масла, сыров			
<b>Тема 3.7 Мясо и колбасные изделия, мясные консервы</b>	<b>Содержание</b>			
	1	<b>Лекции:</b> Требования к качеству, маркировке, упаковке мяса и колбасных изделий Идентификация мяса.	<b>6</b>	2
	2	Идентификация и фальсификация колбасных изделий		
	3	Идентификация и фальсификация мясных консервов		
	<b>Практические занятия №16-№18</b>		<b>6</b>	3
1	Оценка качества колбасных изделий и мясокопченностей			
2	Оценка качества мясных консервов			
<b>Тема 3.8 Рыба и рыбные консервы.</b>	<b>Содержание</b>			
	1	<b>Лекции:</b> Требования к качеству, маркировке, упаковке рыбы и рыбных консервов	<b>4</b>	2
	2	Идентификация и фальсификация рыбы и рыбных консервов		
	<b>Практические занятия №19- №21</b>		<b>6</b>	3
	1	Оценка качества свежей и мороженой рыбы.		
2	Оценка качества рыботоров и икорных товаров			

<b>Тема 3.9 Пищевые жиры</b>	<b>Содержание</b>			
	1	<b>Лекции:</b> Требования к качеству, идентификация и фальсификация пищевых жиров	<b>2</b>	2
	<b>Практические занятия №22 - №23</b>		<b>4</b>	3
	1	Оценка качества растительных масел, маргарина, кулинарных животных жиров		
<b>Тема 3.10 Яйца и яичные продукты</b>	<b>Содержание</b>			
	<b>Практические занятия №24-№25</b>		<b>4</b>	3
	1	Оценка качества яиц и яичных продуктов		
<b>Тема 3.11 Пищевые концентраты</b>	<b>Содержание</b>			
	1	<b>Лекции:</b> Сырьё, производство, классификация и характеристика ассортимента	<b>2</b>	2
	<b>Практические занятия №26</b>		<b>2</b>	3
	1	Оценка качества пищевых концентратов		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Проработка конспектов лекций, работа с учебной и специальной литературой, подготовка к практическим занятиям, ответы на вопросы для самоконтроля, выполнение домашних заданий по указанию преподавателя в магазинах города составление сравнительной характеристики потребительских свойств товаров одного функционального назначения по заданиям		<b>46</b>	2
	<b>Курсовое проектирование</b>		<b>20</b>	
<b>Итого: на базе основного общего образования:</b> максимальная учебная нагрузка – 291 час обязательная аудиторная нагрузка – 204 часа практические занятия – 104 часа самостоятельная работа обучающихся – 87 часов				

<b><u>Учебная практика</u></b>	<b>36</b>	
<b>Виды работ:</b> 1. Идентифицировать непродовольственные товары по ассортиментной принадлежности в магазине (отделе, секции) на примере 2-3 групп однородных товаров 2. Ознакомиться со стандартами, ТУ и техническими документами, регламентирующими качество, имеющихся в		

магазине товаров. Установить соответствие фактических значений показателей качества с требованиями стандартов, ТУ на примере 3-5 наименований товаров

3. Определить приёмочные и браковочные числа при приёмке товаров отдельных групп. Отразить фактическое применение этих показателей в практике работы конкретного магазина
4. Диагностировать дефекты по внешним признакам и определить причины их возникновения.)
5. Определить градации качества товаров (сортов, марок, номеров, стандартных, нестандартных и отходов). Ознакомиться с порядком уценки товаров при изменении градации качества
6. Организовать и провести оценку качества непродовольственных (продовольственных) товаров органолептическим методом на примере 2-3 групп однородных товаров
7. Изучить обеспечение безопасности потребительских товаров в магазине, отделе (секции). Проанализировать наличие и правильность заполнения сертификатов или деклараций соответствия на товары
8. Изучить требования действующих стандартов к таре и упаковке и оценить их качество на примере товаров 2-3 групп однородных товаров
9. Изучить средства информации, используемые в магазине, в отделе (секции). Проанализировать использование различных средств информации
10. Изучить состояние работы продавцов, товароведов с маркировкой товаров и использованием сведений на маркировке для информации покупателей и создания у них потребительских предпочтений.
11. Изучить маркировку товаров и расшифровать все имеющиеся информационные знаки на примере 3-5 наименований товаров
12. Ознакомиться с торговой маркировкой (товарными и кассовыми чеками), правильностью их заполнения.

### Производственная практика

72

#### **Виды работ:**

1. Отработка навыков по идентификации товаров однородных групп определенного класса;
2. Отработка умений по оценке качества товаров;
3. Отработка умений по диагностированию дефектов;
4. Участие в экспертизе товаров;
5. Отработка умений по расшифровке маркировки товара и входящих в ее состав информационных знаков;
6. Отработка умений по выбору номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества;
7. Отработка умений по определению их действительных значений и соответствию установленным требованиям;
8. Отработка навыков по отбору проб и выборке из товарных партий;
9. Отработка навыков по оценке качества различными методами (органолептический и инструментальный);
10. Отработка навыков по определению градаций качества;
11. Отработка умений по оценке качества тары и упаковки;

12.Диагностика дефектов товаров по внешним признакам; 13.Определение причины возникновения дефектов		
--	--	--

<p><b>Тематика курсовых проектов (работ) по МДК 02.01 «Оценка качества товаров и основы экспертизы»</b></p> <p><b>Непродовольственные товары</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Товароведная оценка качества и ассортимент хозяйственных товаров из пластмасс, реализуемых торговым предприятием</li> <li>2.Товароведная оценка качества и ассортимент стеклянной посуды</li> <li>3.Товароведная оценка качества и ассортимент керамической посуды</li> <li>4.Товароведная оценка качества и ассортимент металлической посуды, реализуемой торговым предприятием</li> <li>5.Качество и ассортимент мебели (мягкой, корпусной)</li> <li>6.Товароведная оценка качества и ассортимент игрушек, реализуемых торговым предприятием</li> <li>7.Товароведная оценка качества и ассортимент ювелирных товаров</li> <li>8Товароведная оценка качества и ассортимент декоративной косметики, реализуемой торговым предприятием</li> <li>9.Товароведная оценка качества и ассортимент парфюмерии, реализуемой торговым предприятием</li> <li>10Товароведная оценка качества и ассортимент косметических средств, реализуемых торговым предприятием</li> <li>11.Товароведная оценка качества и ассортимент мужской (женской, детской) кожаной обуви, реализуемой торговым предприятием</li> <li>12.Товароведная оценка качества и ассортимент верхней женской (мужской, детской) одежды, реализуемой торговым предприятием</li> <li>13.Товароведная оценка качества и ассортимент трикотажных изделий (женских, мужских, детских), реализуемых торговым предприятием</li> <li>14.Товароведная оценка качества и ассортимент однородных групп бытовой химии.</li> <li>15.Товароведная оценка качества и ассортимент электрических бытовых холодильников, реализуемых торговым предприятием</li> <li>16.Товароведная оценка качества и ассортимент стиральных машин, реализуемых торговым предприятием</li> <li>17.Товароведная оценка качества и ассортимент бытовых пылесосов, реализуемых торговым предприятием</li> <li>18.Товароведная оценка качества и ассортимент телевизоров, реализуемых торговым предприятием</li> <li>19.Идентификация и методы обнаружения фальсификации непродовольственных товаров.</li> <li>20.Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение (товарной группы) и их роль на пути от товаропроизводителя до потребителя.</li> </ol> <p><b>Продовольственные товары</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Характеристика ассортимента и оценка качества пшеничного хлеба, поступающего на реализацию в</li> </ol>	<p><b>20</b></p> <p><b>10</b></p>
--	-----------------------------------

(наименование торгового предприятия).

2.Характеристика ассортимента и оценка качества макаронных изделий, поступающих на реализацию в (наименование торгового предприятия) от разных изготовителей

3.Характеристика ассортимента и оценка качества круп, поступающих на реализацию в (наименование предприятия) от разных изготовителей

4.Изучение ассортимента и качества пшеничной хлебопекарной муки, реализуемой в магазине (наименование торгового предприятия) от разных изготовителей (поставщиков)

5.Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств различных видов крупы, поступающих на реализацию от разных изготовителей.

