

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
МДК.02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских  
товаров  
программы подготовки специалистов среднего звена  
38.02.08 Торговое дело

Форма обучения: очная

Владивосток 2026

Рабочая программа МДК.02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров профессионального модуля ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 Торговое дело, утвержденного приказом Минпросвещения России от 19.07.2023г. N 548, примерной образовательной программой.

Разработана:

И.В.Мокшина, преподаватель высшей категории КСД ВВГУ, методист  
А.В. Павелко, преподаватель КСД ВВГУ;

Рассмотрено на заседании ЦМК специальности Торговое дело  
Протокол № 9 от «05» мая 2026г.

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_  
Э.А. Береговенко

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## **1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины**

### **1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Рабочая программа МДК.02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров является частью профессионального цикла основной образовательной программы (далее ООП) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.08 Торговое дело

### **1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

По итогам освоения дисциплины, обучающиеся должны продемонстрировать результаты обучения, соотнесённые с результатами освоения ООП СПО, приведенные в таблице:

| Код ОК, ПК | Код результата обучения | Наименование результата обучения                                                                                                                                                |
|------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.4     | У6                      | Обобщать и анализировать современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных; |
|            | У7                      | Проводить оценку качественных и количественных характеристик товаров по требованиям нормативно-технических документов;                                                          |
|            | У8                      | Организовывать экспертизу потребительских товаров и оформлять ее результаты.                                                                                                    |
|            | 39                      | Законодательства Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия;                                                 |
|            | 310                     | Современного российского и зарубежного опыта в области обеспечения качества и безопасности товаров;                                                                             |
|            | 311                     | Основных методов оценки качества и безопасности потребительских товаров;                                                                                                        |
|            | 312                     | Организации проведения экспертизы товаров и оформления ее результатов;                                                                                                          |
|            | 313                     | Сквозных цифровых технологий, применяемых в сфере обеспечения качества и безопасности товаров.                                                                                  |

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                                                    | Объем часов |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины                                    | 133         |
| В том числе                                                                           |             |
| - теоретическое обучение                                                              | 36          |
| - практические занятия                                                                | 56          |
| - курсовая работа                                                                     | 18          |
| - самостоятельная работа                                                              | 23          |
| - консультации                                                                        |             |
| - промежуточная аттестация (4 семестр - ДФК,<br>5 семестр - дифференцированный зачет) |             |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) |                                                                                                                                                                                                      | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                         | 2                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                      | 3                                                                   |
| 4,5 семестр                                                                               |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                      |                                                                     |
| Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров                     |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                      | 133                                                                 |
| МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров                     |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                      | 133                                                                 |
| Тема 3.1.<br><br>Оценочная деятельность в товароведении                                   | Содержание                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                      | 6                                                                   |
|                                                                                           | 1                                                                                                                                                            | Основные понятия оценочной деятельности. Факторы качества товаров                                                                                                                                    | 2                                                                   |
|                                                                                           | 2                                                                                                                                                            | Контроль качества, оценка качества и оценка уровня качества. Правила отбора проб                                                                                                                     | 2                                                                   |
|                                                                                           | 3                                                                                                                                                            | «Пирамида качества». Основные этапы оценки качества товаров                                                                                                                                          | 2                                                                   |
|                                                                                           | Практические занятия                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                      | 16                                                                  |
|                                                                                           | 1                                                                                                                                                            | Практическое занятие № 1. Изучение концепции всеобщего качества. Многоаспектность качества                                                                                                           | 2                                                                   |
|                                                                                           | 2                                                                                                                                                            | Практическое занятие № 2. Применение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий                                                                                             | 2                                                                   |
|                                                                                           | 3                                                                                                                                                            | Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач и составление акта отбора проб                                                                                                                  | 2                                                                   |
|                                                                                           | 4                                                                                                                                                            | Практическое занятие № 4. Анализ основных факторов качества товара (товар по выбору обучающегося)                                                                                                    | 2                                                                   |
|                                                                                           | 5                                                                                                                                                            | Практическое занятие № 5. Расчет приемочных и браковочных чисел товарных партий и приемочного уровня дефектности                                                                                     | 2                                                                   |
|                                                                                           | 6                                                                                                                                                            | Практическое занятие № 6. Определение номенклатуры потребительских свойств и показателей качества продовольственной группы товаров растительного и смешанного происхождения (по выбору обучающегося) | 2                                                                   |

|                                                                          |                             |                                                                                                                                                                                                                        |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                          | 7                           | <b>Практическое занятие № 7.</b> Определение номенклатуры потребительских свойств и показателей качества продовольственной группы товаров животного (по выбору обучающегося)                                           | 2         |
|                                                                          | 8                           | <b>Практическое занятие № 8.</b> Определение вида дефекта товара и причин его возникновения (товар по выбору обучающегося)                                                                                             | 2         |
| <b>Тема 3.2.</b><br><br><b>Идентификация<br/>потребительских товаров</b> | <b>Содержание</b>           |                                                                                                                                                                                                                        | <b>12</b> |
|                                                                          | 1                           | Актуальность проблемы качества товаров                                                                                                                                                                                 | 2         |
|                                                                          | 2                           | Свойства товаров и их природа: физические, химические, биологические и смешанные                                                                                                                                       | 2         |
|                                                                          | 3                           | Основные понятия количественной характеристики товаров: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия                                                                                  | 2         |
|                                                                          | 4                           | Основы идентификации и прослеживаемости потребительских товаров и товарных партий, техническое обеспечение                                                                                                             | 2         |
|                                                                          | 5                           | Виды, характеристика и способы фальсификации продовольственных и непродовольственных товаров                                                                                                                           | 2         |
|                                                                          | 6                           | Особенности идентификации при выявлении фальсифицированных товаров                                                                                                                                                     | 2         |
|                                                                          | <b>Практические занятия</b> |                                                                                                                                                                                                                        | <b>14</b> |
|                                                                          | 1                           | <b>Практическое занятие № 9.</b> Количественная идентификация товаров                                                                                                                                                  | 2         |
|                                                                          | 2                           | <b>Практическое занятие № 10.</b> Исследование общих правил проведения идентификации продовольственных / непродовольственных товаров. Выявление показателей пригодных для целей ассортиментной (видовой) идентификации | 2         |
|                                                                          | 3                           | <b>Практическое занятие № 11.</b> Порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации однородной группы продовольственных товаров растительного и смешанного происхождения                                       | 2         |
|                                                                          | 4                           | <b>Практическое занятие № 12.</b> Порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации однородной группы продовольственных товаров животного происхождения                                                        | 2         |
|                                                                          | 5                           | <b>Практическое занятие № 13.</b> Порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации однородной группы непродовольственных товаров                                                                              | 2         |
|                                                                          | 6                           | <b>Практическое занятие № 14.</b> Порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации однородной группы непродовольственных товаров                                                                              | 2         |

