

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.04.2025 16:11:34
Уникальный программный идентификатор:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

Кафедра экономики и управления

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ОПЦ.15 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Специальность: 38.02.08 Торговое дело

Направленность: Предпринимательство и интернет-маркетинг

Уровень базового образования обучающихся: Среднее общее образование

Квалификация выпускника: Специалист торгового дела

Форма обучения: Очная

Год набора: 2025

Автор – составитель: Якимова И.А.

Челябинск 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств.....	3
1.1. Область применения	3
1.2. Планируемые результаты освоения компетенций.....	5
1.3. Показатели оценки результатов обучения.....	8
2. Задания для контроля и оценки результатов	8
2.1. Задания для текущего контроля успеваемости	8
2.2. Задания для промежуточной аттестации	14
3. Критерии оценивания.....	17

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (далее – Фонд оценочных средств) предназначен для проверки результатов освоения дисциплины ОПЦ.15 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – образовательной программы) по специальности 38.02.08 Торговое дело, направленность Предпринимательство и интернет-маркетинг.

Форма промежуточной аттестации по семестрам.

Семестр	Форма аттестации
второй	Контрольная работа
третий	Зачет с оценкой

Фонд оценочных средств позволяет оценить достижение обучающимися **общих (ОК) компетенций**:

Общие компетенции (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1 Проводить сбор и анализ информации о потребностях субъектов рынка на товары и услуги, в том числе с использованием цифровых и информационных технологий

ПК 1.2 Устанавливать хозяйственные связи с поставщиками и потребителями товаров и услуг, в том числе с применением коммуникативных возможностей искусственного интеллекта

В результате изучения дисциплины ОПЦ.15 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров обучающиеся должны:

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градации качества;
- расшифровки маркировок;
- контроль режимов сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;

- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортировки, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

знать:

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели задачи, принципы, функции, методы, основополагающие торговые характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок их списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортировки и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

Личностные результаты реализации рабочей программы воспитания

Личностные результаты реализации рабочей программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации рабочей программы воспитания
Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)	ЛР 1
Сформированность гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности	ЛР 2
Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире	ЛР 4
Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 9
Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 13
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 16
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 18
Необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	ЛР 19

Иметь базовую подготовленность к самостоятельной работе по своей специальности на уровне специалиста с профессиональным образованием	ЛР 20
Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 21
Активно применять полученные знания на практике.	ЛР 22

1.2. Планируемые результаты освоения компетенций

В результате освоения программы дисциплины ОПЦ.15 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров учитываются планируемые результаты освоения компетенций:

Код компетенции	Формируемые компетенции	Умения, знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная

		терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ПК 1.1	Проводить сбор и анализ информации о потребностях субъектов рынка на товары и услуги, в том числе с использованием цифровых и информационных технологий	Навыки: поиска и систематизации открытых источников информации о внутренних и внешних рынках для сбыта товарной продукции; проведение анализа и оценки объема спроса на товарную продукцию организации на внутренних и внешних рынках; обработки, формирования и хранения данных, информации, документов, в том числе полученных от поставщиков (подрядчиков, исполнителей); составления перечня требований внешних рынков к товарной продукции организации; подготовки рекомендаций по омологации товарной продукции по итогам анализа требований определенного внешнего рынка; проведения анализа конъюнктуры и емкости товарных рынков, мониторинга внутренних и внешних рынков; подготовки аналитических документов по конкурентным преимуществам продукции организации на внешних рынках. Умения: пользоваться современными поисковыми системами для сбора информации о внешних и внутренних рынках; проводить исследование рынка поставщиков, создавать и вести базу поставщиков и покупателей товаров; обобщать и систематизировать коммерческую информацию, формировать базы данных с информацией о ценах на товары, работы, услуги, требованиях внешних и внутренних рынков к товарной продукции, статистически ее обрабатывать в формате электронных таблиц и формулировать аналитические выводы; анализировать внешнюю конкурентную среду для выявления аналогичных или взаимозаменяемых товаров; создавать и вести информационную базу данных поставщиков и покупателей;