6.Роль стандартизации и сертификации в оценке качества и безопасности плодоовощной продукции

7.Ассортимент, оценка качества, реализация моркови в (наименование торгового предприятия).

8.Оценка конкурентоспособности тортов и/или пирожных, поступающих на потребительский рынок (или торговое предприятие) от разных поставщиков (производителей)

9.Идентификация натурального пчелиного меда с целью обнаружения его фальсификации.

10.Характеристика ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий, поступающих на реализацию в (наименование торгового предприятия) от разных поставщиков (производителей).

11.Характеристика ассортимента и оценка качества натуральных виноградных вин, реализуемых в магазине (наименование торгового предприятия).

12.Характеристика ассортимента и оценка качества безалкогольных напитков, реализуемых в магазине (наименование торгового предприятия).

13.Сравнительная характеристика потребительских свойств различных видов чая, реализуемых в (название торгового предприятия).

14.Исследование качества растительных масел, поступающих на реализацию в (наименование торгового предприятия) от разных изготовителей (поставщиков)

15.Сравнительная характеристика ассортимента и качества сливочного масла отечественного и зарубежного производства, поступающего на реализацию в (наименование торгового предприятия).

16.Характеристика ассортимента, оценка потребительских свойств молока, поступающего на реализацию в (наименование торгового предприятия) от разных изготовителей.

17.Ассортимент и оценка качества творога, поступающего на реализацию в (наименование торгового предприятия) от разных изготовителей

18.Ассортимент и оценка качества колбасных изделий, поступающих на реализацию в (наименование торгового предприятия).

19.Исследование ассортимента и качества мороженой рыбы, поступающей в (наименование торгового предприятия).

- |   |  |
|---|--|
| <p>20.Ассортимент и оценка качества натуральных рыбных консервов, поступающих на реализацию в (наименование торговое предприятия).</p> <p>21.Характеристика ассортимент и оценка качества карамели, реализуемой в (наименование торговое предприятия)</p> <p>22.Ассортимент и оценка качества шоколада, реализуемого в (наименование торговое предприятия).</p> |  |
|---|--|

## **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие лаборатории товароведения и экспертизы продовольственных товаров; товароведения и экспертизы непродовольственных товаров

Оборудование лаборатории:

1. Посадочные места по количеству обучающихся;
  2. Рабочее место преподавателя;
  3. Переносная мультимедийная аппаратура (по необходимости)
2. Наличие компьютерного класса для проведения практических работ (по необходимости).

Технические средства обучения (по необходимости)

1. Компьютеры
2. Принтер
3. Программное обеспечение общего назначения

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику (по профилю специальности) которую рекомендуется проводить концентрированно.

### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

#### **Нормативно – правовые акты**

1. «Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая)» от 26.01.1996 N 14-ФЗ <http://www.consultant.ru/search/>© Консультант Плюс, 1992-2015
2. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I «О защите прав потребителей» [<http://www.consultant.ru/search/base/?q=закон+о+защите+прав+потребителя>].
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [<http://www.consultant.ru/search/base/?q=О+качестве+и+безопасности+пищевых+продуктов>].
4. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ «О техническом регулировании» [<http://www.consultant.ru/search/base/?q=«О+техническом+регулировании»>]

#### **основные источники:**

1. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник/М.В. Епифанова/ 1е издание, М.: Издательский центр "Академия", 2018.-
2. Голубенко О. А. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2013. - 336 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=373802>

3.Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. [Электронный ресурс]:

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=397798>

**дополнительные источники:**

1.Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: Учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 5-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 328 с. - <http://znanium.com/bookread2.php?book=430491>

2.Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс]: Учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 400 с. - <http://znanium.com/bookread2.php?book=415542>

3.Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Электронный ресурс]: Учебник / В.В.Шевченко и др. - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 752с. - <http://znanium.com/bookread2.php?book=303951>

4.Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [Электронный ресурс]: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с. - <http://znanium.com/bookread2.php?book=424214>

**Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационно-справочных систем**

– [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

базы данных, информационно–справочные и поисковые системы:

- <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
- <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
- <http://www.ria-stk.ru> Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
- [www.asq.org](http://www.asq.org). – Официальный сайт Американского общества качества [Электронный ресурс].
- <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров

**4.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Перед изучением модуля обучающиеся изучают следующие дисциплины и модули:

ОП2. Теоретические основы товароведения

ОП4. Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП10. Товароведение однородных групп товаров

ПМ1 Управление ассортиментом товаров

При освоении программы профессионального модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров » учебные занятия по междисциплинарным курсам проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между уроками и по 10 минут между парами. Продолжительность учебной недели 36 часов.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный и письменные опросы, контрольные работы. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

В целях реализации компетентного подхода, предусматриваются использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий. Использование данных форм проведения занятий сочетается с внеаудиторной работой, способствующей формированию и развитию общих и профессиональных компетенций (участие обучающего в развитии студенческого самоуправления, участие в работе общественных организаций, творческих клубах и др.).

В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договор о производственной практике обучающихся с предприятием, в котором указывается численность обучающихся, направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдение правил охраны труда

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение содержания разделов профессионального модуля и прохождение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная и производственная практики (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано.

При прохождении производственной практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством: для подростков до 16 лет – 4 часа в день (24 часа в неделю); от 16 до 18 лет – 6 часов в день (36 часов в неделю); в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

#### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю междисциплинарного курса «Оценка качества товаров и основы экспертизы»

и специальности «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности по характерным индивидуальным признакам;</li> <li>- формирование торгового ассортимента;</li> <li>- расчет показателей ассортимента;</li> <li>- оценка потребительских свойств товаров с учетом их назначения;</li> <li>- точность определения соответствия наименования определенной товарной группе, перечню нормативной документации;</li> <li>- точность выполнения задания по оценке потребительских свойств товаров;</li> <li>- соответствие режима, сроков хранения, условий транспортирования товаров требованиям нормативных документов;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль умений в форме:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения практических заданий;</li> <li>- выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, решения ситуационных задач</li> </ul>
ПК 2.2 Организовывать и проводить оценку качества товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за выполнением договоров с поставщиками, в т. ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;</li> <li>- проведение и оформление отбора проб и выборки из товарной партии;</li> <li>- установление соответствия требованиям качества, предусмотренных стандартами;</li> <li>- выявление допустимых и недопустимых дефектов;</li> <li>- формирование торгового ассортимента;</li> <li>- точность распознавания товаров, в соответствии с существующей классификацией;</li> <li>- объективность и достоверность определения товароведных</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль знаний в форме:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольного тестирования;</li> <li>- устного опроса;</li> <li>- письменного опроса;</li> <li>- защиты докладов, творческих работ</li> </ul>

	<p>характеристик товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расшифровывание маркировки товара и входящих в ее состав информационных знаков</li> </ul>	
<p>ПК 2.3 Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление результатов товарной экспертизы;</li> <li>- определение порядка использования или уничтожения пищевых продуктов;</li> <li>- распознавание товаров по ассортиментной принадлежности;</li> <li>- организация товародвижения;</li> <li>- точность выполнения задания по формированию торгового ассортимента товаров;</li> <li>- выявление факторов, влияющих на качество товаров;</li> <li>- управление товарными запасами и потоками;</li> </ul>	
<b>Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен</b>		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

№№	Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение и оценка достижений обучающегося на практических занятиях, учебной и производственной практиках.
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Организация собственной деятельности и владение информацией, определение задач и выбор способов их решения	Наблюдение и оценка достижений обучающегося на практических занятиях, учебной и производственной практиках
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Способность решать социально значимые задачи	Наблюдение и оценка достижений обучающегося на практических занятиях, учебной и производственной практиках

ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные источники	Наблюдение и оценка достижений обучающегося на практических занятиях. учебной и производственной практиках
ОК5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Активное владение информационно – коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка достижений обучающегося на практических занятиях. учебной и производственной практиках
ОК6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися и преподавателями в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений обучающегося на практических занятиях. учебной и производственной практиках
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Чувство ответственности за принятие решений в различных ситуациях	Наблюдение и оценка достижений обучающегося на практических занятиях. учебной и производственной практиках
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Наблюдение и оценка достижений обучающегося на практических занятиях. учебной и производственной практиках
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Оперативно реагирование на смену технологий, стремление к повышению квалификации, умелое владение информационно - справочными системами, знание методики поиска и использования информации в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка достижений обучающегося на практических занятиях. учебной и производственной практиках

# **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ**

## **МДК 2.1 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ И ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ**

Специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

### **1.1 Примерные варианты аудиторной контрольной работы по оценке качества и основам экспертизы непродовольственных товаров**

#### **Вариант 1**

1. Требования к качеству стеклянной бытовой посуды
2. Дать характеристику недопустимых производственно – швейных дефектов одежды
3. Определить сорт хлопчатобумажной плательной набивной ткани с шириной 120 см, если при определении показателей физико-механических свойств ткани установлено, что поверхностная плотность ткани на 5% ниже нормативной, а при просмотре куска ткани длиной 30 м обнаружены следующие дефекты внешнего вида:
  - а) растряп рисунка, распространенный по всему куску;
  - б) близны в одну нить 25 см – 2 случая
4. Определите сорт мужского костюма «двойка» из полушерстяной ткани размер 174-92-80 с дефектами:
  - 1) искривление края низа пиджака на расстоянии в 20 см до 0,5 см
  - 2) левая сторона банта брюк длиннее правой на 0,3 см
  - 3) отличающиеся цветные нити утка на нижнем воротнике

#### **Вариант 2**

1. Требования к качеству керамической бытовой посуды
2. Дать характеристику дефектов отделки тканей
3. Дать заключение о качестве женского платья из шёлковой ткани, если при приемке обнаружены дефекты:
  - а) несимметричность петель между собой - 0,2 см;
  - б) искривление отделочной бейки - 0,4 см;
  - в) близна в две нити - 2 штуки.
4. Определить сорт шелковой подкладочной ткани с шириной 120 см, если при определении показателей физико-механических свойств обнаружено, что плотность ткани по основе на 3% ниже нормативной, а при просмотре куска ткани длиной 45 м выявлены следующие дефекты внешнего вида:
  - а) утолщенные нити утка 4-х кратной толщины – 2 случая;
  - б) полоса по утку – 3 случая.

### Вариант 3

1. Требования к качеству металлической посуды
2. Дать характеристику сырьевых дефектов стеклянной посуды
3. Дать заключение о качестве селёдочницы прессованной из хрустального стекла длиной 180 мм, имеющей следующие дефекты:
  - а) редкорасположенная мошка не портящая товарного вида;
  - б) пузырь в виде капилляра длиной 4 мм - 1 штука;
  - в) разнотолщинность стенок в крае изделий - 15%.
4. Определить сорт хлопчатобумажной ткани арт. 4406 «вельвет-корд» с шириной 90 см, если при определении показателей физико-механических свойств обнаружено, что плотность ткани по утку на 2% ниже нормативной, а при просмотре куска ткани длиной 25 м выявлены следующие дефекты внешнего вида:
  - а) просечки до 3-х нитей – 2 случая
  - б) пролет – 1 случай

### Вариант 4

1. Дать характеристику методики определения сорта хлопчатобумажных тканей
2. Дать характеристику дефектов
3. Установить сорт полушерстяного мужского костюма, 48 размера, рост 170-172 см, классического стиля. В результате экспертизы обнаружено *на пиджаке*:
  - один борт по сравнению с другим укорочен на 0,9 см; несовпадение ярко выраженного рисунка материала - полосок по среднему шву спинки на 0,3 см; местные утолщения нитей утка до 5-кратной толщины в 1 месте;*на брюках*: полоса от сбитого ткацкого рисунка на гульфике
4. В магазин с оптовой базы в упаковке изготовителя поступила партия ваз для сервировки стола из фарфора на сумму 9000 рублей. Изделия крупные. Размер партии – 320 штук, стандартные. При приемке по качеству (сплошной контроль) было обнаружено:

Характеристика дефекта	Размер дефекта	Кол-во изделий с дефектами
Задувка, не ухудшающая товарный вид		7
Мушка а оборотной стороне	Диаметр -2,5мм, количество-2	3
Плешина на оборотной стороне	Площадь – 70мм <sup>2</sup>	10

Соответствует ли фактическое качество изделий в партии указанной градации. Можно ли данную партию принять по качеству и реализовать?

### Вариант 5

1. Требования к качеству пластмассовой посуды
2. По каким внешним признакам можно идентифицировать посуду из фарфора, фаянса, майолики

3. Дать заключение о качестве женского платья из шёлковой ткани, если при приемке обнаружены дефекты:

- а) несимметричность петель между собой - 0,2 см;
- б) искривление отделочной бейки - 0,4 см;
- в) близна в две нити - 2 штуки.

4. Определить сорт крепдешина, если в куске длиной 35 м при нормируемой ширине 100 см обнаружены следующие пороки: незначительный растрф, равномерный по всему куску; близны в две нити общей длиной в 40 см.

### Вариант 6

1. Охарактеризовать методику определения сорта швейной одежды

2. Охарактеризуйте требования к безопасности посуды

3. Определить сорт ситца, если в куске длиной 50 м при нормируемой ширине 95 см обнаружены следующие пороки: недостаточная ширина ткани - 0,7 см, недосека в 4 нити в 1 см

4. Дать заключение о качестве фаянсовой тарелки мелкой с бесцветной глазурью, если на ней обнаружены следующие дефекты:

- а) деформация диаметра дна - 1,0%;
- б) мушка диаметром 0,8 мм на оборотной стороне - 2 штуки;
- в) малозаметная нечёткость контуров подглазурного декорирования, не ухудшающая рисунок

### Вариант 7

1. Контроль качества трикотажной одежды в условиях торговли

2. По каким внешним признакам можно идентифицировать посуду из обыкновенного и хрустального стекла

3. В магазин с оптовой базы в упаковке изготовителя поступила партия ваз для сервировки стола из фарфора на сумму 9000 рублей. Изделия крупные. Размер партии – 320 штук, стандартные. При приемке по качеству (сплошной контроль) было обнаружено:

Характеристика дефекта	Размер дефекта	Кол-во изделий с дефектами
Задувка, не ухудшающая товарный вид		7
Мушка на оборотной стороне	Диаметр -2,5мм, количество-2	3
Плешина на оборотной стороне	Площадь – 70мм <sup>2</sup>	10

Соответствует ли фактическое качество изделий в партии указанной градации. Можно ли данную партию принять по качеству и реализовать?

4. При проверке в торговом предприятии куска шифона хлопчатобумажного гладкокрашеного, имеющего длину 60 м, ширину 85 см, обнаружены следующие пороки:

двойники, распространенные по всему куску; недосека в 3 нити на 1 см

Определите сорт куска шифона.

### Вариант 8

- 1.Методика определения сорта шерстяных тканей
- 2.Какие дефекты не учитываются на закрытых частях и деталях одежды? Что составляет исключение?
- 3.В магазин поступила партия блюдец для варенья из хрусталя, полученных методом прессования. Диаметр – 100мм. Размер партии – 1000 штук. При приемке по качеству в выборке было обнаружено:

Характеристика дефекта	Размер дефекта	Кол-во изделий с дефектами
Редко расположенная свиль, портящая товарный вид		4
Шероховатая торцевая поверхность верхнего края изделия		2
пузырь в виде капилляра	длиной 6 мм - по одной штучке	3

Соответствует ли фактическое качество изделий в партии указанной градации. Можно ли данную партию принять по качеству и реализовать?

