

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.02.02 Товароведение потребительских товаров

программы подготовки специалистов среднего звена

38.02.08 Торговое дело

Форма обучения: очная

Владивосток 2026

Рабочая программа МДК.02.02 Товароведение 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.02.02 Товароведение 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 2.1- ПК.2.3	У1	Применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров;
	У2	Идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров;
	У3	Оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов.
	У4	Применять документы в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия в профессиональной деятельности.
	У11	Устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;
	У5	Выявлять дефекты потребительских товаров при приемке, хранении и реализации;
	У12	Реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров.
	31	Классификации продовольственных и непродовольственных товаров;
	32	Методов и способов кодирования потребительских товаров, в том числе с применением цифровых технологий;
	33	Обязательные требования к маркировке потребительских товаров.
	34	Основные понятия в сфере товароведения потребительских товаров.
	35	Технические требования и градации качества потребительских товаров, установленных в нормативно-технической документации
	36	Факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров;
	37	Условий хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;
	38	Дефектов потребительских товаров товарных потерь и способов их сокращения.

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	49
В том числе	
- теоретическое обучение	18
- практические занятия	20
- курсовая работа	0
- самостоятельная работа	11
- консультации	
- промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.1 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 семестр			
Раздел 2. Товароведение потребительских товаров			49
МДК.02.02 Товароведение потребительских товаров			49
Тема 2.1. Товароведение продовольственных товаров	Содержание		16
	1	Продовольственные товары группы растительного происхождения. Подгруппа зерномучных и плодоовощных товаров. Подгруппы: крахмал и крахмалопродукты, сахар и его заменители, кондитерские товары	2
	2	Продовольственные товары группы животного происхождения. Подгруппы: молочные и яичные товары. Подгруппы: мясные и рыбные товары, морепродукты.	2
	3	Продовольственные товары группы смешанного происхождения: пищевые жиры и вкусовые товары	2
	Практические занятия		10
	1	Практическое занятие № 1. Определение ассортиментной принадлежности товаров растительного происхождения	2
	2	Практическое занятие № 2. Расчет энергетической ценности и усвояемости ПТ однородной группы растительного происхождения	2
	3	Практическое занятие № 3. Определение ассортиментной принадлежности товаров животного происхождения	2
	4	Практическое занятие № 4. Расчет энергетической ценности и усвояемости ПТ однородной группы животного происхождения	2
4	Практическое занятие № 5. Идентификация ассортиментной принадлежности товаров смешанного	2	

		происхождения	
Тема 2.2. Товароведение непродовольственных товаров	Содержание		22
	1	Текстильные и одежно-обувные товары: текстиль, трикотаж, швейные, меховые товары, обувь, ковровые изделия	2
	2	Парфюмерно-косметические (гигиенические), галантерейные и ювелирные товары	2
	3	Изделия народных художественных промыслов и сувениры, биотовары (цветы, зоотовары, предметы ухода за ними и корма)	2
	4	Культурно-бытовые товары: спортивный инвентарь, охотничьи товары, товары для отдыха, канцелярия, печатная продукция (книги, журналы), игрушки (мягкие, развивающие, настольные), часы	2
	5	Силикатные товары (стекло, керамика), товары из пластических масс, металла, керамики, электротовары	2
	6	Мебельные товары, бытовая техника и электроника, товары бытовой химии, строительные материалы и инструменты, в том числе электроинструмент	2
	Практические занятия		8
	1	Практическое занятие № 6. Определение ассортиментной принадлежности одежно-обувных и парфюмерно-косметических товаров	2
	2	Практическое занятие № 7. Определение ассортиментной принадлежности культурно-бытовых и хозяйственных товаров	2
	3	Практическое занятие № 8. Расчет цены, по которой целесообразно продавать товар (подгруппа товара по выбору обучающегося)	2
	4	Практическое занятие № 9. Определение спроса на товар, анализ полученного результата (подгруппа товара по выбору обучающегося)	2
	5	Практическое занятие № 10. Определение доли потенциальных покупателей товара, анализ полученных результатов (подгруппа товара по выбору обучающегося)	2

Самостоятельная работа при изучении МДК 2.2 1. Подготовка доклада (компьютерной презентации) по теме, указанной преподавателем 2. Решение задач по образцу, ситуационных производственных (профессиональных) задач, анализ полученных результатов 3. Подготовка реферата (компьютерной презентации) на тему, указанную преподавателем или по выбору обучающегося, соотносящейся с данным разделом 4. Выполнение контрольных упражнений и заданий, составление схем на заданную тему 5. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов, подготовка к защите	11
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Пищевая ценность, классификация и ассортимент пробиотических кисломолочных продуктов. 2. Инновационные технологии в производстве хлебобулочных изделий и расширение ассортимента с нетрадиционной рецептурой. 3. Анализ ассортимента и дефектов кондитерских изделий. 4. Классификация, ассортимент и показатели качества сложной бытовой техники. 5. Современные тенденции формирования ассортимента одежно-обувных товаров. 6. Товароведная характеристика и оценка безопасности лакокрасочных и строительных материалов. 7. Анализ ассортимента и экологических требований к товарам бытовой химии.	

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. Аксенова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров: учебное пособие / Л. И. Аксенова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. - Минск: РИПО, 2020. - 450 с. - ISBN 978-985-7234-20-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1215087> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
2. Григорян, Е. С. Товароведение: учебное пособие / Е.С. Григорян. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 265 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014008-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1234692> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
3. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: учебное пособие / Е.А. Замедлина. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2022. — 156 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1862604> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа:

по подписке.

4. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-4486-0533-8, 978-5-4488-0226-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/80293>

5. 16. Стрижевская, С. Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. - 2-е изд., стер. - Минск: РИПО, 2021. - 125 с. - ISBN 978-985-7253-64-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854756> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» (последняя редакция от 08.08.2024)
2. Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ (ред. от 25.12.2023) «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.04.2024)
3. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (редакция от 21.11.2022, действует с 01.09.2024)
4. Указ Президента РФ от 02 июля 2021 г № 400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации»
5. Приказ Минпромторга России от 01.03.2013 № 252 «Об утверждении норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 05.04.2013 № 27999)
6. ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов
7. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции (с изменениями на 22 апреля 2024 года)
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки
10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки
11. ГОСТ Р 52113-2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг
12. ГОСТ 25776-2021 Упаковка. Упаковывание сгруппированных единиц продукции в термоусадочную пленку

3.2.3 Дополнительные источники

1. Приказ Министерства промышленности и торговли от 1 марта 2013 года № 252 «Об утверждении норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания».
2. ГОСТ 31460-2012 «Кремы косметические. Общие технические условия».
3. ГОСТ Р 50962-96 «Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия».
4. ГОСТ 30649-99 «Сплавы на основе благородных металлов ювелирные. Марки».
5. ГОСТ Р ИСО 11648-1-2009 «Статистические методы. Выборочный контроль нештучной продукции. Часть 1. Общие принципы».
6. ГОСТ Р ИСО 11648-2-2009 «Статистические методы. Выборочный контроль нештучной продукции. Часть 2. Отбор выборки сыпучих материалов».
7. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru>
8. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 478 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12041-7. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/teoreticheskie-osnovy-tovarovedeniya-i-ekspertizy-513173#page/1> (дата обращения: 04.04.2025). – Режим доступа: при регистрации.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
У1 - Применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров;	правильность выполнения практических работ; правильность, полнота самостоятельной подготовки к выполнению заданий по практическим работам	оценка выполнения и защиты практических работ
У2 - Идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров;	правильность выполнения практических работ; правильность, полнота самостоятельной подготовки к выполнению заданий по практическим работам	оценка выполнения и защиты практических работ
У3 - Оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов.	правильность выполнения практических работ; правильность, полнота самостоятельной подготовки к выполнению заданий по практическим работам	оценка выполнения и защиты практических работ
У4 - Применять документы в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия в профессиональной деятельности.	правильность выполнения практических работ; правильность, полнота самостоятельной подготовки к выполнению заданий по практическим работам	оценка выполнения и защиты практических работ
У11-Устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;	правильность выполнения практических работ; правильность, полнота самостоятельной подготовки к выполнению заданий по практическим работам	оценка выполнения и защиты практических работ
У5-Выявлять дефекты потребительских товаров при приемке, хранении и реализации;	правильность выполнения практических работ; правильность, полнота самостоятельной подготовки к выполнению заданий по практическим работам	оценка выполнения и защиты практических работ
У12-Реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров.	правильность выполнения практических работ; правильность, полнота самостоятельной подготовки к выполнению заданий по практическим работам	оценка выполнения и защиты практических работ