		составлять документы, формировать, архивировать, направлять документы и информацию; обобщать полученную информацию, обрабатывать ее с применением программных продуктов; обобщать и систематизировать коммерческую информацию для подготовки сводных отчетов и аналитических материалов. Знания: методов и инструментов работы с базами данных внутренних и внешних рынков; требований к порядку заполнения и ведения рабочей документации, схем электронного документооборота; стандартов и требований внешних рынков к товарной продукции.
ПК 1.2.	Устанавливать хозяйственные связи с поставщиками и потребителями товаров и услуг, в том числе с применением коммуникативных возможностей искусственного интеллекта	Навыки: оформления договоров с поставщиками и потребителями товаров и услуг; мониторинга поставщиков (подрядчиков, исполнителей) и заказчиков в сфере закупок; установления контактов с деловыми партнерами, заключения договоров, предъявления претензий; составления деловых писем, предложений, заказов на поставку товаров, проведения безналичных расчетов. Умения: применять нормы гражданского законодательства в области регулирования договорных отношений; осуществлять выбор поставщиков; оформлять заказы на поставку товаров с применением компьютерных программ; составлять документы, деловые письма, предложения, заказы на поставку товаров, осуществлять безналичные расчеты, в т. ч. с использованием современных технических средств; создавать и вести информационную базу поставщиков и покупателей с применением технологий больших данных; обобщать полученную информацию, статистически ее обрабатывать и формулировать аналитические выводы, архивировать полученную информацию и обеспечивать ее безопасность; работать в единой информационной системе. Знания: правовых норм оформления и заключения договоров с поставщиками и потребителями товаров и услуг; структуры и содержания договора поставки, спецификации и сопроводительного письма критериев; поиска и методов отбора поставщиков; методов и инструментов работы с базами больших данных; требований к порядку заполнения и ведения рабочей документации,

		схем электронного документооборота.
--	--	-------------------------------------

1.3. Показатели оценки результатов обучения

Содержание учебной дисциплины	Результаты обучения (ОК, ПК, ЛР)	Вид контроля	Наименование оценочного средства/форма контроля
2 семестр			
Тема 1. Товароведение продовольственных товаров.	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ПК1.1, ПК 1.2; ЛР 1, 2, 4, 9, 13, 16, 18-22	Текущий	Решение практических работ
3 семестр			
Тема 2. Товароведение непродовольственных товаров	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ПК1.1, ПК 1.2; ЛР 1, 2, 4, 9, 13, 16, 18-22	Текущий	Решение практических работ

2. Задания для контроля и оценки результатов

2.1. Задания для текущего контроля успеваемости

Тема 1. Товароведение продовольственных товаров

Практическое занятие 1. Специфика химического состава групп продовольственных товаров.

Цель занятия – изучить специфику химического состава различных групп продовольственных товаров, понять их влияние на качество и пищевую ценность. Для выполнения задания необходимо ознакомиться с основными химическими компонентами, такими как белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и воду, а также их роль в формировании потребительских свойств товаров.

ХОД ЗАНЯТИЯ: Вам предстоит выполнить практическую работу, которая заключается в анализе химического состава конкретных групп продовольственных товаров, таких как зерномучные продукты, молочные товары, мясо и рыба. Каждому студенту выдадут список товаров, для которых нужно определить основные химические компоненты и их процентное содержание. Ваша задача – проанализировать, как химический состав влияет на вкусовые, питательные и технологические свойства товаров. Например, для хлебобулочных изделий важно учитывать содержание углеводов и клейковины, а для молочных продуктов – жирность и белковый состав.

Обратите внимание на то, как химический состав товаров определяет их срок годности, условия хранения и кулинарное использование. Подумайте, какие компоненты наиболее важны для потребителей и почему. После анализа ответьте на вопросы о значении химического состава для формирования качества товаров, его роли в удовлетворении потребностей покупателей и возможных проблемах, связанных с изменением состава при хранении или обработке.

По итогам работы оформите отчет, в котором опишите исследуемые товары, их химический состав и влияние компонентов на потребительские свойства. Отчет должен быть логично структурирован и содержать выводы о важности химического состава для обеспечения качества и пищевой ценности товаров.

Практическое занятие 2. Особенности упаковки и маркировки, условий и сроков хранения продовольственного товара однородной группы (подгруппы)

Цель занятия – изучить особенности упаковки, маркировки, условий и сроков хранения

товаров одной группы или подгруппы, таких как консервы, молочные продукты или напитки. Для выполнения задания необходимо ознакомиться с требованиями законодательства, стандартами и нормами, регулирующими эти аспекты.

ХОД ЗАНЯТИЯ: Вам предстоит выполнить практическую работу, которая заключается в анализе конкретных товаров одной группы. Каждому студенту выдадут список товаров, для которых нужно определить виды упаковки, способы маркировки, условия хранения и сроки годности. Ваша задача – проанализировать, как упаковка и маркировка влияют на сохранность товаров, удобство транспортировки и привлекательность для потребителей. Например, для молочных продуктов важно учитывать герметичность упаковки и наличие информации о сроке годности, а для консервов – прочность материала и защиту от коррозии.

Обратите внимание на то, как условия хранения и транспортировки зависят от особенностей упаковки и маркировки. Подумайте, какие факторы могут повлиять на выбор упаковки и способы маркировки. После анализа ответьте на вопросы о значении упаковки и маркировки для сохранности товаров, их роли в формировании потребительского доверия и возможных проблемах, таких как несоответствие маркировки требованиям.