|                                                                                |                             |                                                                                                                                                                                                      |           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                | 7                           | <b>Практическое занятие № 15. Работа с нормативной и технической документацией, используемой при проведении идентификации товаров</b>                                                                | 2         |
| <b>Тема 3.3.</b><br><br><b>Методы определения показателей качества товаров</b> | <b>Содержание</b>           |                                                                                                                                                                                                      | <b>8</b>  |
|                                                                                | 1                           | Объективные методы определения показателей качества. Измерительный метод                                                                                                                             | 2         |
|                                                                                | 2                           | Основные виды погрешностей при определении качества товаров                                                                                                                                          | 2         |
|                                                                                | 3                           | Эвристические методы. Органолептический и экспертный метод                                                                                                                                           | 2         |
|                                                                                | 4                           | Статистические методы контроля и управления качеством                                                                                                                                                | 2         |
|                                                                                | <b>Практические занятия</b> |                                                                                                                                                                                                      | <b>14</b> |
|                                                                                | 1                           | <b>Практическое занятие № 16.</b> Оценка органолептических показателей качества продовольственных товаров. Определение товарного сорта товара (товар по выбору обучающегося)                         | 2         |
|                                                                                | 2                           | <b>Практическое занятие № 17.</b> Оценка органолептических показателей качества непродовольственных товаров. Определение товарного сорта товара (товар по выбору обучающегося)                       | 2         |
|                                                                                | 3                           | <b>Практическое занятие № 18.</b> Балльная оценка органолептических показателей качества продовольственного / непродовольственного товара (товар по выбору обучающегося)                             | 2         |
|                                                                                | 4                           | <b>Практическое занятие № 19.</b> Оценка качества продовольственного / непродовольственного товара экспертным методом (товар по выбору обучающегося)                                                 | 2         |
|                                                                                | 5                           | <b>Практическое занятие № 20.</b> Оценка физико-химических показателей качества продовольственного / непродовольственного товаров. Определение товарного сорта товара (товар по выбору обучающегося) | 2         |
|                                                                                | 6                           | <b>Практическое занятие № 21.</b> Оценка физико-химических показателей качества продовольственного / непродовольственного товаров. Определение товарного сорта товара (товар по выбору обучающегося) | 2         |
|                                                                                | 7                           | <b>Практическое занятие № 22.</b> Работа с нормативными документами по определению органолептических, физико-химических показателей качества товаров (товар по выбору обучающегося)                  | 2         |
| <b>Тема 3.4.</b>                                                               | <b>Содержание</b>           |                                                                                                                                                                                                      | <b>10</b> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                             |                                                                                                                                                                                                             |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Основы экспертизы потребительских товаров</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1                           | <b>Теоретические основы экспертизы: понятие, цели, задачи и основания проведения экспертизы, объекты и субъекты, принципы товарной экспертизы</b>                                                           | 22        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2                           | <b>Комплексная и оперативная экспертиза. Виды оценочной деятельности: контроль качества и сертификация</b>                                                                                                  | 2         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3                           | Классификация товарной экспертизы. Характеристика отдельных видов экспертиз                                                                                                                                 | 2         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4                           | Правила и порядок проведения товарной экспертизы качества товаров. Экспертиза количественных характеристик товаров                                                                                          | 2         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 5                           | Результаты экспертизы, их оформление. Структура и порядок заполнения акта экспертизы                                                                                                                        |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Практические занятия</b> |                                                                                                                                                                                                             | <b>12</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1                           | <b>Практическое занятие № 23.</b> Работа с санитарными правилами и нормами, с эксплуатационной технической документацией используемыми в экспертизе (техническими паспортами, руководством по эксплуатации) | 2         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2                           | <b>Практическое занятие № 24.</b> Работа с товаросопроводительными документами, определяющими происхождение товара: счетом-фактурой, инвойсом                                                               | 2         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3                           | <b>Практическое занятие № 25.</b> Составление схемы отбора образцов (проб) товаров для проведения экспертизы, документальное оформление процесса. Порядок оформления заявки на проведение экспертизы        | 2         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4                           | <b>Практическое занятие № 26.</b> Организация и проведение экспертизы качества продовольственного / непродовольственного товара органолептическим методом                                                   | 2         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 5                           | <b>Практическое занятие № 27.</b> Документальное оформление экспертизы качества продовольственного / непродовольственного товара: составление акта и приложения к акту экспертизы                           | 2         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 6                           | <b>Практическое занятие № 28.</b> Документальное оформление экспертизы качества продовольственного / непродовольственного товара: составление акта и приложения к акту экспертизы                           | 2         |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела МДК 2.3</b><br>1. Проведение учебно-исследовательской деятельности по заданной теме<br>2. Подготовка реферата (компьютерной презентации), его защита на заданную тему<br>3. Работа с учебной и специальной литературой (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) на |                             |                                                                                                                                                                                                             | <b>23</b> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| заданные темы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| 4. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций, оформление работ, их защита на заданные темы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| <p align="center"><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <p>1. Эволюция управления качеством. Оценка качества и факторы, формирующие качество ПТ и НТ</p> <p>2. Мировой опыт становления контроля и управления качеством</p> <p>3. Система стандартов ISO «семейства» 9000</p> <p>4. Стандартизация и сертификация продукции</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| <p align="center"><b>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</b></p> <p>1. Оценка качества и безопасности молочных продуктов (масла, сыров).</p> <p>2. Особенности экспертизы и классификация зерномучных товаров.</p> <p>3. Исследование качества и безопасности рыбной продукции.</p> <p>4. Маркировка и экспертиза кондитерских изделий.</p> <p>5. Экспертиза качества бытовой керамики (фарфор).</p> <p>6. Оценка безопасности и качества электротоваров (бытовой техники).</p> <p>7. Особенности экспертизы меховых изделий.</p> <p>8. Контроль качества строительных материалов (инновационные методы).</p> <p>9. Анализ качества воды и напитков.</p> <p>10. Внедрение системы ХАССП (НАССР) на пищевых предприятиях.</p> <p>11. Маркировка как инструмент информирования потребителей о качестве.</p> <p>12. Сертификационные испытания товаров: этапы и процедуры.</p> <p>13. Разработка новых упаковочных материалов с учетом экологических требований.</p> <p>14. Роль конкурентоспособности в системе менеджмента качества.</p> <p>15. Инновационные решения для повышения качества товаров.</p> <p>16. Сравнительный анализ систем менеджмента качества (например, корейский опыт).</p> <p>17. Применение риск-ориентированного мышления в управлении качеством.</p> <p>18. Особенности проведения оценки качества сыров отечественного производства (На материалах исследования образцов твердых сычужных сыров).</p> <p>19. Оценка качества и формирование потребительского спроса вкусовых товаров (на материалах исследования кофе натурального растворимого).</p> <p>20. Оценка качества текстильных изделий: методы и стандарты</p> <p>21. Оценка качества и уровня безопасности майонезов, реализуемых в торговой сети (На материалах исследования образцов майонезов различных производителей).</p> <p>22. Современные подходы к экспертизе непродовольственных товаров</p> <p>23. Организация и особенности проведения контроля качества и безопасности продуктов детского питания.</p> <p>24. Организация и особенности оценки качества рыбы и морепродуктов.</p> <p>25. Сертификационные испытания автомобилей: основные этапы и процедуры.</p> <p>26. Проведение оценки уровня безопасности пищевые добавки, классификация, нормы и экспертиза.</p> |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <p>27. Разработка и внедрение инновационных решений для повышения качества товаров.</p> <p>28.. Контроль качества бытовой техники: современные тенденции.</p> <p>29. Особенности экспертизы мебели: требования и нормативы.</p> <p>30. Аналитические методы исследования качества воды и напитков.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |
| <p style="text-align: center;"><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b></p> <p>1. Выбор темы курсовой работы, формулировка актуальности исследования, определение цели, постановка задач</p> <p>2. Подбор источников и литературы, проверка актуальности предлагаемой в них информации, составление библиографического списка и плана курсовой работы</p> <p>3. Теоретический анализ источников и литературы, определение понятийного аппарата. Систематизация собранного фактического и цифрового материала путем сведения его в таблицы, диаграммы, графики и схемы</p> <p>4. Обобщение теоретических аспектов по проблеме исследования в главе первой курсовой работы</p> <p>5. Оформление результатов практических исследований в главе второй курсовой работы</p> <p>6. Подбор и оформление приложений по теме курсовой работы</p> <p>7. Составление заключения курсовой работы, содержащее выводы и предложения по результатам проведенных исследований</p> <p>8. Требования к содержанию и подготовка презентации курсовой работы</p> <p>9. Защита курсовой работы</p> | <b>18</b> |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Реализация дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов «Товароведения, метрологии, стандартизации и сертификации» или «Товароведения и организации экспертизы качества товаров».