31-Классификации продовольственных и непродовольственных товаров;	четкость изложения материала при устном опросе; правильность выполнения теста правильность, полнота самостоятельной подготовки к устному опросу и зачету	- устный опрос; - тестовые задания
32-Методов и способов кодирования потребительских товаров, в том числе с применением цифровых технологий;	четкость изложения материала при устном опросе; правильность выполнения теста; правильность, полнота самостоятельной подготовки к устному опросу и зачету	- устный опрос; - тестовые задания
33-Обязательные требования к маркировке потребительских товаров.	четкость изложения материала при устном опросе; правильность выполнения теста - правильность, полнота самостоятельной подготовки к устному опросу и зачету	- устный опрос; - тестовые задания
34-Основные понятия в сфере товароведения потребительских товаров.	четкость изложения материала при устном опросе; правильность выполнения теста правильность, полнота самостоятельной подготовки к устному опросу и зачету	- устный опрос; - тестовые задания
35-Технические требования и градации качества потребительских товаров, установленных в нормативно-технической документации	четкость изложения материала при устном опросе; правильность выполнения теста правильность, полнота самостоятельной подготовки к устному опросу и зачету	- устный опрос; - тестовые задания
36-Факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров;	четкость изложения материала при устном опросе; правильность выполнения теста - правильность, полнота самостоятельной подготовки к устному опросу и зачету	- устный опрос; - тестовые задания
37-Условий хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;	четкость изложения материала при устном опросе; правильность выполнения теста - правильность, полнота самостоятельной подготовки к устному опросу и зачету	- устный опрос; - тестовые задания
38-Дефектов потребительских товаров товарных потерь и способов их сокращения.	четкость изложения материала при устном опросе; правильность выполнения теста - правильность, полнота самостоятельной подготовки к устному опросу и зачету	- устный опрос; - тестовые задания

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по
учебной дисциплине

МДК.02.02 Товароведение потребительских товаров

программы подготовки специалистов среднего звена

38.02.08 Торговое дело

Форма обучения: очная

Владивосток 2026

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по МДК.02.02 Товароведение 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.02.02 Товароведение 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 2.1	У1	Применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров;
ПК 2.1 - ПК 2.3	У2	Идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров;
ПК 2.1 - ПК 2.3	У3	Оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов.
ПК 2.2	У4	Применять документы в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия в профессиональной деятельности.
ПК 2.3	У11	Устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;
ПК 2.3	У5	Выявлять дефекты потребительских товаров при приемке, хранении и реализации;
ПК 2.3	У12	Реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров.
ПК 2.1	31	Классификации продовольственных и непродовольственных товаров;
ПК 2.1	32	Методов и способов кодирования потребительских товаров, в том числе с применением цифровых технологий;
ПК 2.1, ПК 2.2	33	Обязательные требования к маркировке потребительских товаров.
ПК 2.2	34	Основные понятия в сфере товароведения потребительских товаров.
ПК 2.2	35	Технические требования и градации качества потребительских товаров, установленных в нормативно-технической документации
ПК 2.3	36	Факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров;
ПК 2.3	37	Условий хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;
ПК 2.3	38	Дефектов потребительских товаров товарных потерь и способов их сокращения.

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
Тема 2.1. Товароведение продовольственных товаров	31	Способность использовать знания классификации продовольственных и непродовольственных товаров;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-20)</i>	<i>Индивидуальные карточки по вариантам, тест</i>
	32	Методов и способов кодирования потребительских товаров, в том числе с применением цифровых технологий;		
	33	Обязательные требования к маркировке потребительских товаров.		
	34	Основные понятия в сфере товароведения потребительских товаров.		
	35	Технические требования и градации качества потребительских товаров, установленных в нормативно-технической документации		
	36	Факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров;		
	37	Условий хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;		
	38	Дефектов потребительских товаров, товарных потерь и способов их сокращения.	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-20)</i>	<i>Индивидуальные карточки по вариантам, тест</i>

	У1	Применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров;	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-20)	Индивидуальные карточки по вариантам, тест
	У2	Идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров;		
	У3	Оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов.		
	У4	Применять документы в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия в профессиональной деятельности.		
	У11	Устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;		
	У5	Выявлять дефекты потребительских товаров при приемке, хранении и реализации;		
Тема 2.2. Товароведение непродовольственных товаров	У12	Реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров.	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 21-40)	Индивидуальные карточки по вариантам, тест
	31	Классификации продовольственных и непродовольственных товаров;		
	32	Методов и способов кодирования потребительских товаров, в том числе с применением цифровых технологий;		

33	Обязательные требования к маркировке потребительских товаров.	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 21-40)	Индивидуальные карточки по вариантам, тест
34	Основные понятия в сфере товароведения потребительских товаров.		
35	Технические требования и градации качества потребительских товаров, установленных в нормативно-технической документации		
36	Факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров;		
37	Условий хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;		
38	Дефектов потребительских товаров товарных потерь и способов их сокращения.		
У1	Применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров;		
У2	Идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров;		
У3	Оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов.		
У4	Применять документы в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия в профессиональной		

		деятельности.	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 21-40)	Индивидуальные карточки по вариантам, тест
	У11	Устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;		
	У5	Выявлять дефекты потребительских товаров при приемке, хранении и реализации;		
	У12	Реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров.		

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	Контрольные вопросы на зачет 1-20 (п. 5.1)
Тема 2.1. Товароведение продовольственных товаров <i>Практическая работа 2.1.1</i> Определение ассортиментной принадлежности товаров растительного происхождения <i>Практическая работа 2.1.2</i> Расчет энергетической ценности и усвояемости ПТ однородной группы растительного происхождения <i>Практическая работа 2.1.3</i> Определение ассортиментной принадлежности товаров животного происхождения <i>Практическая работа 2.1.4</i> Расчет энергетической ценности и усвояемости ПТ однородной группы	31	Способность использовать знания классификации продовольственных и непродовольственных товаров;	<i>Защита практической работы 2.1.1;</i> <i>Защита практической работы 2.1.2;</i>	
	32	Способность использовать методы и способы кодирования потребительских товаров, в том числе с применением цифровых технологий;	<i>Защита практической работы 2.1.3;</i>	
	33	Способность использовать знания обязательных требований к маркировке потребительских товаров	<i>Защита практической работы 2.1.4;</i>	