По итогам работы оформите отчет, в котором опишите исследуемые товары, их упаковку, маркировку, условия и сроки хранения. Отчет должен быть четко структурирован и содержать практические рекомендации по улучшению упаковки и маркировки.

Практическое занятие 3. Идентификация ассортиментной принадлежности зерномучных товаров и определение градации их качества

Цель занятия – научиться идентифицировать ассортиментную принадлежность зерномучных товаров, таких как мука, крупы и макаронные изделия, и определять их градацию качества. Для выполнения задания необходимо изучить классификацию зерномучных товаров, нормативные документы и методы оценки качества.

ХОД ЗАНЯТИЯ: Вам предстоит выполнить практическую работу, которая заключается в анализе конкретных образцов зерномучных товаров. Каждому студенту выдадут образцы, для которых нужно определить ассортиментную группу, сорт и показатели качества. Ваша задача – проанализировать физико-химические и органолептические характеристики товаров, такие как влажность, зольность, содержание клейковины и цвет. Например, для муки важно учитывать сорт (высший, первый, второй) и соответствие нормативам, а для круп – чистоту, размер фракций и отсутствие примесей.

Обратите внимание на то, как градация качества влияет на цену товара и его конкурентоспособность. Подумайте, какие показатели наиболее важны для потребителей и производителей. После анализа ответьте на вопросы о значении градации качества, роли стандартизации и возможных проблемах, связанных с несоответствием товаров заявленным характеристикам.

По итогам работы оформите отчет, в котором опишите исследуемые товары, их ассортиментную принадлежность и градацию качества. Отчет должен быть логично структурирован и содержать выводы о важности градации для формирования ассортимента и удовлетворения потребностей покупателей.

Практическое занятие 4. Товароведная характеристика, оценка потребительских свойств и показатели качества кондитерских изделий. Сроки и условия хранения, транспортирования и особенности их маркировки.

Цель занятия – изучить товароведную характеристику кондитерских изделий, оценить их потребительские свойства и показатели качества, а также определить условия хранения, транспортирования и особенности маркировки. Для выполнения задания необходимо ознакомиться с классификацией кондитерских изделий, их химическим составом и факторами, влияющими на качество.

ХОД ЗАНЯТИЯ: Вам предстоит выполнить практическую работу, которая заключается

в анализе конкретных образцов кондитерских изделий, таких как шоколад, печенье, конфеты. Каждому студенту выдадут список товаров, для которых нужно определить основные потребительские свойства, показатели качества, условия хранения и маркировку. Ваша задача – проанализировать, как физико-химические и органолептические характеристики влияют на качество и срок годности товаров. Например, для шоколада важно учитывать содержание какао-продуктов, температурный режим хранения и защиту от влаги.

Обратите внимание на то, как условия хранения и транспортировки зависят от состава и упаковки товаров. Подумайте, какие факторы могут повлиять на выбор способов маркировки и упаковки. После анализа ответьте на вопросы о значении потребительских свойств, роли маркировки и возможных проблемах, таких как порча или ухудшение качества.

По итогам работы оформите отчет, в котором опишите исследуемые товары, их потребительские свойства, условия хранения и особенности маркировки. Отчет должен быть четко структурирован и содержать практические рекомендации по улучшению качества товаров.

Практическое занятие 5. Товароведные особенности определения ботанических сортов и параметры качества свежих и переработанных плодов и овощей.

Цель занятия – научиться определять ботанические сорта свежих и переработанных плодов и овощей, изучить их товароведные характеристики и параметры качества. Для выполнения задания необходимо ознакомиться с классификацией плодоовощной продукции, нормативными документами и методами оценки качества.

ХОД ЗАНЯТИЯ: Вам предстоит выполнить практическую работу, которая заключается в анализе конкретных образцов свежих и переработанных плодов и овощей, таких как яблоки, морковь, томаты или консервированные продукты. Каждому студенту выдадут список товаров, для которых нужно определить ботанический сорт, основные потребительские свойства и показатели качества. Ваша задача – проанализировать органолептические (вкус, цвет, запах), физико-химические (содержание сахара, кислотности) и микробиологические характеристики товаров. Например, для свежих яблок важно учитывать сорт (Гренни Смит, Голден), степень зрелости и отсутствие механических повреждений, а для консервированных овощей – герметичность упаковки и соответствие стандартам.

Обратите внимание на то, как ботанический сорт влияет на качество и пищевую ценность продукции. Подумайте, какие факторы могут привести к снижению качества, такие как неправильное хранение или транспортировка. После анализа ответьте на вопросы о значении ботанического сорта, роли стандартизации и возможных проблемах, связанных с порчей или несоответствием товаров заявленным характеристикам.

По итогам работы оформите отчет, в котором опишите исследуемые товары, их ботанические сорта, потребительские свойства и параметры качества. Отчет должен быть логично структурирован и содержать выводы о важности учета ботанических особенностей для формирования ассортимента и удовлетворения потребностей покупателей.