- 4.Дать заключение о качестве купального костюма из кулирного гладкокрашеного полотна из химических волокон, если при приёмке обнаружены дефекты: поперечные полосы от неровноты пряжи - малозаметные, штопка - 0,4 см; мушковатость заметная

## **1.2 Примеры заданий для контрольной работы по теме «Оценка качества и основы экспертизы обувных товаров»**

### **Вариант 1**

- 1.Контроль качества кожаной обуви в условиях торговли
- 2.По предложенным схемам осмотра обуви пояснить качество, каких деталей обуви можно проверить, какие дефекты можно выявить
3. Сделайте заключение о качестве партии женских туфель с верхом из лицевого хрома клеевого метода крепления. Размер партии – 300 пар. При проверке качества(выборочный контроль) было обнаружено:
  - слабовыраженные молочные линии на передней части задинки левой полупары в 2 парах;
  - разная ширина союзки -1 мм в трех парах;
  - неправильное комплектование пар обуви в одной паре.
 Дать заключение о качестве обуви.  
 Можно ли данную партию принять и реализовать?
- 4.Группа химических методов крепления низа и верха обуви включает:
  - 1) клеевой
  - 2)доппельный
  - 3)горячей вулканизации
  - 4) литьевой
- 5.На каком этапе проверяют правильность и четкость нанесения маркировки на внутренней части каждой полупары?  
 первый прием, второй прием, третий прием, четвертый прием

## Вариант 2

1. Виды, группировка, значимость дефектов кожаной обуви.
2. По предложенным схемам осмотра обуви пояснить качество, каких деталей обуви можно проверить, какие дефекты можно выявить
3. Сделайте заключение о качестве партии в количестве 200 шт. женской домашней обуви с верхом из текстильных материалов клеевого метода крепления, если при осмотре было обнаружено (выборочный контроль):

В одной паре:

-отставание бортика подошвы от боковой поверхности обуви-1 мм;

В трех парах

-сваливание тесьмы с края детали с повторным креплением-5 мм;

В одной паре:

-порванная подкладка.

Сделать заключение о качестве. Можно ли данную партию реализовать

4. Имеют красивый, кожеподобный внешний вид, сетчатую структуру. Эти кожи имеют хорошие гигиенические теплозащитные свойства.

Морозостойкость более высокая (-25С) по сравнению с искусственными кожами. Устойчивы к многократным изгибам.

1) натуральная кожа

2) синтетическая кожа

3) искусственная кожа

5. Царапины, оспины, растрескивание, отслоение покрывной пленки, отставание лицевого слоя (отдушистость), стяжка лицевой поверхности кожи и др. Это дефекты группы.

1) Пороки крепления низа и верха

2) Производственные

3) Пороки подготовки сырья

4) Непроизводственные

## Вариант 3

1. Основные принципы сортировки кожаной обуви.
2. По предложенным схемам осмотра обуви пояснить качество, каких деталей обуви можно проверить, какие дефекты можно выявить
3. Сделайте заключение о качестве партии женских кожаных полусапожек с верхом из лицевого хрома клеевого метода крепления, партия 150 шт. если при осмотре было обнаружено (сплошной контроль):

-разная высота между полупарами- 4 мм в четырех изделиях;

-клеевая пленка 3 мм в правой полупаре на двух парах;

-слабовыраженная стяжка на голенище в 5 парах.

Сделать заключение о качестве. Можно ли данную партию реализовать?

4. При этом приеме проверяют: парность обуви по высоте берцов, каблуков; дефекты материалов; качество швов

первый прием, второй прием, третий прием, четвертый прием

5. Эти кожи обладают: красивым внешним видом, удобны и экономичны при раскрое, т.к. свойства равномерны по всей площади. Обладают хорошей

водостойкостью, но имеют низкую морозостойкость, не устойчивы к многократным изгибам.

- 1) натуральная кожа
- 2) синтетическая кожа
- 3) искусственная кожа

### 1.3 Примеры заданий для контрольной работы по теме «Оценка качества и основы экспертизы керамической посуды»

#### Вариант 1

1. В магазин с оптовой базы в упаковке изготовителя поступила партия ваз для сервировки стола из фарфора на сумму 9000 рублей. Изделия крупные. Размер партии – 320 штук, стандартные. При приемке по качеству (сплошной контроль) было обнаружено:

Характеристика дефекта	Размер дефекта	Кол-во изделий с дефектами
Задувка, не ухудшающая товарный вид		7
Мушка на оборотной стороне	Диаметр -2,5мм, количество-2	3
Плешина на оборотной стороне	Площадь – 70мм <sup>2</sup>	10

Соответствует ли фактическое качество изделий в партии указанной градации. Можно ли данную партию принять по качеству и реализовать?

При приемке в упаковке обнаружен бой трех vaz.

Определите норму боя в процентах и сумме и фактическую сумму боя. Как это следует оформить.

2. Как проводили идентификацию керамической посуды по исходному материалу. Какие отличительные признаки фарфоровой, фаянсовой и майоликовой посуды.

3. Характер расположения рисунка, состоящего из 5 лепков называется

- а) букетом
- б) раскидной
- в) бортовой

#### Вариант 3

В магазин «Хозяйственные товары» в п. Крестцы 10 сентября с оптовой базы поступила партия фарфоровой посуды. При приемке по качеству кофейных сервизов Дулевского фарфорового завода на 6 человек из 15 предметов, стандартных, по цене 450 рублей, поступивших в количестве 7 сервизов, обнаружено:

- а) в 3-х кофейниках непрочны прикреплены ручки к корпусу;
- б) засорка подглазурная внутри сахарницы;
- в) выгорка диаметром 0,5 мм на лицевой стороне по 1 штуке на 3-х блюдах;
- г) разбиты изделия: - сливочник - 1 шт; - чашка - 5 шт.

Задание:

- 1 Проверьте соответствие качества маркировочным данным.
- 2 Раскомплектуйте сервизы, определите цену каждого изделия и сумму боя. Установите норму боя
- 3.Как определяют качество керамической посуды. Охарактеризуйте систему сортировки
- 4.Какие виды майолики Вы знаете : \_\_, \_\_\_\_\_ ,

### Вариант 2

1.В магазин поступила партия сахарниц из фарфора. Вместимость – 600см<sup>3</sup>. Размер партии – 700 штук, стандартные. При приемке по качеству в двух выборках было обнаружено:

первая выборка:

Характеристика дефекта	Размер дефекта	Кол-во изделий с дефектами
Помарка надглазурной краской, на лицевой стороне	Площадь- 3,0 мм <sup>2</sup>	2
Вскипание краски, не ухудшающее товарный вид продукции	-	1
Несквозной зазор между краем крышки и корпусом продукции	-	1

Почему по результатам первой выборки мы не можем принять решение  
вторая выборка:

Характеристика дефекта	Размер дефекта	Кол-во изделий с дефектами
Натек малозаметный на лицевой стороне	-	5
Мушка на оборотной стороне	Диаметр -2,5мм, количество-2	3
Несквозной зазор между краем крышки и корпусом изделия	-	2

Сделайте окончательное заключение о том, можно ли данную партию принять и реализовать и почему?

2.Впишите пропущенные слова:

«Фарфор имеет \_\_\_\_ черепок, при ударе издает \_\_ звук, отличается \_\_\_\_ черепка».

3.Приемлемый уровень качества, что это за критерий и о чем он свидетельствует?

## 1.4 Примеры заданий для контрольной работы по теме «Оценка качества и основы экспертизы стеклянной посуды»

### Вариант 1

Задача. В магазин с оптовой базы автотранспортом поступила партия селедочниц пресованных из обыкновенного стекла длиной 230 мм в количестве 30 штук по цене 70 рублей. При приемке по качеству обнаружено:

- а) на одном изделии - закрытые пузыри размером до 2 мм- 4 штуки;
- б) на трёх изделиях - инородные включения размером 1,5 - 2 мм - по 3 штуки;
- в) на двух изделиях редко расположенная «мошка», не портящая товарного вида.

г) разбито 3 изделия.

Задание:

- 1 Сделайте заключение о качестве
- 2 Определить норму боя в % и сумме и фактический бой

Вопрос: Охарактеризуйте, что представляет собой дефекты «мошка», «пузырь», «инородное включение»

### Вариант 2

Задача. В магазин поступила партия блюдец для варенья из хрустала, полученных методом прессования. Диаметр – 100мм. Размер партии – 1000 штук. При приемке по качеству в выборке было обнаружено:

Характеристика дефекта	Размер дефекта	Кол-во изделий с дефектами
Редко расположенная свиль, портящая товарный вид		4
Шероховатая торцевая поверхность верхнего края изделия		2
пузырь в виде капилляра	длиной 6 мм - по одной штуке	3

Задание

1. Можно ли данную партию принять и реализовать?
2. Определите действия товароведа при выявлении несоответствия. Ответ обоснуйте.