животного происхождения <i>Практическая работа 2.1.5</i> Идентификация ассортиментной принадлежности товаров смешанного происхождения	34	Способность использовать знания основных понятий в сфере товароведения потребительских товаров.	<i>Защита практической работы 2.1.5;</i>	<i>Контрольные вопросы на зачет 1-20 (п. 5.1)</i>
	35	Способность использовать знания технических требований и градации качества потребительских товаров, установленных в нормативно-технической документации		
	36	Способность использования факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров;		
	37	Способность применения условий хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;		
	38	Способность распознавания дефектов потребительских товаров товарных потерь и способов их сокращения.		
	У1	Способность применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров;		

	У2	Способность идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров;		
	У3	Способность оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов.		
	У4	Способность применять документы в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия в профессиональной деятельности.		
	У11	Способность устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;		
	У5	Способность выявлять дефекты потребительских товаров при приемке, хранении и реализации;		
	У12	Способность реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров.		
Тема 2.2. Товароведение непродовольственных товаров <i>Практическая работа 2.2.1</i>	31	Способность использовать знания классификации продовольственных и непродовольственных товаров;	Защита практической	

Определение ассортиментной принадлежности одежно-обувных и парфюмерно-косметических товаров <i>Практическая работа 2.2.1</i> Определение ассортиментной принадлежности культурно-бытовых и хозяйственных товаров <i>Практическая работа 2.2.3</i> Расчет цены, по которой целесообразно продавать товар (подгруппа товара по выбору обучающегося) <i>Практическая работа 2.2.4</i> Определение спроса на товар, анализ полученного результата (подгруппа товара по выбору обучающегося) <i>Практическая работа 2.2.5</i> Определение доли потенциальных покупателей товара, анализ полученных результатов (подгруппа товара по выбору обучающегося)	32	Способность использовать методы и способы кодирования потребительских товаров, в том числе с применением цифровых технологий;	работы 2.2.1; Защита практической работы 2.2.2;	<i>Контрольные вопросы на зачет 21-40 (п. 5.1)</i> <i>Контрольные вопросы на зачет 21-40 (п. 5.1)</i>
	33	Способность использовать знания обязательных требований к маркировке потребительских товаров	Защита практической работы 2.2.3;	
	34	Способность использовать знания основных понятий в сфере товароведения потребительских товаров.	Защита практической работы 2.2.4;	
	35	Способность использовать знания технических требований и градации качества потребительских товаров, установленных в нормативно-технической документации	Защита практической работы 2.2.5;	
	36	Способность использования факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров;		
	37	Способность применения условий хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;		
	38	Способность распознавания дефектов потребительских товаров товарных потерь и способов их сокращения.		
	У1	Способность применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров;		

	У2	Способность идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров;		<i>Контрольные вопросы на зачет 21-40(п. 5.1)</i>
	У3	Способность оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов.		
	У4	Способность применять документы в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия в профессиональной деятельности.		
	У11	Способность устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;		
	У5	Способность выявлять дефекты потребительских товаров при приемке, хранении и реализации;		
	У12	Способность реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров.		

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.

3.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» / «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» / «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» / «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 аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

Тема 2.1. Товароведение продовольственных товаров

1. Что является предметом и объектом изучения товароведения продовольственных товаров?
2. Дайте определение понятия «потребительская стоимость» и «потребительские свойства» пищевых продуктов.
3. Какие факторы формируют и сохраняют качество продовольственных товаров на всех этапах жизненного цикла?
4. Перечислите основные методы, применяемые в товароведении (органолептический, измерительный, социологический и др.).
5. Что такое идентификация и фальсификация продовольственных товаров? Каковы основные виды фальсификации?
6. Каковы правила и порядок проведения экспертизы качества пищевых продуктов?
7. По каким признакам классифицируется пшеничная и ржаная мука? Что такое «сорт» муки?
8. Каковы основные показатели качества хлебобулочных изделий (влажность, пористость, кислотность)?
9. На какие группы подразделяются макаронные изделия в зависимости от исходного сырья и сорта муки?
10. Какие особенности химического состава свежих плодов и овощей определяют их пищевую ценность?

11. В чем заключаются физиологические и биохимические процессы, происходящие при хранении плодов и овощей (дыхание, транспирация)?
12. Какова классификация чая в зависимости от степени ферментации листа и способов обработки?
13. Какие дефекты и болезни шоколада и сахаристых кондитерских изделий могут возникнуть при нарушении режима хранения?
14. По каким технологическим признакам и способам обработки классифицируется питьевое молоко?
15. Какие пороки вкуса и консистенции могут возникать в сливочном масле при нарушении условий хранения?
16. Перечислите основные тканевые компоненты мяса и дайте оценку их пищевой ценности.
17. Каковы отличия охлажденного, мороженого и подмороженного мяса по физическому состоянию и стойкости при хранении?
18. По каким признакам классифицируют живую, охлажденную и мороженую рыбу?
19. Каково разделение растительных масел по способам их получения и очистки (рафинации)?
20. Какая обязательная информация должна содержаться на маркировке потребительской упаковки продовольственного товара в соответствии с техническими регламентами?

Тема 2.2. Товароведение непродовольственных товаров

21. Что такое товароведение непродовольственных товаров и каковы его основные задачи?
22. Дайте определение понятия «ассортимент товаров» и назовите его основные показатели (полнота, глубина, устойчивость, новизна).
23. Что входит в понятие «идентификация товара» и какие виды идентификации вы знаете?
24. Какова классификация текстильных волокон по происхождению? Приведите примеры натуральных и химических волокон.
25. В чем разница между искусственными и синтетическими волокнами?
26. По каким признакам классифицируются швейные изделия?
27. Что такое «разрывная нагрузка» и «гигроскопичность» применительно к текстильным материалам?
28. Какова классификация обуви по назначению (повседневная, модельная, спортивная, домашняя, специальная)?
29. Какие основные детали составляют конструкцию верха и низа обуви?
30. По каким критериям оценивается качество кожгалантерейных изделий?
31. Что такое штриховой код (штрихкод) и какую информацию о товаре он содержит?
32. Какие основные требования предъявляются к маркировке непродовольственных товаров по закону?
33. Каковы особенности товароведной характеристики парфюмерных товаров (классификация по стойкости и назначению)?
34. Что такое дефекты товаров и как они подразделяются по степени важности (критические, значительные, малозначительные)?
35. Каковы основные свойства и показатели качества лакокрасочных товаров?
36. Как классифицируется бытовая радиоэлектронная аппаратура и электробытовые товары?
37. В чем заключаются особенности хранения и транспортирования изделий из натуральной кожи и меха?
38. Что понимается под товарной экспертизой и каковы задачи эксперта-товароведа?
39. Каковы правила приемки непродовольственных товаров по количеству и качеству?

40. Назовите основные экологические требования, предъявляемые к современным непродовольственным товарам и их упаковке.

5.2 Тестовое задание для оценки освоения МДК.02.02 Товароведение потребительских товаров (дифференцированный зачет)

Тест: (выполняется индивидуально одновременно для всех студентов)

1. Факторами, определяющими степень удовлетворения одеждой являются:

- а) свойство материалов применяемых для изготовления одежды, модель, конструкция одежды, качество изготовления;
- б) материалы для отделки и фурнитура;
- в) модель, конструкция одежды, качество изготовления, материалы для отделки и фурнитура.

2. Материалы, применяемые для изготовления одежды различного назначения, делятся на следующие группы:

- а) основные материалы для верха изделия, материалы для утепления и прокладки, материалы для соединения деталей и отделки;
- б) основные материалы для верха изделия;
- в) материалы для соединения деталей и отделки.