Практическое занятие 6. Товароведение мяса мясо-колбасных изделий: классификация ассортимента, химический состав, потребительские свойства и показатели качества, товароведная характеристика основных подгрупп, условия и сроки хранения и особенности маркировки мясных и мясо-колбасных изделий.

Цель занятия – изучить товароведную характеристику мяса и мясо-колбасных изделий, их классификацию, химический состав, потребительские свойства и показатели качества, а также определить условия хранения, сроки годности и особенности маркировки. Для выполнения задания необходимо ознакомиться с нормативными документами, стандартами и методами оценки качества.

ХОД ЗАНЯТИЯ:

Вам предстоит выполнить практическую работу, которая заключается в анализе

конкретных образцов мяса и мясо-колбасных изделий, таких как говядина, свинина, колбасы, сосиски. Каждому студенту выдадут список товаров, для которых нужно определить вид мяса, категорию качества, потребительские свойства и условия хранения. Ваша задача – проанализировать химический состав (содержание белков, жиров, воды), органолептические характеристики (цвет, запах, консистенцию) и микробиологические показатели. Например, для говядины важно учитывать категорию (высшая, первая), свежесть и содержание жира, а для колбасных изделий – соответствие рецептуре и наличие добавок.

Обратите внимание на то, как условия хранения и маркировка влияют на сохранность товаров. Подумайте, какие факторы могут привести к снижению качества, такие как нарушение температурного режима или несоответствие маркировки требованиям закона. После анализа ответьте на вопросы о значении стандартизации, роли маркировки и возможных проблемах, связанных с реализацией некачественной продукции.

По итогам работы оформите отчет, в котором опишите исследуемые товары, их характеристики, условия хранения и особенности маркировки. Отчет должен быть четко структурирован и содержать практические рекомендации по обеспечению качества мясной продукции.

Практическое занятие 7. Товароведение молока и молочных товаров: классификация ассортимента и пищевая ценность, химический состав, основные потребительские свойства и показатели качества, основные этапы производства, товароведная характеристика молока и молочных товаров, условия и сроки хранения, требования к маркировке

Цель занятия – изучить товароведную характеристику молока и молочных товаров, их классификацию, химический состав, потребительские свойства и показатели качества, а также определить условия хранения, сроки годности и требования к маркировке. Для выполнения задания необходимо ознакомиться с нормативными документами, стандартами и методами оценки качества.

ХОД ЗАНЯТИЯ: Вам предстоит выполнить практическую работу, которая заключается в анализе конкретных образцов молочных товаров, таких как молоко, сыр, йогурт, сливочное масло. Каждому студенту выдадут список товаров, для которых нужно определить вид продукции, категорию качества, потребительские свойства и условия хранения. Ваша задача – проанализировать химический состав (содержание жира, белка, углеводов), органолептические характеристики (вкус, запах, консистенцию) и микробиологические показатели. Например, для молока важно учитывать жирность, пастеризацию и срок годности, а для сыра – сорт, зрелость и текстуру.

Обратите внимание на то, как условия хранения и маркировка влияют на сохранность товаров. Подумайте, какие факторы могут привести к снижению качества, такие как неправильная температура хранения или нарушение целостности упаковки. После анализа ответьте на вопросы о значении стандартизации, роли маркировки и возможных проблемах, связанных с реализацией некачественной продукции.

По итогам работы оформите отчет, в котором опишите исследуемые товары, их характеристики, условия хранения и особенности маркировки. Отчет должен быть четко структурирован и содержать практические рекомендации по обеспечению качества молочной продукции.

Практическое занятие 8. Товароведение яичных товаров: классификация ассортимента, потребительские свойства и показатели качества, определение сортамента, условия и сроки хранения и особенности маркировки яичных товаров

Цель занятия – изучить товароведную характеристику яичных товаров, их классификацию, потребительские свойства и показатели качества, а также определить условия хранения, сроки годности и особенности маркировки. Для выполнения задания необходимо ознакомиться с нормативными документами, стандартами и методами оценки качества.

ХОД ЗАНЯТИЯ: Вам предстоит выполнить практическую работу, которая заключается в анализе конкретных образцов яичных товаров, таких как куриные, перепелиные или утиные яйца. Каждому студенту выдадут список товаров, для которых нужно определить вид яиц, категорию качества, потребительские свойства и условия хранения. Ваша задача – проанализировать органолептические характеристики (цвет желтка, прочность скорлупы), физико-химические показатели (массу, свежесть) и микробиологические характеристики. Например, для куриных яиц важно учитывать категорию (высшая, отборная), размер и состояние скорлупы.

Обратите внимание на то, как условия хранения и маркировка влияют на сохранность товаров. Подумайте, какие факторы могут привести к снижению качества, такие как неправильная температура хранения или повреждение скорлупы. После анализа ответьте на вопросы о значении стандартизации, роли маркировки и возможных проблемах, связанных с реализацией некачественной продукции.