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов «Товароведения, метрологии, стандартизации и сертификации» или «Товароведения и организации экспертизы качества товаров»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков по товароведной документации и товарной экспертизе;
- комплект образцов оформленных товароведных документов, актов, сертификатов, договоров
- комплект законодательных и нормативных документов;
- комплект учебно-методических материалов.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, принтер, интерактивная доска, лицензированное программное обеспечение общего и профессионального назначения, программное обеспечение: СПС Гарант, СПС Консультант Плюс.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: лабораторное оборудование и измерительные приборы, комплект бланков по товароведной документации и товарной экспертизе, комплект образцов оформленных актов, сертификатов, договоров, образцы и макеты товаров, упаковки, компьютер с лицензионным программным обеспечением и с выходом в сеть Интернет, мультимедийный проектор, принтер, интерактивная доска, комплект законодательных и нормативных документов, программное обеспечение: СПС Гарант, СПС Консультант Плюс, комплект учебно-методической документации

Реализация дисциплины предполагает обязательную производственную практику.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### **3.2.1 Основные печатные издания**

1. Федеральный закон от 29.07.1998 № 135-ФЗ «Об оценочной деятельности в Российской Федерации» (ред. от 14.02.2024)
2. Закон РФ от 07.07.1993 № 5340-1 «О торгово-промышленных палатах в Российской Федерации» (последняя редакция от 12.12.2023 № 586-ФЗ)
3. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» (последняя редакция от 08.08.2024)
4. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция, в настоящий документ вносятся изменения на основании Федерального закона от 08.07.2024 № 167-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации» с 1 сентября 2025 года)
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции (с изменениями на 22 апреля 2024 года)
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее

### 3.2.2 Основные электронные издания

- 4 Образовательные ресурсы Интернета – Официальный сайт Правительства Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://government.ru/>, свободный
- 5 Образовательные ресурсы Интернета – Официальный сайт Министерства экономического развития Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.economy.gov.ru>, свободный
- 6 Образовательные ресурсы Интернета – Официальный сайт Министерства финансов Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://minfin.ru/ru/>, свободный
- 7 Образовательные ресурсы Интернета – Официальный сайт Министерства промышленности и торговли Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://minpromtorg.gov.ru>, свободный
- 8 Образовательные ресурсы Интернета – Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://minzdrav.gov.ru/>, свободный
- 9 Образовательные ресурсы Интернета – Официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://fsvps.gov.ru/>, свободный
- 10 Образовательные ресурсы Интернета – Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт): <http://www.gost.ru> – Режим доступа: свободный
- 11 Образовательные ресурсы Интернета – Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://rosstat.gov.ru>, <http://www.gks.ru/>, свободный
- 12 Образовательные ресурсы Интернета – Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://government.ru>, свободный
- 13 Образовательные ресурсы Интернета – Официальный сайт Росконтроль – Система независимого контроля качества РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://roscontrol.com/>, свободный
- 14 Образовательные ресурсы Интернета – Официальный сайт Торгово-промышленная палата Российской Федерации <http://www.tpprf.ru> – Режим доступа: свободный
- 15 Образовательные ресурсы Интернета – Официальный сайт Ассоциация компаний розничной торговли [Электронный ресурс]. – Режим доступа <https://acort.ru/>, свободный
- 16 Образовательные ресурсы Интернета – Официальный сайт РИА «Стандарты и качество»: стандартизация, метрология, менеджмент качества: [www.stq.ru](http://www.stq.ru) – Режим доступа: свободный
- 17 Образовательные ресурсы Интернета – Официальный сайт Журнала СМИ «Спрос – электронный журнал для потребителей»: <https://spros-online.ru/> – Режим доступа: свободный
- 18 Образовательные ресурсы Интернета – Официальный сайт Интернет-портал Торговля, бизнес, товароведение, экспертиза: <http://www.znaytovar.ru> – Режим доступа: свободный

### 3.2.3 Дополнительные источники

1. Минько, Э. В. Оценка качества товаров и основы экспертизы: учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. – Саратов: Профобразование, 2017. – 221 с. – ISBN 978-5-4488-0157-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/70616> (дата обращения: 04.04.2025). – Режим доступа: для авторизованных пользователей.
2. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 461 с. – (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016019-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/read?id=363101&pagenum=344> (дата обращения: 04.04.2025). – Режим доступа: по подписке, при регистрации.
3. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества

продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. – 320 с.: ил. – (Ab ovo). – ISBN 978-5-91768-939-5. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1174607> (дата обращения: 04.04.2025). – Режим доступа: по подписке, при регистрации.

4. Янушевская, М. Н. Аудит систем качества и сертификация: учебное пособие для СПО / М. Н. Янушевская. – Саратов: Профобразование, 2021. – 102 с. – ISBN 978-5-4488-0926-2. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/99923> (дата обращения: 07.04.2025). – Режим доступа: для авторизированных пользователей

## 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения                                                                                                                                                                  | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                          | Методы оценки                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| У6 - Обобщать и анализировать современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных; | <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выполнения практических работ;</li> <li>- правильность, полнота самостоятельной подготовки к выполнению заданий по практическим работам</li> </ul>                 | оценка выполнения и защиты практических работ                                                 |
| У7 - Проводить оценку качественных и количественных характеристик товаров по требованиям нормативно-технических документов                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выполнения практических работ;</li> <li>- правильность, полнота самостоятельной подготовки к выполнению заданий по практическим работам</li> </ul>                 | оценка выполнения и защиты практических работ                                                 |
| У8 - Организовывать экспертизу потребительских товаров и оформлять ее результаты                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выполнения практических работ;</li> <li>- правильность, полнота самостоятельной подготовки к выполнению заданий по практическим работам</li> </ul>                 | оценка выполнения и защиты практических работ                                                 |
| З9- Законодательства Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- четкость изложения материала при устном опросе;</li> <li>- правильность выполнения теста, правильность, полнота самостоятельной подготовки к устному опросу и зачету</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- тестовые задания</li> </ul> |

|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                           |                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 310- Современного<br>русского и зарубежного<br>опыта в области<br>обеспечения качества и<br>безопасности товаров; | четкость изложения материала при<br>устном опросе; правильность<br>выполнения теста; правильность,<br>полнота самостоятельной<br>подготовки к устному опросу и<br>зачету  | - устный опрос;<br>- тестовые задания |
| 311- Основных методов<br>оценки качества и<br>безопасности<br>потребительских товаров.                            | четкость изложения материала при<br>устном опросе; правильность<br>выполнения теста - правильность,<br>полнота самостоятельной<br>подготовки к устному опросу и<br>зачету | - устный опрос;<br>- тестовые задания |
| 312- Организации<br>проведения экспертизы<br>товаров и оформления ее<br>результатов                               | четкость изложения мате риала при<br>устном опросе;<br>правильность выполнения теста<br>правильность, полнота<br>самостоятельной подготовки к<br>устному опросу и зачету  | - устный опрос;<br>- тестовые задания |
| 313- Сквозных цифровых<br>технологий, применяемых в<br>сфере обеспечения качества<br>и безопасности товаров       | четкость изложения материала при<br>устном опросе;<br>правильность выполнения теста<br>правильность, полнота<br>самостоятельной подготовки к<br>устному опросу и зачету   | - устный опрос;<br>- тестовые задания |

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по  
учебной дисциплине

МДК.02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских  
товаров

программы подготовки специалистов среднего звена

38.02.08 Торговое дело

Форма обучения: очная

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по МДК.02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров разработан в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 38.02.08 Торговое дело, утвержденного приказом Минпросвещения России от 09.07.2023, № 548, образовательной программой, рабочей программой профессионального модуля.

Разработчик(и): Павелко А.В., преподаватель ФГБОУ ВО «ВВГУ»

Рассмотрено на заседании ЦМК специальности Торговое дело  
Протокол № 9 от «05» мая 2026г.

Председатель ЦМК  Э.А. Береговенко

## 1 Общие положения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины

МДК.02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров.

ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости в виде устного собеседования или теста и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме дифференцированного зачета (с использованием оценочного средства - опрос в форме ответов на тест).