3. Основными структурными элементами текстильных изделий являются:

- а) хлопок и лен;
- б) текстильные волокна и нити;
- в) волокна животного происхождения и химические.

4. К волокнам растительного происхождения относят:

- а) натуральный шелк и вискозное волокно;
- б) хлопок и лен;
- в) лавсановое и капроновое волокно.

5. Гибкое и прочное вязаное полотно или изделие, состоящее из петель, переплетающихся в продольном и поперечном направлении, это:

- а) ткань;
- б) полотняное переплетение;
- в) трикотаж.

6. Классифицируют ткани по:

- а) назначению и сырьевому признаку;
- б) способу производства и принципу переплетения;
- в) по составу волокон и окраске.

7. Потребительские свойства тканей условно можно разделить на следующие группы:

- а) геометрические и эстетические;
- б) гигиенические свойства, геометрические и эстетические, свойства, влияющие на срок службы;
- в) свойства, влияющие на срок службы.

8. Пищевые куриные яйца в зависимости от сроков хранения и качества подразделяют на:

- а) диетические и столовые;
- б) отборные, первой и второй категорий;
- в) стандартные и группы «здоровое питание».

9. Яйца, срок хранения которых не превышает семи суток, массой не менее 45 г относят к:

- а) категории отборных;
- б) категории столовых;
- в) диетической категории.

10. Испарение влаги содержимого яйца через поры скорлупы, в результате чего увеличивается высота воздушной камеры и уменьшается вес яйца, что приводит к понижению качества, это:

- а) физические изменения;
- б) биохимические изменения;
- в) микробиологические изменения.

11. Под влиянием собственных ферментов в яйце, белок разжижается, становится недостаточно плотным, водянистым, в результате чего у воздушной камеры появляется подвижность, желток всплывает и присыхает к скорлупе, это:

- а) физические изменения;
- б) биохимические изменения;
- в) микробиологические изменения.

12. Бобовый продукт, богатейший источник животворных соединений, не содержит холестерина, обладает способностью выводить его из организма, низкокалорийный, содержит в значительных количествах лецитин, витамины В, Д, Е, микроэлементы Fe, К, Са, это:

- а) диетические сливочные масла различных видов;
- б) соевые продукты;
- в) обезжиренные витаминизированные растительные масла.

13. Один из основных поставщиков организму человека полноценных белков, необходимых для построения тканей, органов и обеспечения физиологических процессов, это...:

- а) соевые продукты;
- б) молочные товары;
- в) мясо и мясные продукты.

14. К добавкам, позволяющим повысить уровень потребительских свойств товаров из пластмассы, их перерабатываемость, устойчивость к действию внешних факторов при эксплуатации и хранении, улучшить эстетические свойства относятся:

- а) жесткие, полужесткие, мягкие пластические массы;
- б) наполнители, пластификаторы, стабилизаторы;
- в) термопластичные, термореактивные пластические массы.

15. Комплекс технологических процессов, обеспечивающий получение полуфабрикатов или изделий из пластмасс с использованием специального оборудования, это:

- а) переработка высокомолекулярных соединений;
- б) производство поликонденсата из низкомолекулярных соединений;
- в) переработка пластмасс.

16. К дефектам отделки товаров из пластмасс относятся:

- а) следы растекания пластмассы вследствие различной вязкости, пятна пониженного блеска;
- б) те, которые связаны с технологическим декорированием, плохой полировкой, растеканием краски, отслоением, а также небрежным выполнением декора;
- в) пустоты, которые образуются при попадании посторонних газовых включений, мелкие или крупные выпуклости на поверхности.

17. Дефекты формования изделий из пластмасс:

- а) утолщенный шов на поверхности изделия от затекания пластмассы при неполном соединении частей формы;
- б) повышенное водопоглощение, образующиеся при недостаточной полировке и смазки формы;
- в) коробление, трещины, раковины, вздутие, разводы, следы от разъема формы, матовость.

18. Посуду из пластмасс различают:

- а) хозяйственную, бытовую, для общего использования;
- б) бытовую и для сыпучих пищевых продуктов;
- в) для сыпучих пищевых продуктов, для холодных и горячих пищевых продуктов.

19. Термопластичными или термопластами являются пластмассы....:

- а) которые при повышении температуры способны переходить в высокоэластичное или вязкотекучее состояние, а при охлаждении вновь возвращаться в твердокристаллическое или стеклообразное
- б) которые переходят в высокоэластичное или вязкотекучее состояние под действием температуры лишь в краткий период, соответствующий времени необходимому для формования изделий, а затем теряют способность к таким переходам
- в) пластмассы помимо основного вещества содержат различные добавки, которые позволяют повысить уровень потребительских свойств материалов их перерабатываемость, устойчивость к действию внешних факторов при эксплуатации и хранении, улучшить эстетические свойства.

20. Термореактивными пластмассами называют те, которые:

- а) которые при повышении температуры способны переходить в высокоэластичное или вязкотекучее состояние, а при охлаждении вновь возвращаться в твердокристаллическое или стеклообразное.
- б) которые переходят в высокоэластичное или вязкотекучее состояние под действием температуры лишь в краткий период, соответствующий времени необходимому для формования изделий, а затем теряют способность к таким переходам
- в) пластмассы помимо основного вещества содержат различные добавки, которые позволяют повысить уровень потребительских свойств материалов их перерабатываемость, устойчивость к действию внешних факторов при эксплуатации и хранении, улучшить эстетические свойства.

21. Неоднородные пластмассы:

- а) которые при повышении температуры способны переходить в высокоэластичное или вязкотекучее состояние, а при охлаждении вновь возвращаться в твердокристаллическое или стеклообразное.
- б) которые переходят в высокоэластичное или вязкотекучее состояние под действием температуры лишь в краткий период, соответствующий времени необходимому для формования изделий, а затем теряют способность к таким переходам
- в) пластмассы помимо основного вещества содержат различные добавки, которые позволяют повысить уровень потребительских свойств материалов их перерабатываемость, устойчивость к действию внешних факторов при эксплуатации и хранении, улучшить эстетические свойства.

22. Пищевая продукция рыбной промышленности включает:

- а) рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия, соленые, вяленые;
- б) охлажденную и морскую рыбу, рыбные консервы, нерыбные продукты морского промысла;
- в) живую товарную рыбу, охлажденную и морскую рыбу, рыбные консервы, рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия, соленые, вяленые, сушеные, копченые, балычные товары икорные товары, нерыбные продукты морского промысла.

23. Рыб объединяют в семейства в зависимости от общих признаков:

- а) формы тела и наличия чешуи, количества, формы и расположения плавников, строения скелета;
- б) по химическому составу и пищевой ценности;
- в) по районам рыболовства и строению тела рыбы.

24. Рыбы, имеющие плотно прилегающую серебристую чешую и ясно выраженную боковую линию, на спине два плавника, один жировой, мясо без мелких межмышечных костей, это:

- а) рыбы семейства лососевых;
- б) рыбы семейства осетровых;
- в) рыбы семейства сельдевых.

25. Охлажденная или свежая рыба, разделанная, очищенная, расфасованная на порции, то есть полностью приготовленная для кулинарной обработки, это:

- а) соленые гастрономические рыбные товары;
- б) кулинарные рыбные изделия готовые к употреблению;
- в) рыбные полуфабрикаты.
- г) крупным или мелким кожевенным материалом.

26. Процессы и операции кожевенного производства по их назначению и роли в формировании свойств кожи делят на группы:

- а) подготовительная, дубильная, изготовление, отделочная, транспортирование;
- б) дубильная, отделочная, транспортирование;
- в) подготовительная, изготовление, отделочная.