По итогам работы оформите отчет, в котором опишите исследуемые товары, их характеристики, условия хранения и особенности маркировки. Отчет должен быть четко структурирован и содержать практические рекомендации по обеспечению качества яичной продукции.

Практическое занятие 9. Основные потребительские свойства и показатели качества рыбных товаров. Специфика маркировки.

Цель занятия – изучить основные потребительские свойства и показатели качества рыбных товаров, а также специфику их маркировки. Для выполнения задания необходимо ознакомиться с классификацией рыбной продукции, нормативными документами и методами оценки качества.

ХОД ЗАНЯТИЯ: Вам предстоит выполнить практическую работу, которая заключается в анализе конкретных образцов рыбных товаров, таких как свежая рыба, замороженная рыба, рыбные консервы. Каждому студенту выдадут список товаров, для которых нужно определить вид рыбы, категорию качества, потребительские свойства и особенности маркировки. Ваша задача – проанализировать органолептические характеристики (вкус, запах, цвет), физико-химические показатели (содержание жира, белка) и микробиологические характеристики. Например, для свежей рыбы важно учитывать свежесть, размер и отсутствие деформаций, а для консервов – герметичность упаковки и соответствие рецептуре.

Обратите внимание на то, как маркировка помогает потребителю сделать осознанный выбор. Подумайте, какие факторы могут привести к снижению качества, такие как неправильное хранение или несоответствие маркировки требованиям закона. После анализа ответьте на вопросы о значении стандартизации, роли маркировки и возможных проблемах, связанных с реализацией некачественной продукции.

По итогам работы оформите отчет, в котором опишите исследуемые товары, их характеристики и особенности маркировки. Отчет должен быть четко структурирован и содержать практические рекомендации по обеспечению качества рыбной продукции.

Практическое занятие 10. Специфические особенности ассортимента алкогольной и безалкогольной продукции. Особенности маркировки и правила реализации.

Цель занятия – изучить специфические особенности ассортимента алкогольной и безалкогольной продукции, их потребительские свойства и показатели качества, а также особенности маркировки и правила реализации. Для выполнения задания необходимо ознакомиться с нормативными документами, стандартами и законодательными требованиями.

ХОД ЗАНЯТИЯ: Вам предстоит выполнить практическую работу, которая заключается в анализе конкретных образцов алкогольной и безалкогольной продукции, таких как пиво, вино, минеральная вода, газированные напитки. Каждому студенту выдадут список товаров, для которых нужно определить вид продукции, категорию качества, потребительские свойства

и особенности маркировки. Ваша задача – проанализировать органолептические характеристики (вкус, запах, цвет), физико-химические показатели (содержание алкоголя, сахаров, газа) и микробиологические характеристики. Например, для алкогольной продукции важно учитывать крепость, сорт и соответствие рецептуре, а для безалкогольных напитков – содержание газа и пищевых добавок.

Обратите внимание на то, как маркировка и правила реализации регулируются законодательством. Подумайте, какие факторы могут привести к снижению качества, такие как подделка продукции или неправильное хранение. После анализа ответьте на вопросы о значении стандартизации, роли маркировки и возможных проблемах, связанных с реализацией некачественной продукции.

По итогам работы оформите отчет, в котором опишите исследуемые товары, их характеристики, особенности маркировки и правила реализации. Отчет должен быть четко структурирован и содержать практические рекомендации по обеспечению качества продукции.

Тема 2. Товароведение недовольственных товаров

Практическое занятие 11. Выявление дефектов (пороков) и определение градации качества (сортности) у недовольственных товаров однородной группы (подгруппы)

Цель занятия – научиться выявлять дефекты (пороки) недовольственных товаров, определять их влияние на качество и устанавливать градацию качества (сортность) для товаров однородной группы или подгруппы. Для выполнения задания необходимо ознакомиться с классификацией дефектов, нормативными документами и методами оценки качества.

ХОД ЗАНЯТИЯ: Вам предстоит выполнить практическую работу, которая заключается в анализе конкретных образцов недовольственных товаров, таких как текстильные изделия, бытовая техника или строительные материалы. Каждому студенту выдадут список товаров, для которых нужно выявить возможные дефекты, такие как механические повреждения, отклонения в размерах, цветовые несоответствия или функциональные недостатки. Ваша задача – проанализировать, как эти дефекты влияют на потребительские свойства товаров и определить их градацию качества (высший сорт, первый сорт, второй сорт или брак). Например, для текстильных изделий важно учитывать наличие затяжек, пятен или разрывов, а для бытовой техники – работоспособность, внешний вид и комплектацию.