## 2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

| Код ОК, ПК | Код результата обучения | Наименование результата обучения                                                                                                                                                |
|------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.4     | У6                      | Обобщать и анализировать современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных; |
|            | У7                      | Проводить оценку качественных и количественных характеристик товаров по требованиям нормативно-технических документов                                                           |
|            | У8                      | Организовывать экспертизу потребительских товаров и оформлять ее результаты                                                                                                     |
|            | 39                      | Законодательства Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия                                                  |
|            | 310                     | Современного российского и зарубежного опыта в области обеспечения качества и безопасности товаров;                                                                             |
|            | 311                     | Основных методов оценки качества и безопасности потребительских товаров.                                                                                                        |
|            | 312                     | Организации проведения экспертизы товаров и оформления ее результатов                                                                                                           |
|            | 313                     | Сквозных цифровых технологий, применяемых в сфере обеспечения качества и безопасности товаров                                                                                   |

### 3. Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

#### 3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

| Краткое наименование раздела (МДК), темы, параграфа дисциплины   | Код результата обучения | Показатель овладения результатами обучения                                                                                                                                      | Наименование оценочного средства и представление его в КОС |                                                   |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|                                                                  |                         |                                                                                                                                                                                 | Текущий контроль                                           | Промежуточная аттестация                          |
| <b>Тема 3.1. Оценочная деятельность в товароведении</b>          | <b>39</b>               | Способность использовать знание законодательства Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия;                 | <i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-10)</i>                 | <i>Индивидуальные карточки по вариантам, тест</i> |
|                                                                  | <b>310</b>              | Способность использовать современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров;                                                        |                                                            |                                                   |
|                                                                  | <b>У6</b>               | Обобщать и анализировать современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных; |                                                            |                                                   |
| <b>Тема 3.2. Идентификация потребительских товаров</b>           | <b>313</b>              | Способность использовать сквозные цифровые технологии, применяемые в сфере обеспечения качества и безопасности товаров                                                          | <i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 11-25)</i>                | <i>Индивидуальные карточки по вариантам, тест</i> |
| <b>Тема 3.3. Методы определения показателей качества товаров</b> | <b>311</b>              | Способность использовать основные методы оценки качества и безопасности потребительских                                                                                         |                                                            |                                                   |

|                                                            |            |                                                                                                                                                                 |                                                                   |                                                   |
|------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|                                                            |            | товаров;                                                                                                                                                        | <i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 26-37)</i>                       | <i>Индивидуальные карточки по вариантам, тест</i> |
|                                                            | <b>У7</b>  | Способность проводить оценку качественных и количественных характеристик товаров по требованиям нормативно-технических документов                               |                                                                   |                                                   |
| <b>Тема 3.4. Основы экспертизы потребительских товаров</b> | <b>39</b>  | Способность использовать знания законодательства Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия; | <i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 38-55)</i><br><br><i>Реферат</i> | <i>Индивидуальные карточки по вариантам, тест</i> |
|                                                            | <b>312</b> | Способность использовать знания по организации и проведению экспертизы товаров и оформления ее результатов                                                      |                                                                   |                                                   |
|                                                            | <b>У8</b>  | Способность организовывать экспертизу потребительских товаров и оформлять ее результаты                                                                         |                                                                   |                                                   |