27. Ассортимент обувной кожи можно разделить на группы:

- а) свиная кожа для верха обуви;
- б) искусственные и синтетические;
- в) кожи для низа обуви, кожи для верха обуви и подкладки.

28. Потребительские свойства кожаной обуви объединяют в группы:

- а) эргономические, эстетические, надежность;
- б) по способу изготовления и фасону;
- в) сохраняемость, гигиеничность, ремонтпригодность.

29. Контроль качества кожаной обуви включает в себя следующие этапы:

- а) проверка маркировки, упаковки, транспортирования, хранения кожаной обуви;
- б) проверка качества обуви по внешнему виду, проверка физико-механических показателей качества обуви;
- в) проверка физико-механических показателей качества обуви.

30. По назначению резиновую обувь делят на:

- а) с противоскользящей подошвой и кислотощелочестойкие;
- б) обувь, защищающая от нефтепродуктов, масел, жиров, воды;
- в) бытовая, спортивная, производственная обувь.

31. Контроль качества резиновой обуви осуществляют:

- а) путем проведения испытаний обуви на истираемость подошвенной резины и прочности связи резиновой обсоюзки с текстильным верхом;
- б) путем внешнего осмотра;
- в) путем внешнего осмотра, путем проведения физико-механических испытаний резиновой обуви.

32. Продукт, который является исходным сырьем для производства крахмала, патоки, солода, спирта, это:

- а) крупа;
- б) зерно;
- в) рожь, ячмень.

33. Злаковые культуры относят к ботаническим семействам:

- а) злаковые, гречишные, бобовые;
- б) мягкие, твердые, особые;
- в) пшеничные, овсяные, кукурузные.

34. Крупы по сравнению с зерном имеют большую пищевую ценность, так как при их производстве:

- а) зерно не освобождают от алейронового слоя и ядра;
- б) зерно освобождают от менее ценных частей;
- в) зерно витаминизируют.

35. Основными видами круп являются:

- а) манная, продел, ядрица, пшено шлифованное;
- б) ячневая, кукурузная, овсяная пропаренная, пшеничная шлифованная, фасоль, горох;

в) пшеничная и овсяная, гречневая и рисовая, ячменная и кукурузная крупы, пшено и семена бобовых.

36. Основной ассортимент муки включает в себя:

- а) пшеничная, ржаная, кукурузная, соевая, ячменная;
- б) высокобелковая, витаминизированная, макаронная, крупчатка, обойная;
- в) сеянная, обдирная, мука первого и второго сортов.

37. Процесс производства хлеба состоит из следующих операций:

- а) приготовление сырья, заварка муки, расстойка теста, выпечка;
- б) подготовка сырья, брожение, разделка, выпечка;
- в) подготовка сырья, замес теста, брожение, разделка, расстойка теста, выпечка.

38. Все виды изделий из натурального меха, в том числе пластины и меха, называются:

- а) пушно-меховое изделие;
- б) овчинно-шубные изделия;
- в) овчинно-меховые изделия.

39. Спиртовые и водно-спиртовые растворы душистых веществ, это:

- а) растительные смолы и бальзамы;
- б) парфюмерные жидкости;
- в) эфиромаслянистые жидкости.

40. Парфюмерные жидкости подразделяются на:

- а) духи «экстра», одеколоны «экстра», туалетные воды, духи, одеколоны, душистые воды;
- б) духи, одеколоны, душистые воды;
- в) духи и одеколоны групп А, Б, В.

41. Технология получения кремов состоит из стадий:

- а) горячая варка жировых компонентов, высаливание, выпаривание;
- б) дозировка и измельчение основных компонентов, нагревание смеси компонентов и добавление эмульгаторов и стабилизаторов, охлаждение массы в температурном режиме, предотвращающим кристаллизацию;
- в) горячая варка жировых компонентов, добавление эмульгаторов, охлаждение массы.

42. Кожгалантерейные изделия в зависимости от условий использования подразделяются на:

- а) для переноски и хранения предметов;
- б) для фиксации различных предметов и предохранения кистей рук от внешних воздействий;
- в) бытовые и специальные.

43. Производство крахмала включает следующие стадии:

- а) замачивание продукта, дробление, тонкий размол крупок, промывка, сушка;
- б) мойка продукта, тонкий размол на механических терках, промывка массы на ситах водой, из молочка после отсеивания отделение на центрифуге;
- в) мойка продукта, тонкий размол крупок, дробление, промывка водой на ситах, выпаривание полученного молочка.

44. В зависимости от производства различают сахар:

- а) прессованный сахар рафинад, рафинад с тонирующими добавками, прессованный в кубики, сахар-пудра;
- б) сахар-песок рафинированный, прессованный колотый сахар, рафинадная пудра;
- в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарная (рафинированная) пудра.

45. По видам сырья, особенностям производства кондитерские изделия подразделяют на группы:

- а) фруктово-ягодные, карамель, какао-порошок и шоколад, конфетные изделия, мучные кондитерские изделия, халва и восточные сладости, витаминизированные и диетические лечебные кондитерские изделия, изделия для детей;
- б) формовые, резные, пластовые, фигурные;
- в) натуральные искусственные, синтетические.

46. Ценный природный сахаристый продукт, обладающий высокими питательными, лечебно-профилактическими и бактерицидными свойствами, это:

- а) сорбит (получают из глюкозы путем гидрогенизации, содержится в плодах рябин, шиповника, абрикосах, яблоках);
- б) натуральный мед;
- в) стевиозид (получают из листьев растения стевия – медовой травы, путем экстракции с последующим концентрированием и сушкой экстракта).

47. Различают следующие виды основных тканей мяса:

- а) мышечная и жировая, соединительная и костная;
- б) свинина, говядина, мышечная и жировая, баранина, козлятина, соединительная и костная;
- в) свинина, говядина, баранина, козлятина.

48. Категорию упитанности определяют по:

- а) физиологии молодняка, цвету, запаху;
- б) по развитию мышечной ткани, отложениям мышечного и подкожного жира, степени выступления костей;
- в) по полу, по возрасту, по термическому состоянию, виду.

49. К субпродуктам 1-ой категории относят:

- а) головы свиные и говяжьи (без языка, уши говяжьи и свиные);
- б) ноги свиные и хвосты, головы бараньи с языком и без языка;
- в) языки, печень, сердце, почки, мясная обрезь, хвосты говяжьи и бараньи.

50. Мясо домашней птицы классифицируют по:

- а) по виду, возрасту, термическому состоянию, по способу обработки, упитанности;
- б) по пищевой ценности 1-ой и 2-ой категорий;
- в) по физиологическому состоянию: остывшие, охлажденные, мороженые.

51. Продукты из различных видов мяса, предварительно подготовленные к тепловой обработке, это:

- а) порционные мясные полуфабрикаты;
- б) мясные полуфабрикаты;
- в) крупнокусковые мясные полуфабрикаты.

52. Изделия, представляющие собой определенные части свиных, говяжьих и бараньих туш, посоленные, термически обработанные до полной или частичной готовности к употреблению, это:

- а) панированные полуфабрикаты;
- б) мясные копчености;
- в) рубленые полуфабрикаты.

53. Кабельные изделия, предназначенные для передачи на расстояние по проводникам электрической энергии, сигналов связи, это:

- а) проводка и шнуры;
- б) оплетка и прядь;
- в) обмотка и токопроводящие жилы.

54. По назначению провода подразделяются на:

- а) токопроводящие жилы и по виду изоляции;
- б) установочные, арматурные, обмоточные, монтажные, звонковые;
- в) по особенности конструкции и обмотке, соединительные.