Вопрос: Что необходимо учитывать при определении качества стеклянной посуды?

### Вариант 3

Задача. В магазин поступила партия стеклянной посуды с оптовой базы автотранспортом Изготовитель: завод «Гусь Хрустальный» Владимирской области. По документу значится:

а) 150 бокалов из хрустального стекла емкостью 250 см<sup>3</sup> по цене 130 рублей. Фактически поступило 140 штук;

б) 350 бокалов из обыкновенного стекла емкостью 275 см<sup>3</sup> по цене 80 рублей. Фактически поступило 345 штук.

При приемке обнаружено, что разбиты 4 хрустальных бокала и 15 бокалов из обыкновенного стекла. Упаковка без нарушений.

Задание:

- 1 Определить сумму недостачи;
- 2 Определить: норму боя в % и в сумме, сумму фактического боя;

Вопрос: Что означает приемочный уровень дефектности 4%?

### Вариант 4

Задача. В магазин «Хозяйственные товары» с оптовой базы автотранспортом поступила партия салатников из хрустального стекла, выдувных, группа по размерам «крупные» в количестве 200 штук по цене 300 рублей. При приемке обнаружено:

- а) на одном изделии обработанный скол, не портящий товарного вида;
- б) на трех изделиях пузыри круглые на внешней поверхности диаметром -2,0, в количестве - 3
- в) разбито одно изделие.

Задание:

- 1 Дать заключение о качестве кувшинов;
- 2 Определить: норму боя в % и сумме, сумму фактического боя;

Вопрос: Какие требования к качеству предъявляет стандарт к стеклянной посуде?

### **1.5 Примеры заданий для контрольной работы по теме «Оценка качества и основы экспертизы тканей»**

#### **Вариант 1**

- 1) Определить сорт крепдешина, если в куске длиной 35 м при нормируемой ширине 100 см обнаружены следующие пороки: незначительный растреп, равномерный по всему куску; близны в две нити общей длиной в 40 см.
- 2) Охарактеризуйте полезные свойства тканей из льна
- 3) Особенности определения сорта льняных тканей

#### **Вариант 2**

- 1) Определить сорт ситца, если в куске длиной 50 м при нормируемой ширине 95 см обнаружены следующие пороки: недостаточная ширина ткани - 0,7 см, недосека в 4 нити в 1 см
- 2) Чем отличается пряжа от нити?
- 3) Особенности сортировки шелковых тканей

#### **Вариант 3**

- 1) По ГОСТ 358 "Ткани чистошерстяные и полушерстяные. Определение сортности" определите сорт рулона платьевой гладкокрашеной ткани длиной 40 см, шириной 140 см, если при осмотре были обнаружены следующие дефекты:
  - недосека – 4 штуки
  - мушковатость по всему куску
- 2) Охарактеризуйте полезные свойства тканей из шелка
- 3) Сортировка тканей из хлопка

#### **Вариант 4**

- 1) При проверке в торговом предприятии куска шифона хлопчатобумажного гладкокрашеного, имеющего длину 60 м, ширину 85 см, обнаружены следующие пороки:

- двойники, распространенные по всему куску,
- подплетина размером 1,4 кв. см.

- 2) Охарактеризуйте полезные свойства тканей из шерсти
- 3) Охарактеризуйте дефекты сырья и ткачества

### 1.6 Образец проверочной работы по теме «Методы экспертизы»

ФИО \_\_\_\_\_

1.Совокупность приемов и операций или способ достижения результатов экспертизы – это \_\_\_\_\_

2.При каком методе экспертизы используется подсчет

- 1) измерительный
- 2) эвристический
- 3) регистрационный
- 4) объективный

3.Совокупность логических приемов и правил теоретических исследований для достижения конечных результатов – это

- 1) эвристический
- 2) измерительный
- 3) объективный
- 4) регистрационный

4.Назовите виды измерительных методов по принципу проведения

---

5. Достоверность, доступность, простота – это преимущества какой группы методов экспертизы \_\_\_\_\_

6. В чем заключается метод парных сравнений, поясните \_\_\_\_\_

---

8. В каком методе эксперту предлагается не только проранжировать объекты, но и упорядочить разности их оценок \_\_\_\_\_

9. Средство, с помощью которого осуществляется сбор и кодирование экспертной информации – это \_\_\_\_\_

10.Форма очного проведения опроса, при котором исследователь находится в непосредственном контакте с респондентом \_\_\_\_\_

11.В каком методе есть условия, обеспечивающие наиболее продуктивную работу экспертной комиссии, когда, с одной стороны достигается анонимность процедуры, а с другой можно пополнить информацию о предмете экспертизы \_\_\_\_\_

12.Какие виды интервьюирования Вы знаете \_\_\_\_\_

---

13.Метод основан на опросах, на мнениях, но не специальных экспертов, а различных потребителей оцениваемой продукции - это \_\_\_\_\_

14.Экспертная комиссия, какие две группы включает \_\_\_\_\_

---

15.Какой метод из органолептических является общим для всех товаров\_\_\_\_\_

---

### **1.7 Образец проверочной работы по теоретическим основам экспертизы**

**ФИО** \_\_\_\_\_

**1.Исследование каких-либо вопросов, решение которых требует специальных знаний – это \_\_\_\_\_**

**2.Основная экспертиза, проводимая по заявке, – это**

1)первичная

2)дополнительная

3)повторная

4)контрольная

**3.Совокупность отличительных видовых свойств и признаков товаров, определяющих их функциональные и/или социальное назначение – это \_\_\_\_\_**

**4.Оценка экспертом основополагающих характеристик товара (всех или части) и их изменений в процессе товародвижения для принятия решений в выдаче компетентных независимых заключений – это \_\_\_\_\_**

**5.Перечислите основные элементы экспертизы \_\_\_\_\_**

---

**6.Градация качества - это \_\_\_\_\_**

---

**7.Методы определения качества экспертов можно подразделить на группы \_\_\_\_\_**

---

---

**8.Степень опасности воздействия на природу и окружающую среду выявляет ..... экспертиза**

**9. Продукция, содержащая значительные или критические устранимые дефекты – это градация «.....товары»**

**10.Оценка экспертами характеристик товара, принимаемого от потребителя или индивидуальных потребителей, – это ... экспертиза**

1)потребительская

2)банковская

3)контрактная

4)консультационная.

**1.8 Примеры заданий для контрольной работы по теме «Оценка качества и основы экспертизы продовольственных товаров»**

## Контрольная работа №1

### Вариант 1

1. Химический состав продовольственных товаров.
2. Макароны изделия: классификация.
3. Средний суточный рацион человека составляет 120г белков, 80г жира, 450г углеводов. Какая калорийность суточного рациона человека?

### Вариант 2

1. Чай: пищевая ценность, производство, классификация, требования к качеству, хранение.
2. Классификация овощей, их пищевая ценность, хранение, требование к качеству.
3. На склад Новгородского райпо 15 августа поступило 280 ящиков яблок по 20 кг в каждом. Сколько ящиков надо отобрать для проверки качества? Чему равен вес объединенной пробы?

### Вариант 3

1. Хранение продовольственных товаров.
2. Хлебобулочные изделия: классификация и краткая характеристика ассортимента, дефекты, требования к качеству. Хранение.
3. На склад Шимского райпо из АО «Ташкентский» поступило 6 т картофеля без тары. Сколько надо отобрать из поступившей партии точечных проб? Чему равен вес одной точечной пробы? Чему равен вес объединенной пробы?