Обратите внимание на то, как дефекты влияют на конкурентоспособность товаров и их рыночную стоимость. Подумайте, какие дефекты являются допустимыми для каждой градации качества и какие приводят к браку. После анализа ответьте на вопросы о значении контроля качества, роли стандартизации и возможных проблемах, связанных с реализацией товаров с дефектами.

По итогам работы оформите отчет, в котором опишите исследуемые товары, выявленные дефекты, их влияние на качество и установленную градацию. Отчет должен быть логично структурирован и содержать выводы о важности контроля качества для обеспечения удовлетворенности потребителей.

Практическое занятие 12. Идентификация ассортиментной принадлежности одежно-обувных и парфюмерно-косметических товаров

Цель занятия – научиться идентифицировать ассортиментную принадлежность товаров из групп одежды, обуви и парфюмерно-косметической продукции, а также анализировать их потребительские свойства и показатели качества. Для выполнения задания необходимо ознакомиться с классификацией товаров, нормативными документами и методами оценки качества.

ХОД ЗАНЯТИЯ: Вам предстоит выполнить практическую работу, которая заключается

в анализе конкретных образцов одежно-обувных и парфюмерно-косметических товаров. Каждому студенту выдадут список товаров, для которых нужно определить ассортиментную группу, подгруппу и основные характеристики. Ваша задача – проанализировать потребительские свойства товаров, такие как удобство, долговечность, эстетические характеристики и безопасность. Например, для обуви важно учитывать материал верха, подошвы и сезонность, а для парфюмерно-косметической продукции – состав, срок годности и соответствие стандартам безопасности.

Обратите внимание на то, как ассортиментная принадлежность товаров влияет на их использование и восприятие потребителями. Подумайте, какие факторы определяют популярность той или иной группы товаров и как производители адаптируют свои продукты под потребности рынка. После анализа ответьте на вопросы о значении ассортимента, роли маркировки и возможных проблемах, связанных с несоответствием товаров заявленным характеристикам.

По итогам работы оформите отчет, в котором опишите исследуемые товары, их ассортиментную принадлежность, потребительские свойства и показатели качества. Отчет должен быть четко структурирован и содержать выводы о важности учета ассортимента для формирования предложения товаров и удовлетворения потребностей покупателей.

Цель: закрепление теоретического материала по изучаемой теме.

Ход занятия: изучение лекционного материала, решение практической работы.

2.2. Задания для промежуточной аттестации

Задания для выполнения контрольной работы

Цель задания:

Проверить знания студентов по темам товароведения, включая химический состав, классификацию, потребительские свойства, показатели качества, условия хранения и особенности маркировки различных групп продовольственных товаров.

Задание 1. Тестовые вопросы (выберите один или несколько правильных ответов):

Какой химический компонент является основным в муке высшего сорта?

- а) Клейковина
- б) Жиры
- в) Минеральные вещества
- г) Вода

Какие факторы наиболее влияют на качество свежих овощей при хранении?

- а) Температура
- б) Влажность
- в) Освещение
- г) Все вышеперечисленное

Какой метод классификации используется в системе «Честный ЗНАК»?

- а) Иерархический
- б) Фасетный
- в) Смешанный

Какой показатель качества является ключевым для молока?

- а) Цвет
- б) Жирность
- в) Консистенция
- г) Запах

Какие требования предъявляются к маркировке алкогольной продукции?

- а) Указание объема
- б) Указание крепости

в) Наличие акцизной марки

г) Все вышеперечисленное

Задание 2. Практическая часть:

Анализ товара: Вам предоставлен образец кондитерского изделия (например, шоколадный батончик). Определите его потребительские свойства (вкус, запах, текстура). Укажите основные показатели качества (содержание сахара, жира, какао-продуктов). Опишите условия хранения и срок годности. Проанализируйте маркировку товара и укажите, соответствует ли она требованиям законодательства.

Расчет потерь:

Даны следующие данные:

Начальный объем партии свежих яблок: 1000 кг.

После транспортировки остаток составляет 950 кг.

Норматив потерь при транспортировке: 3%.

Рассчитайте фактические потери и сравните их с нормируемыми.

Предложите мероприятия по сокращению потерь.

Определение сортамента:

Вам предоставлен образец сыра.

Определите его сорт (высший, первый, второй) на основе органолептических характеристик (вкус, запах, текстура).

Укажите основные показатели качества (жирность, влажность, содержание белка).

Опишите условия хранения и требования к маркировке.

Задание 3. Ситуационная задача:

Вы работаете товароведом в продуктовом магазине. На склад поступила партия мяса (говядина) без маркировки.

Какие действия вы предпримете для определения качества продукции?

Какие документы необходимо запросить у поставщика?

Какие условия хранения следует соблюдать для данной партии?

В торговом зале обнаружена партия просроченного молока.

Какие меры необходимо принять для устранения проблемы?

Как предотвратить подобные ситуации в будущем?