### 3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

| Краткое наименование раздела (МДК), темы дисциплины                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Код результата обучения | Показатель овладения результатами обучения                                                                                                                                                  | Наименование оценочного средства и представление его в КОС                                                                                               |                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                         |                                                                                                                                                                                             | Текущий контроль                                                                                                                                         |                                            |
| <b>Тема 3.1. Оценочная деятельность в товароведении</b><br><i>Практическая работа 3.1.1</i> Изучение концепции всеобщего качества. Многоаспектность качества<br><i>Практическая работа 3.2.2</i> Применение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий<br><i>Практическая работа 3.2.3</i> Решение ситуационных задач и составление акта отбора проб<br><i>Практическая работа 3.2.4</i> Анализ основных факторов качества товара (товар по выбор)<br><i>Практическая работа 3.2.5</i> Расчет приемочных и браковочных чисел товарных партий и приемочного уровня дефектности<br><i>Практическая работа 3.2.6</i> Определение номенклатуры потребительских свойств и показателей качества продовольственной группы товаров растительного и смешанного происхождения (по выбору обучающегося)<br><i>Практическая работа 3.2.7</i> Определение номенклатуры потребительских свойств и показателей качества продовольственной группы товаров животного (по выбору обучающегося)<br><i>Практическая работа 3.2.8</i> Определение вида дефекта товара и причин его возникновения (товар по выбору обучающегося) | 39                      | Способность использовать знание законодательства Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия;                             | Защита практической работы 3.2.1;<br>Защита практической работы 3.2.2;                                                                                   |                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 310                     | Способность использовать современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров;                                                                    | Защита практической работы 3.2.3;<br>Защита практической работы 3.2.4;                                                                                   | Контрольные вопросы на зачет 1-10 (п. 5.1) |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | У6                      | Способность обобщать и анализировать современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных; | Защита практической работы 3.2.5;<br>Защита практической работы 3.2.6;<br><br>Защита практической работы 3.2.7;<br><br>Защита практической работы 3.2.8; |                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <p><b>Тема 3.2. Идентификация потребительских товаров</b> <i>Практическая работа 3.2.1</i><br/>Количественная идентификация товаров<br/><i>Практическая работа 3.2.2</i> Исследование общих правил проведения идентификации продовольственных / непродовольственных товаров.<br/><i>Практическая работа 3.2.3</i> Порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации однородной группы продовольственных товаров растительного и смешанного происхождения<br/><i>Практическая работа 3.2.4</i> Порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации однородной группы продовольственных товаров животного происхождения<br/><i>Практическая работа 3.2.5</i> Порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации однородной группы непродовольственных товаров<br/><i>Практическая работа 3.2.6</i> Порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации однородной группы непродовольственных товаров</p> | 313 | Способность использовать сквозные цифровые технологии, применяемые в сфере обеспечения качества и безопасности товаров | <p><i>Защита практической работы 3.2.1;</i><br/><i>Защита практической работы 3.2.2;</i></p> <p><i>Защита практической работы 3.2.3;</i></p> <p><i>Защита практической работы 3.2.4;</i></p> <p><i>Защита практической работы 3.2.5;</i></p> <p><i>Защита практической работы 3.2.6;</i></p> | <i>Контрольные вопросы на зачет 11-25 (п. 5.1)</i> |
| <p><b>Тема 3.3. Методы определения показателей качества товаров</b><br/><i>Практическая работа 3.3.1</i> Оценка органолептических показателей качества продовольственных товаров. Определение товарного сорта товара (товар по выбору обучающегося)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 311 | Способность использовать основные методы оценки качества и безопасности потребительских товаров;                       | <i>Защита практической работы 3.3.1;</i>                                                                                                                                                                                                                                                     | <i>Контрольные вопросы на зачет 26-37 (п. 5.1)</i> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <p><i>Практическая работа 3.3.2</i> Оценка органолептических показателей качества непродовольственных товаров.</p> <p><i>Практическая работа 3.3.3</i> Балльная оценка органолептических показателей качества продовольственного / непродовольственного товара (товар по выбору обучающегося)</p> <p><i>Практическая работа 3.3.4</i> Оценка качества продовольственного / непродовольственного товара экспертным методом (товар по выбору обучающегося)</p> <p><i>Практическая работа 3.3.5</i> Оценка физико-химических показателей качества продовольственного / непродовольственного товаров. Определение товарного сорта товара (товар по выбору обучающегося)</p> <p><i>Практическая работа 3.3.6</i> Оценка физико-химических показателей качества продовольственного / непродовольственного товаров. Определение товарного сорта товара (товар по выбору обучающегося)</p> <p><i>Практическая работа 3.3.7</i> Работа с нормативными документами по определению органолептических, физико-химических показателей качества товаров (товар по выбору обучающегося)</p> | У7 | Способность проводить оценку качественных и количественных характеристик товаров по требованиям нормативно-технических документов                               | <p><i>Защита практической работы 3.3.2;</i></p> <p><i>Защита практической работы 3.3.3;</i></p> <p><i>Защита практической работы 3.3.4;</i></p> <p><i>Защита практической работы 3.3.5;</i></p> <p><i>Защита практической работы 3.3.6;</i></p> <p><i>Защита практической работы 3.3.7;</i></p> |                                                           |
| <p><b>Тема 3.4. Основы экспертизы потребительских товаров</b></p> <p><i>Практическая работа 3.4.1</i> Работа с санитарными правилами и нормами, с эксплуатационной технической документацией используемыми в экспертизе (техническими паспортами, руководством</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 39 | Способность использовать знания законодательства Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия; | <p><i>Защита практической работы 3.4.1;</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                 | <p><i>Контрольные вопросы на зачет 38-55 (п. 5.1)</i></p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |                                                                                                            |                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| по эксплуатации)<br><i>Практическая работа 3.4.2</i> Работа с товаросопроводительными документами, определяющими происхождение товара: счетом-фактурой, инвойсом<br><i>Практическая работа 3.4.3</i> Составление схемы отбора образцов (проб) товаров для проведения экспертизы, документальное оформление процесса. Порядок оформления заявки на проведение экспертизы<br><i>Практическая работа 3.4.4</i> Организация и проведение экспертизы качества продовольственного / непродовольственного товара органолептическим методом<br><i>Практическая работа 3.4.5</i> Документальное оформление экспертизы качества продовольственного / непродовольственного товара: составление акта и приложения к акту экспертизы<br><i>Практическая работа 3.4.6</i> Документальное оформление экспертизы качества продовольственного / непродовольственного товара: составление акта и приложения к акту экспертизы | 312 | Способность использовать знания по организации и проведению экспертизы товаров и оформлению ее результатов | <i>Защита практической работы 3.4.2;</i><br><br><i>Защита практической работы 3.4.3;</i><br><br><i>Защита практической работы 3.4.4;</i> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | У8  | Способность организовывать экспертизу потребительских товаров и оформлять ее результаты                    | <i>Защита практической работы 3.4.5;</i><br><br><i>Защита практической работы 3.4.6;</i>                                                 |

#### **4. Описание процедуры оценивания**

Результаты обучения по учебной дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырём бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по профессиональному модулю проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками при проведении практических работ, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой профессиональному модулю).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по учебной дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка на зачете выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.

##### **Критерии оценивания устного ответа**

Оценочные средства: собеседование, устное сообщение, семинар.

**4.баллов** - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

**4 балла** - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

**3 балла** – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

**2 балла** – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

##### **Критерии оценивания письменной работы**

Оценочные средства: реферат, конспект, контрольная работа, письменный отчет по лабораторной работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации.

**5 баллов** - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового

характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

**4 балла** - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

**3 балла** – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

**4 балла** - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

#### Критерии оценивания тестового задания

| Оценка                        | <i>Отлично</i> | <i>Хорошо</i>    | <i>Удовлетворительно</i> | <i>Неудовлетворительно</i> |
|-------------------------------|----------------|------------------|--------------------------|----------------------------|
| Количество правильных ответов | 91 % и $\geq$  | от 81% до 90,9 % | не менее 60%             | менее 60%                  |

#### Критерии выставления оценки студенту на зачете

*Оценочные средства: устный опрос в форме ответов на контрольные вопросы, устный опрос в форме собеседования, выполнение реферата.*

| Оценка по промежуточной аттестации | Характеристика качества сформированности компетенций                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «зачтено» / «отлично»              | Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «зачтено» /<br>«хорошо»                 | Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.                                                                                                                                                                                                   |
| «зачтено» /<br>«удовлетворительно»      | Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации. |
| «не зачтено» /<br>«неудовлетворительно» | Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.                                                                                                                                |

## 5. Примеры оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестаций

### 5.1 Вопросы для текущего контроля (устного опроса):

#### Тема 3.1. Оценочная деятельность в товароведении

1. Что понимают под оценочной деятельностью в товароведении, какова её главная цель и задачи?
2. Назовите основные принципы проведения товароведной экспертизы и оценки качества товаров.
3. Какова роль квалитетических методов в товароведной оценке? Перечислите основные показатели качества.
4. В чем различие между дифференциальным, комплексным и смешанным методами оценки уровня качества?
5. Охарактеризуйте измерительный (лабораторный), органолептический и экспертный методы оценки товаров.
6. Какие нормативно-правовые акты и технические регламенты регулируют вопросы оценки соответствия и качества продукции?
7. Что такое дефекты товаров, как проводится их классификация и влияние на снижение градации качества?
8. Опишите порядок проведения идентификационной экспертизы товаров и установления их фальсификации.
9. Каковы функции и полномочия экспертных организаций в сфере контроля и оценки качества потребительских товаров?