55. В группу электро-установочных входят следующие изделия:

- а) стационарные электроизоляционные изделия различных видов;
- б) различные модификации электромагнитных автоматов многократного действия;
- в) изделия необходимые для монтажа квартирных электропроводок, подключения к ним приборов и машин, защиты проводки, приборов и машин от токов короткого замыкания, перегрузки.

56. К электрическим параметрам ламп накаливания относят:

- а) номинальное напряжение (В), мощность ламп (Вт) при номинальном напряжении или сила тока (А);
- б) световой поток (лм – люмен), световая отдача (лм/Вт);
- в) сила света (кд – кандела), высота светового центра.

57. Бытовые электронагревательные приборы по назначению можно подразделить на следующие группы:

- а) приборы для приготовления и подогрева пищи, приборы для глаженья, отопительные, приборы для нагрева воды, сушильные и приборы для обогрева тела человека;
- б) с регулировкой температуры нагрева, с регулировкой мощности;
- в) приборы для нагрева воды, сушильные и приборы для обогрева тела человека.

58. По условиям эксплуатации холодильники подразделяют на следующие группы:

- а) напольные и настенные шкафы;
- б) для тропического и умеренного климата;
- в) шкафы встраиваемые и настольные малогабаритные.

59. Машины для стирки белья подразделяют по разным признакам:

- а) выполняемым функциям, способу стирки, числу баков, степени механизации процессов обработки белья, степени автоматизации процессов, наличию нагрева жидкости, номинальной емкости;
- б) центрифужные или валковые, машины с дисковыми активаторами, барабанного типа;
- в) машины с механизацией только стирки и откачки из машины жидкости, с механизацией отжима белья и стирки, с механизацией стирки, полоскания, отжима и откачки жидкости.

60. По назначению пылесосы подразделяют на:

- а) автомобильные и моющие пылесосы;
- б) универсальные и специальные пылесосы;
- в) пылесосы для чистки одежды и одежные электрошетки.

61. По характеру воздействия на человеческий организм вкусовые товары подразделяются на группы:

- а) общего и местного действия;
- б) возбуждающие нервную систему и оказывающие влияние на весь организм;
- в) раздражающие вкусовые и обонятельные нервы.

62. Черный байховый чай по виду и размеру чаинок вырабатывают трех видов:

- а) дробленый, листовой, пакетированный;
- б) крупный (листовой) гранулированный, мелкий;
- в) корневой, плодовой, измельченный.

63. Созревшие плоды дерева по внешнему виду напоминающие вишню темно-красного цвета круглоовальной формы, под кожистой оболочкой расположена сочная мякоть, в которой находятся парные семена, это:

- а) сырое кофе в зернах;
- б) флешь;
- в) семена арахиса.

64. Пряности – это...:

- а) семена (зерна) плодов вечнозеленого кофейного растения;
- б) плоды всех многолетних десертных травянистых растений, произрастающих в тропических странах;
- в) вкусовые продукты растительного происхождения, используемые в сушеном виде, усиливающие выделение пищеварительных соков, способствующие усвоению пищи, улучшающие ее вкусовые свойства.

65. Для профилактики заболеваний щитовидной железы выпускают соль:

- а) кристаллическую и молотую йодированную;
- б) поваренную витаминизированную;
- в) яблочную, лимонную, молочную витаминизированную.

66. В мебельном производстве по технологическому назначению различают материалы:

- а) конструкционные, отделочные, облицовочные, настилочные, обивочные, клеящие, лицевая и крепежная фурнитура;
- б) обивочные, клеящие, лицевая и крепежная фурнитура;
- в) металлические, деревянные, текстильные, пластмассовые, комбинированные.

67. Ассортимент мебели классифицируют по:

- а) принципу и материалам производства, по эстетическим параметрам, назначению;
- б) по виду материалов, назначению, способу производства, функциональному использованию, конструкции, комплектности;
- в) по физическим свойствам материалов изготовления, по химическим, биологическим свойствам.

68. Основными художественными изделиями из керамики являются:

- а) гжельская керамика, скопинская керамика, дымковская игрушка;
- б) богородские изделия, абрамцево-кудринские изделия;
- в) хохломские, федоскинские, вологодские изделия.

69. Основными художественными изделиями из дерева являются:

- а) скопинские и дымковские изделия;
- б) богородские, абрамцево-кудринские изделия, хохломские изделия;
- в) федоскинские, палехские, вологодские изделия.

70. К группе пищевых жиров относят:

- а) несоленое животное масло, соленое растительное масло, масло топленое, масло диетическое, масло детское;
- б) масло растительное несоленое, масло соленое животное, топленый животный жир;
- в) масло коровье, растительное масло, животные топленые жиры, маргарин.

71. Высококачественный жир, производимый на основе растительных масел и животных жиров с добавлением различных компонентов, это:

- а) маргарин;
- б) сливочное масло;
- в) твердые растительные масла.

72. В зависимости от способа очистки растительные масла бывают:

- а) высшего, первого, второго сортов;
- б) нерафинированное, гидротированное, рафинированное, дезодорированное;
- в) топленое, диетическое, соленое, несоленое.

73. Очищенное от механических примесей и прошедшее нейтрализацию (щелочную обработку), имеющее прозрачный слабый интенсивности цвет, без осадка и отстоя, хорошо выраженный вкус и запах, это:

- а) рафинированное растительное масло;
- б) дезодорированное растительное масло;
- в) нерафинированное растительное масло.

74. Обработанное горячим сухим паром при температуре 1700 – 2300 С° в условиях вакуума, масло прозрачное без осадка, окраска слабой интенсивности, слабо выраженный вкус и запах, это:

- а) рафинированное растительное масло;
- б) дезодорированное растительное масло;
- в) нерафинированное растительное масло.

75. По назначению выделяют следующие группы металловаров:

- а) металлическая посуда, ножевые изделия, столовые приборы и принадлежности;
- б) приборы, облегчающие домашний труд, инструменты;
- в) металлическая посуда, ножевые изделия, столовые приборы и принадлежности, приборы, облегчающие домашний труд, инструмент, садово-огородный инвентарь, приборы для окон и дверей, крепежные изделия.

76. Сплав железа с повышенным количеством (2,4%) углерода, марганцем, хромом, никелем, вольфрамом, титаном, кремнием, это...:

- а) высокоуглеродистые металлические сплавы;
- б) легированная сталь;
- в) углеродистые инструментальные стали.

77. В зависимости от металла, способа изготовления и вида защитно-декоративного покрытия посуду подразделяют на:

- а) пищевого и непищевого назначения;
- б) чугунную, стальную, нержавеющей стали, алюминиевую, из сплавов на основе меди;
- в) кухонную и столовую.

78. В зависимости от назначения бумагу подразделяют на группы:

- а) для рисования, черчения, хранения, канцелярских работ;
- б) бумага для печати, письма, машинописи, для изготовления сигарет и папирос, упаковочная и оберточная бумага, светочувствительная бумага;
- в) декоративная бумага, промышленная, картон.

79. Бытовые радиоприемники классифицируют по:

- а) чувствительности (способность принимать слабые сигналы радиостанции) и избирательности (способность радиоприемного устройства выделять нужные сигналы);
- б) диапазону принимаемых и воспроизводимых частот;
- в) по условиям эксплуатации, виду источника питания, особенностям звучания.

80. Игрушки классифицируются:

- а) по воспитательному (педагогическому) и возрастному назначению, по материалу изготовления;
- б) способствующие физическому, умственному развитию детей, настольные игры, игрушки-забавы;
- в) игрушки для детей ясельного, дошкольного и школьного возраста.