Задание 4. Развернутый ответ:

Объясните, как химический состав влияет на качество и пищевую ценность следующих групп товаров:

Молочные продукты

Мясные продукты

Кондитерские изделия

Опишите особенности маркировки товаров в системе «Честный ЗНАК». Какие преимущества и недостатки имеет данная система?

Вопросы для подготовки к зачету:

1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: классификация продтоваров, химический состав, потребительские свойства и показатели качества, факторы, формирующие и сохраняющие качество продтоваров

2. Товароведение зерномучных товаров: классификация ассортимента, особенности строения зерна, химический состав, потребительские свойства и показатели качества, основные этапы производства, сроки и условия хранения, транспортирования и особенности маркировки зерномучных товаров

3. Товароведение свежих и переработанных плодов, овощей и грибов: особенности свежих плодов и овощей как объекта товародвижения, классификация ассортимента, требования к качеству, условиям и срокам хранения, способы консервирования плодоовощной продукции

4. Товароведение пищевых жиров: общие сведения о пищевых жирах, особенности химического состава пищевых жиров растительного и животного происхождения, классификация ассортимента, технологии производства, условия и сроки хранения и требования к маркировке

5. Товароведение рыбы и рыбных товаров: основные промысловые семейства рыб, классификация ассортимента и пищевая ценность рыб и нерыбных гидробионтов, химический состав, основные потребительские свойства и показатели качества, основные этапы производства, товароведная характеристика молока и молочных товаров, условия и сроки хранения, требования к маркировке

6. Товароведение вкусовых товаров: классификация ассортимента, химический состав, потребительские свойства и показатели качества, характеристика основных подгрупп, условия и сроки хранения и особенности маркировки вкусовых товаров

7. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров: однородные группы непродовольственных товаров, качество и потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество непродовольственных товаров, особенности хранения, транспортирования, упаковки и маркировки

8. Товароведение швейно-трикотажных товаров: факторы, влияющие на качество, классификация ассортимента, контроль качества и определение сорта, маркировка, упаковка и хранение, особенности строения и свойства трикотажных полотен.

9. Факторы, обеспечивающие качество товарной группы.

10. Товароведение обувных товаров: натуральные, синтетические и искусственные материалы для производства обуви, характеристика ассортимента кожаной и резиновой обуви, контроль качества и определение сортности, особенности хранения, транспортирования, упаковки и маркировки. Факторы, обеспечивающие качество товарной группы.

11. Товароведение пушно-меховых и овчинно-шубных товаров: классификация и строение пушно-мехового сырья, основные процессы производства, классификация ассортимента, условия хранения, транспортирования, упаковки и маркировки. Факторы обеспечивающие качество товарной группы.

12. Товароведение хозяйственных товаров из пластмасс: общие сведения о пластических массах, классификация полимеров и пластмасс, ассортимент бытовых изделий из пластмасс, требования к качеству, особенности маркировки, условия хранения. Факторы, обеспечивающие качество товарной группы.

13. Товароведение товаров бытовой химии: классификация основных подгрупп, требования к качеству и безопасности, маркировка, транспортирование и хранение

14. Товароведение стеклянных и керамических бытовых товаров: особенности производства, обработка и декорирование, классификация ассортимента, потребительские свойства, оценка качества и определение сортности, особенности хранения, транспортирования, упаковки и маркировки

15. Товароведение парфюмерно-косметических товаров: классификация, основные потребительские свойства, особенности технологии производства, сырье, используемое для

изготовления парфюмерно-косметическим товаров, основные потребительские свойства и показатели качества, условия хранения, транспортирования, упаковки и маркировки

16. Товароведение галантерейных товаров: классификация и товароведная характеристика основных подгрупп, потребительские свойства и требования к качеству, условия хранения, транспортирования, упаковки и маркировки

17. Товароведение ювелирных товаров: характеристика ассортимента металлов и сплавов, используемых для производства ювелирных изделий, пробирование и клеймение изделий из сплавов драгоценных (благородных) металлов, характеристика ассортимента ювелирных вставок, виды обработки и огранки, классификация ассортимента ювелирных изделий

18. Товароведение школьно-письменных, канцелярских товаров и игрушек: характеристика основных подгрупп, классификация и потребительские свойства, условия хранения, транспортирования, упаковки и маркировки

19. Товароведение бытовых электротехнических товаров: характеристика и классификация основных подгрупп, потребительские свойства, требования, в т.ч. безопасности, особенности хранения, транспортирования, упаковки и маркировки

20. Товароведение спортивных товаров и товаров для активного отдыха: классификация ассортимента основных подгрупп, потребительские свойства и требования, в т.ч. безопасности, особенности хранения, транспортирования, упаковки и маркировки