10. Каким образом результаты оценочной деятельности влияют на формирование цены товара и его конкурентоспособность?

### Тема 3.2. Идентификация потребительских товаров

11. Что такое идентификация потребительских товаров в товароведении?
12. Каковы главные цели проведения идентификации товаров?
13. Какие задачи решает идентификация на этапах производства, транспортировки и реализации?
14. Что является объектом и субъектом идентификации товаров?
15. Какие нормативные документы регулируют правила идентификации и маркировки товаров?
16. Перечислите основные виды идентификации потребительских товаров.
17. В чем заключается суть ассортиментной (видовой) идентификации?
18. Какие признаки используют для качественной идентификации товара?
19. Что такое партионная идентификация и для чего она нужна?
20. Какие методы (органолептический, измерительный, экспертный, социологический) применяют при идентификации?
21. Что понимается под средствами идентификации товаров?
22. Какую информацию должна содержать обязательная маркировка потребительского товара?
23. В чем разница между линейным (одномерным) штриховым кодом и двумерным кодом (например, Data Matrix)?
24. Какую роль играет система цифровой маркировки (например, «Честный ЗНАК») в идентификации товаров?
25. Какие требования предъявляются к читаемости и размещению средств идентификации на упаковке?

### Тема 3.3. Методы определения показателей качества товаров

26. Что понимают под методом определения (оценки) показателей качества товаров?
27. На какие основные группы подразделяются методы определения показателей качества по способу получения информации?
28. В чем сущность **измерительного (инструментального)** метода оценки качества? Какие приборы и средства при этом используются?
29. Дайте характеристику **органолептического** метода. Каковы его достоинства и ограничения?
30. С помощью каких органов чувств человека реализуется органолептический метод и какие свойства товаров при этом оцениваются?
31. В чем заключаются особенности **расчетного** метода определения показателей качества? Приведите примеры параметров, определяемых расчетом.
32. Когда применяется **экспертный** метод оценки качества? Кто выступает в роли экспертов?
33. В чем сущность **социологического** метода определения качества и как собирается первичная информация?
34. Какой метод называется **регистрационным** и на чем основан его принцип действия (например, подсчет дефектов или отказов)?
35. Чем отличаются **измерительный** метод от **органолептического**?
36. Какие методы относятся к объективным, а какие — к субъективным методам оценки качества?
37. В каких случаях на практике применяется комбинированный (сочетание нескольких методов) подход к оценке качества товаров?

### Тема 3.4. Основы экспертизы потребительских товаров

38. Что такое товароведная экспертиза потребительских товаров и каковы ее главные

цели?

39. Перечислите основные задачи, которые решаются в ходе проведения потребительской экспертизы.
40. Какие нормативно-правовые акты регулируют проведение экспертизы товаров в РФ?
41. Каковы права и обязанности эксперта при проведении товароведной экспертизы?
42. В каких случаях назначается обязательная экспертиза качества товара по закону «О защите прав потребителей»?
43. Назовите виды товарных экспертиз по целям и характеру их проведения (приемка, судебная, таможенная и др.).
44. Охарактеризуйте органолептические методы оценки качества, их достоинства и ограничения.
45. В чем суть измерительных (лабораторных) методов исследования товаров?
46. Какие существуют социологические и экспертные методы оценки качества?
47. Что понимают под идентификацией товаров в процессе экспертизы?
48. Дайте определение понятия «дефект» товара. Как классифицируются дефекты по происхождению и степени критичности?
49. Что такое фальсификация потребительских товаров? Какие виды фальсификации (ассортиментная, качественная, информационная) наиболее распространены?
50. Какими методами можно выявить признаки фальсификации продовольственных или непродовольственных товаров?
51. Как проводится проверка маркировки товара на предмет ее соответствия техническим регламентам?
52. Каков порядок отбора проб (образцов) для проведения товарной экспертизы?
53. Какой документ оформляется по результатам проведения товароведной экспертизы?
54. Перечислите основные разделы и реквизиты экспертного заключения.
55. Какая юридическая ответственность предусмотрена за дачу заведомо ложного заключения эксперта?

## **5.2 Тест для оценки освоения МДК.02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров (дифференцированный зачет)**

**Тест:** (выполняется индивидуально одновременно для всех студентов)

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

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

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

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

**3. 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.

**4. Как называется каждое отдельное несоответствие продукции установленным требованиям?**

- а) дефект;
- б) брак, пересортица;
- в) уровень дефектности.

**5. Что такое информационные знаки?**

- а) информация, распространяемая в любой форме, с помощью любых средств, предназначенная для неопределённого круга лиц и призвана формировать или поддерживать интерес у потребителей;
- 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.

**6. 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.

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

- а) брак;
- б) дефект, пересортица;
- в) уровень дефектности.

**8. Что такое показатель качества продукции?**

- а) обобщающие, определяющие, интегральные свойства продукции (или товара);
- б) количественное и качественное выражение одного свойства продукции (или товара);
- в) количественное и качественное выражение свойств продукции (или товара).

**9. 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) комплексный;
- б) групповой;
- в) интегральный.

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

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

**11. Укажите статусы квалиметрии:**

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

**12. 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), установлении степени новизны.

**13. Как делятся дефекты продукции по их значимости?**

- а) допустимые, явные, скрытые;
- б) критические, значительные, малозначительные;
- в) устранимые, неустраняемые, недопустимые.

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

- а) приемочный контроль дефектности;
- б) браковочное число;
- в) приемочное число.

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

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

**16. Что понимается под процедурой количественной или качественной оценки рассматриваемого свойства?**

- а) измерение в метрологии;
- б) анализ ассортимента;
- в) логарифмические исчисления.