81. Продукт, полученный исключительно из молока с удалением или добавлением его составных частей для приведения состава молока к показателям установленным в соответствующих нормативных документах, это:

- а) нормализованное цельное натуральное молоко;
- б) восстановленное молоко;
- в) стерилизованное витаминизированное молоко.

82. Производство какао-порошка включает следующие этапы:

- а) дробление какао-жмыха, который остается после отжима какао-масла, промывка, выпаривание, сушка, витаминизация;
- б) тонкое измельчение в порошок какао-жмыха, который остается после отжима какао-масла из обжаренных очищенных и измельченных какао-бобов, просеивание на ситах, добавление ванилина и различных других ароматизирующих веществ;
- в) дробление какао-жмыха, промывка, выпаривание, просеивание на ситах, сушка, витаминизация, добавление ванилина.

83. Молоко, полученное при добавлении воды к сухому или сгущенному молоку для установления соотношения сухих веществ и воды, это...:

- а) нормализованное цельное натуральное молоко;
- б) восстановленное молоко;
- в) стерилизованное витаминизированное молоко.

84. К группе кисломолочных продуктов относятся:

- а) молоко различных видов и сливочные напитки, йогурт, простокваша;
- б) сливки, витаминизированные молочные напитки, молочные продукты для детей;
- в) диетические кисломолочные напитки, сметана, творог, твороженные изделия.

85. Кисломолочный концентрированный белковый продукт, приготовленный из коровьего молока, обладает высокой пищевой диетической ценностью, является лечебным:

- а) творог;
- б) сметана;

в) йогуртовые изделия.

86. Продукт, получаемый из пастеризованных сливок, заквашенный культурами молочнокислых бактерий, после чего выдерживают для созревания, получая в результате густую консистенцию, это....:

а) творог;

б) сметана;

в) йогуртовые изделия.

87. В сгущенных молочных консервах встречаются следующие виды дефектов:

а) присутствие кристаллов сахара и образование творожистых комочков, сладковато-солончатый привкус и вкус пастеризованного молока;

б) присутствие кристаллов сахара и образование творожистых комочков, загустение и темный оттенок;

в) сладковато-солончатый привкус и вкус пастеризованного молока; загустение и темный оттенок.

88. Самый многовариантный продукт из всего спектра молочных продуктов, так как он идеально подходит для приготовления горячих и холодных блюд, приготовления соусов и бутербродов, это....:

а) твороженные изделия;

б) сгущенное молоко;

в) сыры.

89. К порокам сыров относят:

а) образование молочного камня в результате содержания повышенных солей кальция, образование розовых пятен (развитие дрожжей);

б) пороки вкуса и запаха, консистенции рисунка и цвета, внешнего вида;

в) трещины на корке, быстрое высыхание, повышенное содержание влаги, усушка, вследствие чего парафиновая корка осыпается.

90. Для усиления поверхностно-активных веществ в синтетические моющие средства вводят:

а) щелочные соли (карбонат и силикат натрия);

б) нейтральные соли (сульфат и фосфат натрия);

в) соли перекисных кислот (персоли: перборат натрия).

91. Для снижения щелочности моющих растворов до $pH \approx 7$ в состав синтетических моющих средств вводят:

а) карбонат натрия;

б) фосфат натрия;

в) перборат натрия.

92. Синтетические моющие средства, предназначенные для стирки изделий подразделяются на следующие виды:

а) жидкие и пастообразные, твердые и порошкообразные;

б) универсальные, для специального назначения, для замачивания белья и хозяйственных нужд;

в) для хлопчатобумажных и льняных тканей и изделий из них, для изделий из шелка, шерсти, искусственных и синтетических тканей, универсальные, для специального назначения, для замачивания белья и хозяйственных нужд.

93. Суспензия пигментов или их смеси с наполнителями в масле, олифе, эмульсии, латексе, образующая после высыхания непрозрачную окрашенную однородную пленку, это:

а) краска;

б) грунтовка и кузбасс-лак;

в) эмаль.

94. По природе клеящего вещества клей бывает:

а) животного и растительного происхождения;

- б) минеральные и силикатные клеи;
 - в) природные, искусственные, синтетические, органической и неорганической природы.
- 95. Пищевая ценность овощей и плодов определяется содержанием в них:**
- а) углеводов, витаминов, органических кислот, минеральных веществ;
 - б) воды, азотистых веществ, жиров, эфирных масел;
 - в) гликозидов (острый вкус и горький привкус), эфирных масел, фитонцидов, красящих и пектиновых веществ.
- 96. Вещества, обладающие бактерицидными свойствами, губительно действующие на вредные микроорганизмы, это:**
- а) фитонциды;
 - б) эфирные масла;
 - в) гликозиды.
- 97. Овощи классифицируются в зависимости от той части растения, которую употребляют в пищу. Их делят на две группы:**
- а) листовые и корнеплоды;
 - б) хозяйственно-ботанические и технические;
 - в) вегетативные и плодовые.
- 98. Группа плодовых овощей объединяет:**
- а) картофель, свекла, морковь, репа;
 - б) тыквенные, томатные, бобовые, зерновые;
 - в) капуста, патиссоны, кабачки, арбузы.
- 99. По срокам созревания сорта яблок делят на группы:**
- а) от 10 до 60 дней;
 - б) летние, осенние, зимние;
 - в) от 25 до 90 дней.
- 100. К косточковым плодам относят:**
- а) вишня, черешня, сливы, абрикосы, персики;
 - б) яблоки, груши, айва, огурцы, арбузы;
 - в) гранат, хурма, виноград, инжир, дыня.

5.3. Типовые задания для оценки освоения МДК.02.02 Товароведение потребительских товаров

Задание № 1.

Проверяемые результаты обучения:

Решение обучающимися задач (индивидуальные карточки по вариантам).

Вариант № 1

Задача № 1. Известно, что количество потенциальных покупателей среди 1539 чел. респондентов составляет 1497 чел. Вычислив долю потенциальных покупателей проанализировать полученные результаты и сделать соответствующие выводы.

Вариант № 2

Задача № 1. Определить спрос на товар. Проанализировать полученный результат. Что характеризует рассчитанная величина? Известно, что количество покупок, совершаемых покупателями, желающими приобрести товар:

- а) ежедневно – 549 чел.;
- б) один раз в неделю – 1007 чел.;
- в) один раз в месяц – 1274 чел.;
- г) один раз в полгода – 2911 чел.;
- д) один раз в год – 2917 чел.;
- е) всего лишь один раз совершают покупку – 2967 чел.

Вариант № 3

Задача № 1. Штриховой код товара выглядит таким образом: 4 4 0 1 7 3 5 0 9 4 8 2 5. Сделайте вывод о подлинности товара или же установите наличие фальсификации продукции, используя штриховой код. На основе какого типа штрихового кода проводится такой анализ? Обосновать свой вывод.

Вариант № 4

Задача № 1. Используя необходимые коэффициенты, определить энергетическую ценность, в ккал и кДж, продукта массой 650 г. Известно, что содержание белков – 27%, углеводов – 33%, жиров – 24%. Соотношения белка, жира, углеводов даны на 100г продукта. Объяснить полученный результат.

Вариант № 5

Задача № 1. Используя необходимые коэффициенты, определить энергетическую ценность, в ккал и кДж, продукта массой 460 г. Известно, что содержание белков – 17%, углеводов – 43%, жиров – 14%. Соотношения белка, жира, углеводов даны на 100г продукта. Объяснить полученный результат.