### Вариант 4

1. Пастила, мармелад: сырье, классификация, характеристика видов, требование к качеству.
2. Классификация плодов, их пищевая ценность.
3. Определить энергетическую ценность 200 г риса, если:
  - белков – 7,0г
  - жиров – 1,0г
  - углеводов – 77,0г

### Вариант 5

1. Методы консервирования продовольственных товаров.
2. Ассортимент круп по виду зерна, требование к качеству.
3. Сделайте вывод о качестве развесного зефира, глазированного шоколадом, если при анализе средней пробы обнаружено:
  - подтеки глазури снизу;
  - деформированных изделий – 5,5 %

### Вариант 6

1. Конфеты и карамель: сырье, классификация, требования к качеству, хранение.
2. Характеристика сортов пшеничной муки.
3. В овощной магазин г. Новгорода поступила партия свежей столовой обыкновенной свеклы в количестве 180 ящиков по 20 кг в каждом. Чему равен вес точечной пробы и вес объединенной пробы?

### Вариант 7

1. Пряники, печенье: сырьё, классификация, характеристика видов. Характеристика сортов ржаной муки.
2. Магазином в течении 2-х месяцев реализовано 400 кг крупы «рис шлифованный» по цене 30 рублей за кг.. Недостача 200 рублей. Сделайте расчет естественной убыли.

### Контрольная работа №2

#### Вариант 1

1. Крупы: классификация, ассортимент, условия и режим хранения.
2. Сущность методов консервирования с помощью низких температур.
3. Чем отличается мармелад «фруктово-ягодный» от «желейного»?

#### Вариант 2

1. Мука: классификация, характеристика сортов пшеничной муки, требования к качеству, условия и режим хранения.
2. Естественная убыль: понятие, и причины её возникновения.
3. Чем отличается чёрный байховый чай от зелёного байхового

#### Вариант 3

1. Макароны изделия: сырьё, классификация, требования к качеству, условия и режим хранения.
2. Сущность методов консервирования с помощью высоких температур.
3. Чем отличаются карамельные изделия от конфетных изделий?

#### Вариант 4

1. Свежие овощи: пищевая ценность, классификация, условия и режим хранения.
2. Дефекты хлебобулочных изделий.
3. Что такое драже?

#### Вариант 5

1. Свежие плоды: пищевая ценность, классификация, условия и режим хранения.
2. Дать отличительную характеристику видов печенья.
3. Что называют виноградным вином?

#### Вариант 6

1. Хлеб: сырьё, особенности производства, классификация, условия и режим хранения.
2. Классификация кисломолочных продуктов.
3. Чем отличается шампанское от виноградных вин?

#### Вариант 7

1. Хлебобулочные изделия: сырьё, особенности производства, классификация, виды.
2. Сущность метода консервирования «квашение» и «маринование»?
3. Какие напитки называют коньяками?

#### Вариант 8

1. Молоко: пищевая ценность, классификация, требования к качеству, условия и режим хранения.
2. Классификация мучных кондитерских изделий.

3. Как отличить ржаную сеяную муку от обойной?

Вариант 9

1. Мясо теплокровных животных: пищевая ценность, классификация, категории упитанности.

2. Дать отличительную характеристику видов шоколада.

3. Что такое джем?

Вариант 10

1. Колбасные изделия: классификация, отличительная характеристика видов.

2. Печенье: классификация, характеристика ассортимента, условия и режим хранения.

3. По каким признакам кефир отличается от простокваши?

**1.10 Примерные тесты по товароведению продовольственных товаров**

Вариант 1

**1. Какие витамины относятся к водорастворимым?**

а) А, В, С, РР, Р;

б) В, В, С, Р, РР;

в) В, А, РР, С;

г) В, Е, К, С, В.

**2. Что является основным консервантом при солении овощей?**

а) поваренная соль;

б) молочная кислота;

в) пряности;

г) уксусная кислота.

**3. Назовите крупы, вырабатываемые из зерна пшеницы:**

а) полтавская, артек, манная;

б) ядрица, пшено шлифованное;

в) манная, ячневая;

г) артек, пшено шлифованное, манная.

**4. Какие вещества пшеничной муки при замесе из нее теста образуют клейковину?**

а) крахмал;

б) белки;

в) сахара;

г) пектин.

**5. Какие основные признаки положены в основу деления яблок на товарные сорта по стандарту?**

а) наличие дефектов;

б) вкус и запах;

в) цвет и форма плодов;

г) степень зрелости.

**6. По каким признакам классифицируют шампанское на сухое, полусухое, полусладкое, сладкое?**

а) массовая концентрация Сахаров, объемная доля этилового спирта;

б) содержание летучих кислот;

- в) массовая концентрация сахаров;
- г) сроки выдержки.

**7. Назовите характерные признаки зяжжного печения:**

- а) имеет рассыпчатую структуру, содержит много жира и сахара;
- б) имеет слоистую структуру, меньшую набухаемость по сравнению с другими видами печения, проколы на поверхности;
- и) имеет слоистую структуру, в рецептуре отсутствует сахар, на поверхности допускаются отдельные вздутия;
- г) изделия с повышенным содержанием воды и сахара, пряно-сладким вкусом из-за добавления пряностей (корицы, аниса, гвоздики, мяты и т. д.).

**8 Какое основное значение имеет патока в производстве карамельной массы?**

- а) загуститель;
- б) ароматизатор;
- в) подсластитель;
- г) антикристаллизатор.

**9 Какие растительные масла имеют при комнатной температуре твердую и мазеобразную консистенцию?**

- а) рапсовое;
- б) какао-масло, кокосовое, пальмовое;
- в) соевое;
- г) кукурузное.

**10. С каким минимальным содержанием жира вырабатывают сливки?**

- а) 10%;
- б) 15%;
- в) 20 %;
- г) 25 %.

**11. Что собой представляет яйцо - красюк?**

- а) яйцо, содержание которого при просвечивании непрозрачное;
- б) яйцо, в котором желток полностью смешан с белком;
- в) яйцо с частично смешанным желтком и белком;
- г) яйцо, на поверхности желтка которого при просвечивании видны кровеносные сосуды в виде кольца неправильной формы.

**12. Какие из перечисленных кисломолочных продуктов входят в группу продуктов смешанного (молочно-кислого и спиртового) брожения?**

- а) творог, сметана;
- б) кефир, кумыс;
- в) ряженка, йогурт;
- г) простокваша, ацидофилин.

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

## ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ И ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ

Специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

### 6.1 Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Потребительские свойства посуды и факторы их формирующие.
2. Металлическая посуда: требования к качеству, дефекты
3. Стеклянная посуда: требования к качеству, дефекты
4. Пластмассовая посуда: требования к качеству, дефекты
5. Керамическая посуда: требования к качеству, дефекты
6. Оценка качества стеклянной и керамической посуды по стандартам
7. Оценка качества по стандартам пластмассовой посуды
8. Экспертиза качества электротоваров в условиях торговли
9. Требования к качеству. Показатели безопасности электробытовых товаров
10. Экспертиза качества в условиях торговли радиоэлектронной аппаратуры
11. Экспертиза качества в условиях торговли фотоаппаратов
12. Требования к качеству, показатели безопасности игрушек
13. Методика определения сортности тканей хлопчатобумажных, смешанных и из пряжи химических волокон
14. Методика определения сортности чисто льняных, льняных и полульняных тканей
15. Методика определения сортности шелковых и полупшелковых тканей
16. Методика определения сортности чистошерстяных и полушерстяных тканей
17. Требования к качеству и дефекты швейной одежды.
18. Требования к качеству и дефекты трикотажных товаров
19. Принципы сортировки швейной и трикотажной одежды по стандартам
20. Требования к качеству и дефекты кожаной обуви
21. Требования к качеству и дефекты полимерной обуви
22. Требования к качеству и экспертиза парфюмерно – косметических товаров в условиях торговли
23. Требования к качеству, дефекты, оценка качества валяной обуви
24. Требования к качеству и оценка качества в торговле лакокрасочных товаров
25. Требования к качеству и оценка качества в торговле клеев

#### Ситуационные задания

№1. В магазин поступила партия чашек для кофе с блюдцами из фарфора. Вместимость – 60 см<sup>3</sup>. Изделия тонкостенные. Размер партии – 400 штук,

стандартные. При приемке по качеству (сплошной контроль) было обнаружено:

Характеристика дефекта	Размер дефекта	Кол-во изделий с дефектами
Засорка подглазурная нецарапающая	диаметр-1,0мм, количество-1	5
Подрыв ручки волосяной заглазурованный, не снижающий механическую прочность изделия		10
Откол, зашлифованный по блюдца	Глубина-1,0мм, количество- 2	3

### Задание

1. Соответствует ли фактическое качество изделий в партии стандарту?
2. Можно ли данную партию принять и реализовать?
3. Определите действия товароведа при выявлении несоответствия. Ответ обоснуйте.