**17. 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, от цели проведения, от статуса инициатора.

**18. Что такое оценочная деятельность?**

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

**19. Что такое товароведная экспертиза?**

- а) 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;
- 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.

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

- а) модель исходной ситуации потребления продукции;
- б) «пирамида качества»;

в) система управления качеством продукции, планирование и обеспечение качества.

### **5.3 Типовые задания для промежуточной аттестации и оценки освоения МДК.02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров**

#### **Задание № 1.**

Решение обучающимися ситуационных задач (индивидуальные карточки по вариантам).

#### **Вариант № 1**

##### **Ситуационное задание № 1.**

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

#### **Вариант № 2**

##### **Ситуационное задание № 1**

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?

#### **Вариант № 3**

##### **Ситуационное задание № 1**

Установлено, что в ящике с карамелью весом 10 кг вес крошки и разбитой карамели составляет 1,5 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 |
|-------------|-----------------------|-----------------|----------------------------|
|             |                       |                 |                            |

#### **Вариант № 4**

##### **Ситуационное задание № 1**

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 в Приложении Г).

#### **Вариант № 5**

##### **Ситуационное задание № 1**

Дайте заключение о качестве ядрицы, если в навеске массой 20 г обнаружено: 0,3 г сорной примеси, 0,05 г испорченных ядер, 0,2 г колотых ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан 1-й сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

#### **Вариант № 6**

##### **Ситуационное задание № 1**

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

### Вариант № 7

#### Ситуационное задание № 1

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.

### Вариант № 8

#### Ситуационное задание № 1

Дайте заключение о качестве шлифованного пшена, если в результате анализа навески весом 15 г обнаружено следующее содержание примесей: 0,1 г необрушенных зерен, 0,05 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?

### Вариант № 9

#### Ситуационное задание № 1

При оценке качества весового печенья в ящике весом нетто 15 кг оказалось 900 г лома. Соответствует ли содержание лома допустимым нормам по стандарту? Обоснуйте ответ. Составьте акт отбора образцов (проб) (вариант приведен в Приложении Г).

### Вариант № 10

#### Ситуационное задание № 1

Установлено, что в ящике с карамелью весом 15 кг вес крошки и разбитой карамели составляет 1,9 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 |
|-------------|-----------------------|-----------------|----------------------------|
|             |                       |                 |                            |

### Вариант № 11

#### Ситуационное задание № 1

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?

### Вариант № 12

#### Ситуационное задание № 1

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?

### Вариант № 13

#### Ситуационное задание № 1

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?

### Вариант № 14

#### Ситуационное задание № 1

Изучите упаковку и маркировку морской капусты по стандартам «Капуста морская мороженная. Технические условия» и «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка». Сделайте заключение в соответствии требованиям стандарта.

### Вариант № 15

#### Ситуационное задание № 1

Дайте заключение о качестве ядрицы, если в навеске массой 25 г обнаружено: 0,3 г сорной примеси, 0,07 г испорченных ядер, 0,4 г колотых ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан 1-й сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

### Вариант № 16

#### Ситуационное задание № 1

Изучите упаковку и маркировку какао-порошка, используя стандарт «Какао-порошок. Технические условия» и ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза Пищевая продукция в части ее маркировки. Сделайте заключение в соответствии с требованиями стандарта.

### Вариант № 17

#### Ситуационное задание № 1

Определить вид и дать заключение о качестве фруктово-ягодного желе, имеющего: однородный цвет, студнеобразную консистенцию, правильную форму, излом стекловидный, 7% изделий деформированных. Можно ли получить сертификат соответствия на основании указанных характеристик показателей качества? Если нет, то почему? Кто правомочен выдать сертификат соответствия? Обоснуйте ответ.

### Вариант № 18

#### Ситуационное задание № 1

Установлено, что в ящике с конфетами «Батончик шоколадный» весом 15 кг вес крошки и мятых конфет составляет 1,3 кг. Соответствует ли содержание крошки и мятых конфет 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 |
|-------------|-----------------------|-----------------|----------------------------|
|             |                       |                 |                            |

### Вариант № 19

#### Ситуационное задание № 1

Какова кислотность ржано-пшеничного хлеба столового? На нейтрализацию кислот хлебной навески 30 гр затрачено 5 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?

#### **Вариант № 20**

##### **Ситуационное задание № 1**

Решите торговую ситуацию. При приемке хлеба внешний осмотр изделий не вызвал никаких сомнений. По товарной накладной сроки хранения не истекли, однако хлеб – мягкий. Но покупатель предъявил требования к возврату денег за данный купленный товар, объясняя это тем, что мякиш не пропечен. Обоснуйте Ваше решение.

#### **Вариант № 21**

##### **Ситуационное задание № 1**

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 – 89%, влажность – 0,3%, 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?

#### **Вариант № 22**

##### **Ситуационное задание № 1**

Дайте заключение о качестве шлифованного пшена, если в результате анализа навески весом 20 г обнаружено следующее содержание примесей: 0,15 г необрушенных зерен, 0,2 г потемневших и побуревших ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан 2-й сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

#### **Вариант № 23**

##### **Ситуационное задание № 1**

Дайте заключение о качестве гречневой крупы ядрицы, если в навеске массой 30 г обнаружено: 0,15 г сорной примеси, 0,8 г испорченных ядер, 0,1 г колотых ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан 1-й сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

#### **Вариант № 24**

##### **Ситуационное задание № 1**

Дайте заключение о качестве рисовой крупы. При анализе навески массой 45 г обнаружено: 0,5 г пожелтевших зерен, 0,2 г глютинозных, 0,01 г необрушенных зерен. В качественном удостоверении указана партия рисовой крупы 2-го сорта. Возможна ли реализация данной крупы этим сортом? На каком основании?

#### **Вариант № 25**

**Ситуационное задание № 1**

При оценке качества весового печенья в ящике весом нетто 10 кг оказалось 750 г лома. Соответствует ли содержание лома допустимым нормам по стандарту? Обоснуйте ответ. Составьте акт отбора образцов (проб) (вариант приведен в Приложении Г).