Вариант № 6

Задача № 1. Фактическая цена товара 681 руб. Общее количество покупок, совершаемое покупателями, желающими приобретать товар по установленной цене – 173 шт. Количество покупок которое совершает потребитель по желаемой цене:

- а) 179 – цена на 9,9 % ниже;
- б) 196 – цена в 1,5 раза ниже;
- в) 184 – цена на 78 руб. ниже установленной цены.

Рассчитать цену, по которой целесообразно продавать товар. Объяснить полученный результат.

Вариант № 7

Задача № 1. Известно, что при смешанном питании усвояемость белков составляет – 84,5 %, жиров – 94,0 %, углеводов – 95,5 %. Используя необходимые коэффициенты, определить энергетическую и фактическую энергетическую ценности, в ккал и кДж, зеленого горошка весом 360 г. Содержание белков – 3,7%, углеводов – 11%. Соотношения белка и углеводов даны на 100 г продукта. Объяснить полученный результат.

Вариант № 8

Задача № 1. Проанализировать полученные результаты и сделать выводы, вычислив долю потенциальных покупателей и долю потенциальных покупателей принимающих предложенную цену. Известно, что из 272 человек, количество потенциальных покупателей 269 чел., а 92 % потенциальных покупателей принимают предложенную цену.

Вариант № 9

Задача № 1. Определить спрос на товар. Проанализировать полученный результат. Что характеризует рассчитанная величина? Известно, что количество покупок, совершаемых покупателями, желающими приобретать товар:

- а) ежедневно – 106 чел.;
- б) один раз в месяц – 274 чел.;

- в) один раз в полгода – 491 чел.;
г) всего лишь один раз совершают покупку – 923 чел.

Вариант № 10

Задача № 1. На основе какого типа штрихового кода проводится в задаче анализ? Сделайте вывод о подлинности товара или же установите наличие фальсификации продукции, используя штриховой код. Штриховой код товара выглядит таким образом: 8 3 0 0 4 2 9 5 2 1 0 5 2. Обоснуйте свой вывод.

Вариант № 11

Задача № 1. Вычислив долю потенциальных покупателей проанализировать полученные результаты и сделать соответствующие выводы. Известно, что из 185 чел. количество потенциальных покупателей среди респондентов составляет 181 чел.

Вариант № 12

Задача № 1. Проанализировать полученные результаты и сделать выводы, вычислив долю потенциальных покупателей и долю потенциальных покупателей принимающих предложенную цену. Известно, что из 641 человека, количество потенциальных покупателей 471 чел., а 63 % потенциальных покупателей принимают предложенную цену.

Вариант № 13

Задача № 1. Установленная цена товара 895 руб. Общее количество покупок, совершаемое покупателями, желающими приобретать товар по фактической цене – 93 шт. Количество покупок которое совершает потребитель по желаемой цене:

- а) 94 – цена на 4% ниже;
- б) 105 – цена в четыре раза ниже;
- в) 119 – цена на 672 руб. ниже установленной цены.

Рассчитать цену, по которой целесообразно продавать товар. Объяснить полученный результат.

Вариант № 14

Задача № 1. Известно, что количество покупок, совершаемых покупателями, желающими приобретать товар:

- а) один раз в неделю – 1344 чел.;
- б) один раз в месяц – 673 чел.;
- в) один раз в полгода – 339 чел.;
- г) один раз в год – 151 чел.

Определить спрос на товар. Что характеризует рассчитанная величина? Проанализировать полученный результат.

Вариант № 15

Задача № 1. Используя штриховой код, сделайте вывод о подлинности товара или же установите наличие фальсификации продукции. На основе какого типа штрихового кода проводится такой анализ? Штриховой код товара выглядит таким образом: 3 7 0 0 5 0 1 0 0 2 8 2 3. Обоснуйте свой вывод.

Вариант № 16

Задача № 1. Известно, что из 413 чел. количество потенциальных покупателей среди респондентов составляет 117 чел. Вычислив долю потенциальных покупателей проанализировать полученные результаты и сделать соответствующие выводы.

Вариант № 17

Задача № 1. Вычислить долю потенциальных покупателей и долю потенциальных покупателей принимающих предложенную цену, если известно, что из 72 человек, количество потенциальных покупателей 69 чел., а 39 % потенциальных покупателей принимают предложенную цену. Проанализировать полученные результаты и сделать выводы.

Вариант № 18

Задача № 1. Определить энергетическую ценность 1л пастеризованного молока (3,5% жирности), в ккал и кДж, используя необходимые коэффициенты. Известно, что на 100г молока содержание белков – 26%, углеводов – 47%, жиров – 35%. Объяснить полученный результат.

Вариант № 19

Задача № 1. Определить спрос на товар. Что характеризует рассчитанная величина? Проанализировать полученный результат. Известно, что количество покупок, совершаемых покупателями, желающими приобрести товар:

- а) один раз в неделю – 1344 чел.;
- б) один раз в месяц – 673 чел.;
- в) один раз в полгода – 339 чел.;
- г) один раз в год – 151 чел.

Вариант № 20

Задача № 1. Фактическая цена товара 2976 руб. Общее количество покупок, совершаемое покупателями, желающими приобрести товар по установленной цене – 961 шт. Количество покупок которое совершает потребитель по желаемой цене:

- а) 1067 – цена в четыре раза ниже;
- б) 996 – цена в три раза ниже;
- в) 959 – цена на 1,5 % ниже установленной цены.

Рассчитать цену, по которой целесообразно продавать товар. Объяснить полученный результат.

Вариант № 21

Задача № 1. Известно, что при смешанном питании усвояемость белков составляет – 84,5 %, жиров – 94,0 %, углеводов – 95,5 %. В 100 г сливочного масла содержится (в %): белков – 0,6; жиров – 82,5; углеводов – 0,9. Используя необходимые коэффициенты, определить энергетическую и фактическую энергетическую ценность продукта при смешанном питании, в ккал и кДж, массой 250 г. Обосновать полученный результат.

Вариант № 22

Задача № 1. Используя необходимые коэффициенты, определить энергетическую ценность, в ккал и кДж, продукта массой 300г. Известно, что содержание белков – 9,7%, углеводов – 43,4%, жиров – 4,4%. Соотношения белка, жира, углеводов даны на 100г продукта. Объяснить полученный результат.

Вариант № 23

Задача № 1. Используя штриховой код, сделайте вывод о подлинности товара или же установите наличие фальсификации продукции. На основе какого типа штрихового кода проводится такой анализ? Штриховой код товара выглядит таким образом: 4 6 0 6 2 2 4 1 4 5 7 7 1. Обоснуйте свой вывод.

Вариант № 24

Задача № 1. Фактическая цена товара 2456 руб. Общее количество покупок, совершаемое покупателями, желающими приобрести товар по установленной цене – 735 шт. Количество покупок которое совершает потребитель по желаемой цене:

- а) 931 – цена в три раза ниже;
- б) 905 – цена в два раза ниже;
- в) 899 – цена на 2,5 % ниже установленной цены.

Рассчитать цену, по которой целесообразно продавать товар. Объяснить полученный результат.

Вариант № 25

Задача № 1. Известно, что из 341 чел. количество потенциальных покупателей среди респондентов составляет 204 чел. Вычислив долю потенциальных покупателей проанализировать полученные результаты и сделать соответствующие выводы.

5.2.4. Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

Выполнение задания:

1. Персонификация тестового задания, выбор правильного варианта ответа, ознакомление с результатом тестирования.

2. Соблюдение последовательности выполнения заданий:

- ознакомление с заданием и планирование работы;
- решение карточки задания;
- анализ приведенной ситуации, защита решения.

3. Рациональное распределение времени на выполнение задания.