**№2.** В магазин поступила партия ваз для фруктов из фарфора. Изделия крупные. Размер партии – 270 штук стандартные. При приемке по качеству (сплошной контроль) было обнаружено:

Характеристика дефекта	Размер дефекта	Кол-во изделий с дефектами
Натек малозаметный на лицевой стороне		4
Односторонняя заглазуванная трещина	Длина-6,0мм, на лицевой стороне	5
Плешина на оборотной стороне	Площадь – 100мм <sup>2</sup>	15

### Задание

1. Соответствует ли фактическое качество изделий в партии стандарту?
2. Можно ли данную партию принять и реализовать?
3. Определите действия товароведа при выявлении несоответствия. Ответ обоснуйте.

**№3.** В магазин поступила партия блюдец для варенья из хрустала, полученных методом прессования. Диаметр – 100мм. Размер партии – 1000 штук. При приемке по качеству в выборке было обнаружено:

Характеристика дефекта	Размер дефекта	Кол-во изделий с дефектами
Редко расположенная свиль, портящая товарный вид		4
Шероховатая торцевая поверхность верхнего края изделия		2
пузырь в виде капилляра	длиной 6 мм - по одной штучке	3

### Задание

1. Соответствует ли фактическое качество изделий в партии указанному в документах?

2. Можно ли данную партию принять и реализовать?

3. Определите действия товароведа при выявлении несоответствия. Ответ обоснуйте.

**№4.** В магазин с оптовой базы автотранспортом поступила партия селедочниц прессованных из обыкновенного стекла длиной 230 мм в количестве 30 штук по цене 70 рублей. При приемке по качеству обнаружено:

- а) на одном изделии - закрытые пузыри размером до 2 мм - 4 штуки;
- б) на трёх изделиях - инородные включения размером 1,5 - 2 мм - по 3 штуки;
- в) на двух изделиях редко расположенная «мошка», не портящая товарного вида.
- г) разбито 3 изделия.

**Задание:**

3 Сделать заключение о качестве

4 Определить норму боя в % и сумму и фактический бой

**№5 а)** Идентифицировать представленный образец кожаной обуви

Образец	Вид обуви	Особенности модели и фасона	Половозрастное назначение
			

б) дать заключение о качестве образца, если обнаружены следующие дефекты:

- а) недолив на поверхности каблука - 0,4 см<sup>2</sup>;
- б) разная высота между полупарами – 1,5мм;

**№6 а)** Идентифицировать образец кожаной обуви

Образец	Вид обуви	Особенности модели и фасона	Половозрастное назначение
			

б) дать заключение о качестве образца, если обнаружены следующие дефекты

- а) разная высота между полупарами - 1 мм;
- б) слабовыраженные оспины на заднем наружном ремне.

**№7.** Дать заключение о качестве вельвет-корда гладкокрашеного шириной 110 см, длиной 50 м, если при приёмке обнаружены следующие дефекты:

- а) один пролёт;
- б) ворсовые плешины 0,5 см — 2 штуки;
- в) недостаточный ворс по всему куску.

**№8.** Дать заключение о качестве подкладочной шёлковой ткани шириной 90 см, длиной 80 м, если при приёмке обнаружены дефекты:

- а) близна до 2 нитей 15 см - 2 штуки;
- б) масляная нить по основе до 2 нитей длиной 40 см - 1 штука;
- в) подплетина 0,3 см -- 1 штука;

**№9 а)** Идентифицировать образец верхней одежды

	Вид изделия	Половозрастное назначение	Силуэт	Форма	Покрой
					

б) дать заключение о качестве, если обнаружены следующие дефекты: на подкладке: в 3 местах - двойники; 3 цветные одиночные нити длиной 45 см.

**№10 а)** Идентифицировать образец трикотажной одежды

	Вид изделия	Половозрастное назначение	Силуэт	Форма	Покрой
					

б) дать заключение о качестве, если обнаружены следующие дефекты:

- поднятые петли с закреплением заметные - 2 случая,
- разная ширина карманов 0,5см

**№11.** Идентифицировать предложенный образец обуви по основным классификационным признакам и продемонстрировать приемы смотра обуви при контроле качества

**№12.** Идентифицировать предложенный образец посуды по основным классификационным признакам, определить дефекты и оценить их допустимость

## 6.2 Комплект экзаменационных билетов по МДК 2.1

### Экзаменационный билет №1

1. Потребительские свойства посуды и факторы их формирующие.

2. Как влияет содержание воды на качество и сохраняемость продукта питания. Охарактеризуйте микробиологические процессы, которые используют в производстве пищевых продуктов

3. Идентифицировать предложенный образец обуви по основным классификационным признакам и продемонстрировать приемы осмотра обуви при контроле качества

### Экзаменационный билет №2

1. Металлическая посуда: требования к качеству, дефекты

2. На чем основаны различные методы консервирования?

3. Подсчитайте калорийность пищевых продуктов: 200 граммов ржаного хлеба, если в 100 граммах содержится воды – 47 г., белков – 7 г., жиров – 1 г., углеводов – 40 г.

### Экзаменационный билет №3

1. Стеклопосуда: требования к качеству, дефекты

2. Охарактеризуйте основные показатели качества пищевых продуктов

3. В магазин поступила партия чашек для кофе с блюдцами из фарфора. Вместимость – 60 см<sup>3</sup>. Изделия тонкостенные. Размер партии – 400 штук, стандартные. При приемке по качеству (сплошной контроль) было обнаружено:

Характеристика дефекта	Размер дефекта	Кол-во изделий с дефектами
Засорка подглазурная нецарапающая	диаметр-1,0мм, количество-1	5
Подрыв ручки волосяной заглазурованный, не снижающий механическую прочность изделия		10
Откол, зашлифованный по блюдца	Глубина-1,0мм, количество- 2	3

#### Задание

1. Соответствует ли фактическое качество изделий в партии стандарту?

2. Можно ли данную партию принять и реализовать?

3. Определите действия товароведа при выявлении несоответствия. Ответ обоснуйте.

### Экзаменационный билет №4

1. Пластмассовая посуда: требования к качеству, дефекты

2. Идентифицировать предложенный образец посуды по основным классификационным признакам, определить дефекты и оценить их допустимость

3. Определите массу квашеной капусты после свободного стекания сока, если масса тары с шинкованной капустой 2,75 кг, масса тары 950 г., а масса сока после свободного стекания 270 г. Соответствует ли это требуемым нормам по стандарту?

### Экзаменационный билет №5

- 1.Керамическая посуда: требования к качеству, дефекты
- 2.В каких условиях следует хранить баночные консервы? Охарактеризуйте виды дефектов, возникающие при хранении
3. Идентифицировать образец кожаной обуви

Образец	Вид обуви	Особенности модели и фасона	Половозрастное назначение
			

б) дать заключение о качестве образца, если обнаружены следующие дефекты

- а) разная высота между полупарами - 1 мм;
- б) слабовыраженные оспины на заднем наружном ремне.