3. Критерии оценивания

Критерии оценивания результатов решения практических ситуаций

Оценка	Правильность (ошибочность) выполнения задания
«отлично»	- все задания выполнены без ошибок; - все задания подробно расписаны; - получены верные ответы; - на основе полученных расчётных данных на отличном уровне выполнен анализ и выводы: глубина, структурность, аргументированность и ясность.
«хорошо»	- все задания выполнены без грубых ошибок; - в большей степени задания подробно расписаны; - получены верные ответы; - на основе полученных расчётных данных на хорошем уровне выполнен анализ и выводы: глубина, структурность, аргументированность и ясность.
«удовлетворительно»	- задания выполнены с ошибками; - не все задания расписаны; - получены в основном верные ответы; - на основе полученных расчётных данных на удовлетворительном уровне выполнен анализ и выводы: глубина, структурность, аргументированность и ясность.
«неудовлетворительно»	- задания выполнены с грубыми ошибками; - не все задания расписаны; - получены в основном не верные ответы.

Критерии оценивания контрольной работы

Оценка выставляется на основе правильности выполнения тестовых вопросов, глубины анализа в практической части, логичности решений в ситуационных задачах и качества развернутых ответов.

1. Тестовые вопросы

Баллы	Критерии оценивания
5	Все ответы даны правильно, показано глубокое понимание материала.
4	Большинство ответов правильные, допущена 1 незначительная ошибка.
3	Половина ответов правильные, есть существенные пробелы в знаниях.
2	Большинство ответов неправильные, но есть хотя бы 1–2 верных ответа.
1	Ответы практически полностью неправильные, отсутствует понимание материала.

2. Практическая часть

Баллы	Критерии оценивания
5	Задание выполнено полностью, все этапы проанализированы четко и обоснованно, представлены точные расчеты и выводы.
4	Задание выполнено хорошо, но есть незначительные ошибки в расчетах или недостаточно глубоко раскрыты некоторые аспекты.
3	Задание выполнено частично, есть значительные ошибки в анализе или расчетах, но основная идея понятна.
2	Задание выполнено поверхностно, много ошибок, недостаточно обоснований и выводов.
1	Задание выполнено некорректно, отсутствуют четкие выводы и анализ.

3. Ситуационная задача

Баллы	Критерии оценивания
5	Предложены логичные, обоснованные и полные решения, учитывающие все аспекты ситуации.
4	Решения в целом правильные, но недостаточно детализированы или есть незначительные пробелы.
3	Решения частично правильные, но есть существенные недочеты или отсутствуют важные элементы анализа.
2	Решения поверхностные, не учитывают ключевые аспекты задачи, много ошибок.
1	Решения неправильные или отсутствуют, нет понимания сути задачи.

4. Развернутый ответ

Баллы	Критерии оценивания
5	Ответ полный, структурированный, с четкими формулировками, показано глубокое понимание темы.
4	Ответ в целом правильный, но есть незначительные пробелы или недостаточно примеров для подкрепления выводов.
3	Ответ частично раскрывает тему, есть существенные пробелы в знаниях или недостаточно обоснований.
2	Ответ поверхностный, много ошибок, отсутствует структура и логика изложения.
1	Ответ неправильный или отсутствует, нет понимания темы.

Итоговая оценка

Итоговая оценка	Количество баллов	Описание
5 (отлично)	26–30 баллов	Работа выполнена на высоком уровне, показано глубокое понимание материала.

4 (хорошо)	20–25 баллов	Работа выполнена хорошо, но есть незначительные ошибки или недочеты.
3 (удовлетворительно)	15–19 баллов	Работа выполнена удовлетворительно, есть существенные пробелы в знаниях.
2 (неудовлетворительно)	Менее 15 баллов	Работа выполнена плохо, много ошибок, отсутствует понимание материала.

Критерии оценивания знаний на зачете с оценкой

Для получения оценки «отлично» обучающийся должен:

- продемонстрировать глубокое и прочное усвоение знаний программного материала;
- исчерпывающе, последовательно, грамотно изложить теоретический материал;
- правильно формулировать определения;
- продемонстрировать умения самостоятельной работы с психологической литературой;
- уметь сделать выводы по излагаемому материалу.

Для получения оценки «хорошо» обучающийся должен:

- продемонстрировать достаточно полное знание материала;
- продемонстрировать знание основных теоретических понятий;
- достаточно грамотно и логически стройно излагать материал;
- продемонстрировать умение ориентироваться в психологической литературе;
- уметь сделать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.

Для получения оценки «удовлетворительно» обучающийся должен:

- продемонстрировать общее знание материала;
- показать общее владение понятийным аппаратом;
- уметь строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;
- знать основную рекомендуемую программой учебную литературу.

Оценка «неудовлетворительно» ставится в случае:

- незнания значительной части программного материала;
- не владения понятийным аппаратом дисциплины;
- существенных ошибок при изложении учебного материала;
- неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;
- неумения делать выводы по излагаемому материалу.