#### **Экзаменационный билет №6**

- 1.Оценка качества стеклянной и керамической посуды по стандартам
- 2.На поверхности соленой рыбы появились желтые пятна. Укажите, как называется дефект, причину его появления и возможность использования такой рыбы
- 3.В магазин поступила партия ваз для фруктов из фарфора. Изделия крупные. Размер партии – 270 штук стандартные. При приемке по качеству (сплошной контроль) было обнаружено:

Характеристика дефекта	Размер дефекта	Кол-во изделий с дефектами
Натек малозаметный на лицевой стороне		4
Односторонняя заглазуванная трещина	Длина-6,0мм, на лицевой стороне	5
Плешина на оборотной стороне	Площадь – 100мм <sup>2</sup>	15

#### **Задание**

- 1.Соответствует ли фактическое качество изделий в партии стандарту?
- 2.Можно ли данную партию принять и реализовать?
- 3.Определите действия товароведа при выявлении несоответствия. Ответ обоснуйте

#### **Экзаменационный билет №7**

- 1.Оценка качества по стандартам пластмассовой посуды
- 2.Что происходит с рыбой в процессе соления? Охарактеризуйте условия и режим хранения соленых рыбных товаров
- 3.Расшифруйте маркировку консервов 051098 137157 1

#### **Экзаменационный билет №8**

1. Экспертиза качества электротоваров в условиях торговли
2. Чем рыбные пресервы отличаются от рыбных консервов? Охарактеризуйте требования к качеству, которые предъявляют к рыбным консервам и пресервам
3. Идентифицировать образец трикотажной одежды

	Вид изделия	Половозрастное назначение	Силуэт	Форма	Покрой
					

б) дать заключение о качестве, если обнаружены следующие дефекты:

- поднятые петли с закреплением заметные - 2 случая,
- разная ширина карманов 0,5см

### Экзаменационный билет №9

1. Требования к качеству. Показатели безопасности электробытовых товаров
2. Как отличить рыбу холодного копчения от рыбы горячего копчения? Какая из них будет лучше сохраняться
3. На базу поступила партия мёда натурального подсолнечного во флягах в количестве 90 штук по 38 кг каждая. При анализе среднего образца обнаружено вспенивание на поверхности, слабый спиртовой запах, содержание воды -27%. Дайте заключение о качестве партии мёда. Укажите причины возникновения дефектов

### Экзаменационный билет №10

1. Экспертиза качества в условиях торговли радиоэлектронной аппаратуры
2. Почему кефир и кумыс являются продуктами смешанного брожения?  
Требования к качеству этих продуктов
3. На склад Новгородского райпо 15 августа поступило 280 ящиков яблок по 20 кг в каждом. Сколько ящиков надо отобрать для проверки качества? Чему равен вес объединенной пробы?

### Экзаменационный билет №11

1. Экспертиза качества в условиях торговли фотоаппаратов
2. Какая часть яйца считается более ценной в пищевом отношении? Почему?
3. Идентифицировать предложенный образец посуды по основным классификационным признакам, определить дефекты и оценить их допустимость

### Экзаменационный билет №12

1. Требования к качеству, показатели безопасности игрушек
2. Пищевая ценность сыров. Классификация сыров
3. На склад Шимского райпо из АО «Ташкентский» поступило 6 т картофеля без тары. Сколько надо отобрать из поступившей партии точечных проб? Чему равен вес одной точечной пробы? Чему равен вес объединенной пробы

### Экзаменационный билет №13

1. Методика определения сортности тканей хлопчатобумажных, смешанных и из пряжи химических волокон
2. Какие сорта пшеничной муки представлены в розничных торговых предприятиях? Дайте отличительную характеристику
3. В магазин поступила партия блюдец для варенья из хрусталя, полученных методом прессования. Диаметр – 100мм. Размер партии – 1000 штук. При приемке по качеству в выборке было обнаружено:

Характеристика дефекта	Размер дефекта	Кол-во изделий с дефектами
Редко расположенная свиль, портящая товарный вид		4
Шероховатая торцевая поверхность верхнего края изделия		2
пузырь в виде капилляра	длиной 6 мм - по одной штуке	3

#### Задание

1. Соответствует ли фактическое качество изделий в партии указанному в документах?
2. Можно ли данную партию принять и реализовать?
3. Определите действия товароведа при выявлении несоответствия. Ответ обоснуйте.

### Экзаменационный билет №14

1. Методика определения сортности чистольняных, льняных и полульняных тканей
2. Какие требования предъявляют к качеству свежего молока? Условия и режимы хранения
3. Определить энергетическую ценность 200 г риса, если:
  - белков – 7,0г
  - жиров – 1,0г
  - углеводов – 77,0г

### Экзаменационный билет №15

1. Методика определения сортности шелковых и полушелковых тканей
2. Как классифицируют колбасные изделия по способу тепловой обработки? Дайте краткую отличительную характеристику видов
3. Идентифицировать образец верхней одежды

	Вид изделия	Половозрастное назначение	Силуэт	Форма	Покрой

б) дать заключение о качестве, если обнаружены следующие дефекты:  
на подкладке: в 3 местах - двойники; 3 цветные одиночные нити длиной 45 см.

### Экзаменационный билет №16

- 1.Методика определения сортности чистошерстяных и полушерстяных тканей
- 2.Что лежит в основе деления на категории упитанности мяса говядины, телятины и баранины? Дайте отличительную характеристику категориям упитанности
- 3.Сделайте вывод о качестве развесного зефира, глазированного шоколадом, если при анализе средней пробы обнаружено:
  - подтеки глазури снизу;
  - деформированных изделий – 5,5 %

### Экзаменационный билет №17

- 1.Требования к качеству и дефекты швейной одежды.
- 2.Каких видов может быть мясо по термическому состоянию? Дайте определение этих видов мяса и их отличительные признаки
- 3.Дать заключение о качестве подкладочной шёлковой ткани шириной 90 см, длиной 80 м, если при приёмке обнаружены дефекты:
  - а) близна до 2 нитей 15 см - 2 штуки;
  - б) масляная нить по основе до 2 нитей длиной 40 см - 1 штука;
  - в) подплетина 0,3 см -- 1 штука;

### Экзаменационный билет №18

- 1.Требования к качеству и дефекты трикотажных товаров
- 2.Что происходит с рыбой в процессе соления? Охарактеризуйте условия и режим хранения соленых рыбных товаров
- 3.В овощной магазин г. Новгорода поступила партия свежей столовой обыкновенной свеклы в количестве 180 ящиков по 20 кг в каждом. Чему равен вес точечной пробы и вес объединенной пробы?

### Экзаменационный билет №19

- 1.Принципы сортировки швейной и трикотажной одежды по стандартам
- 2.На поверхности соленой рыбы появились желтые пятна. Укажите, как называется дефект, причину его появления и возможность использования такой рыбы

3. Дать заключение о качестве вельвет-корда гладкокрашеного шириной 110 см, длиной 50 м, если при приёмке обнаружены следующие дефекты:

- а) один пролёт;
- б) ворсовые плешины 0,5 см — 2 штуки;
- в) недостаточный ворс по всему куску.

#### **Экзаменационный билет №20**

1. Требования к качеству и дефекты кожаной обуви

2. В каких условиях следует хранить баночные консервы? Охарактеризуйте виды дефектов, возникающие при хранении

3. Определите калорийность 200г. Швейцарского сыра. Химический состав: белки-24,9%; жиры-31,8%; вода-4,2%.

### **6.3 Критерии оценки для проведения экзамена по модулю**

**Оценка «отлично»** выставляется обучающемуся, свободно и грамотно изложившему ответы на все вопросы экзаменационного билета, а также полный и четкий ответ на один дополнительный вопрос.

**Оценка «хорошо»** ставится обучающемуся за хорошие ответы (не совсем полные, либо незначительные неточности в формулировках) на все вопросы экзаменационного билета, а также за хороший (не полный) ответ на один дополнительный вопрос.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится обучающемуся за ответы на вопросы экзаменационного билета путем наводящих вопросов преподавателя; не полные ответы, допускаемые ошибки при ответе, но исправленные им путем наводящих вопросов преподавателя.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится обучающемуся за неудовлетворительные знания и отказ от ответа, затруднения с ответом на наводящие вопросы преподавателя.

### **6.4 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по профессиональному модулю**

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций обучающегося, уровней обученности: «знать», «уметь».

2. При сдаче экзамена:

– профессиональные знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

## 7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20\_\_ / \_\_ учебный год и утверждена начальником учебно – методического отдела Владимировой Н.А.

от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Рабочая программа: одобрена на 20\_\_ / \_\_ учебный год и утверждена начальником учебно – методического отдела Владимировой Н.А.

от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)