

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Псковской области «Локнянский с/х техникум»

**РАССМОТРЕН**

на заседании методической комиссии ГБПОУ ПО  
«Локнянский с/х техникум»  
(протокол № 2 от «24» сентября 2020 г.)

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по УПР  
О.Е. Васильева  
«24» сентября 2020 г.

**СОГЛАСОВАН** с работодателем

А.О. Жуков  
директор ООО «Миним»  
должность, наименование организации  
А.С. Бобров Н.Б.  
(подпись) (ФИО)  
«24» сентября 2020 г.



**Комплект  
контрольно-оценочных средств  
по профессиональному модулю  
ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества  
и обеспечение сохранности товаров**

по специальности СПО  
38.02.04. Коммерция (по отраслям)  
квалификация – менеджер по продажам

КОС по ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 38.02.04. Коммерция (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 539 от 15 мая 2014 года, зарегистрированного в Минюсте России 25 июня 2014 г. N 32855.

**Разработчик:** Федорова Нина Михайловна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, высшая квалификационная категория.

# СОДЕРЖАНИЕ

## **1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

1.1. Область применения

1.2. Форма контроля и оценивания элементов ПМ03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

1.3. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене

## **2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03**

### **2.1. Контрольно-оценочные средства по МДК 03.01 Теоретические основы товароведения**

2.1.1. Предметы оценивания

2.1.2. Организация контроля и критерии оценок дифференцированного зачета.

2.1.3. Содержание заданий дифференцированного зачета по МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

2.1.4. Справочная информация для решения задач

### **2.2. Контрольно-оценочные средства по МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров**

2.2.1. Предметы оценивания

2.2.2. Организация контроля и критерии оценок дифференцированного зачета.

2.2.3. Содержание заданий дифференцированного зачета по МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

## **3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

3.1. Предметы оценивания

3.2. Показатели оценки результата

3.3. Содержание заданий дифференцированного зачета по УП 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

## **4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ**

5.1. Паспорт

5.2. Задания для экзаменующихся

5.3. Пакет экзаменатора

## **5. ПРИЛОЖЕНИЯ**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Бланк ответов дифференцированного зачета по МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Форма оценочной ведомости по МДК

ПРИЛОЖЕНИЕ 3. Форма оценочной ведомости по учебной практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 4. Форма экзаменационного билета по модулю

ПРИЛОЖЕНИЕ 5. Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ПРИЛОЖЕНИЕ 6. Сводная ведомость по профессиональному модулю ПМ. 03 управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

ПРИЛОЖЕНИЕ 7. Эталон ответов по билету экзамена

## 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля 03 (далее ПМ03) ППССЗ по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.**

Формой аттестации по ПМ03 **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** является экзамен. Итогом экзамена является однозначное решение : «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

### 1.2.Формы контроля и оценивания элементов ПМ03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

Элемент модуля, профессиональный модуль	Форма промежуточной аттестации
МДК 03.01 Теоретические основы товароведения	Дифференцированный зачет
МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	Дифференцированный зачет
УП.03 Учебная практика Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров	Дифференцированный зачет
ПМ.03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров	Экзамен

### 1.3. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене

#### 1.3.1.Профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК 3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 6. Обеспечивать соблюдение санитарно - эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного

выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

ОК 13. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### **1.3.2. Практический опыт, умения, знания**

#### **практический опыт:**

- ПО 1 определения показателей ассортимента;
- ПО 2 распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- ПО 3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- ПО 4 установления градаций качества;
- ПО 5 расшифровки маркировки;
- ПО 6 контроля режима и сроков хранения товаров;
- ПО 7 соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

#### **уметь:**

- У 1 применять методы товароведения;
- У 2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- У 3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- У 4 рассчитывать товарные потери и списывать их;
- У 5 идентифицировать товары;
- У 6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

#### **знать:**

- 3 1 теоретические основы товароведения:  
основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- 3 2 виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- 3 3 классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- 3 4 условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- 3 5 особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

## **2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03**

### **2.1. Контрольно-оценочные средства по МДК 03.01 Теоретические основы товароведения**

#### **2.1.1. Предметы оценивания**

Дифференцированный зачет по МДК 03.01 Теоретические основы товароведения проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний, сформированности первоначальных умений, необходимых для освоения ими общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

ПК 1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

#### **Проверяемые знания, умения:**

##### **знать:**

- 3 1 теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- 3 2 виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;

##### **уметь:**

- У 1 применять методы товароведения;
- У 2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- У 3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

#### **2.1.2. Организация контроля и критерии оценок дифференцированного зачета.**

Время на выполнение работы – 1 час

Условием допуска к дифференцированному зачету является положительная текущая аттестация и выполненные внеаудиторные самостоятельные работы.

Полученные обучающимися оценки заносятся в протокол Приложение 2).

Дифференцированный зачет имеет следующую структуру:

1. задание на выбор правильного ответа (тест);
2. практическое задание (задача).

Дифференцированный зачет включает 5 вариантов тестовых заданий разных уровней сложности. Каждый вариант состоит из 5 заданий;

Задания 1-4 --задания с выбором ответа (1 уровень сложности) и с формулировкой ответа (2 уровень сложности);

Задание 5: практическое задание (задача), относится к 3 уровню сложности

Цель тестовых заданий 1-4 - проверка теоретических знаний

Цель задания 5 - проверка сформированности первоначальных умений. Такое задание следует считать сложным.

**Критерии оценок тестовых заданий 1-2 уровня сложности:**

«5» (отлично) – 85-100%

«4» (хорошо) – 70-84%

«3» (удовлетворительно) – 50 – 69%

«2» (неудовлетворительно) менее 50%

#### **Критерии оценок практического задания**

Оценка	Учащийся
	умеет
5	самостоятельно выполнять работу, дать правильный ответ и уложиться в отведенное время. Самостоятельно применять теоретические знания в практической деятельности; организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
4	самостоятельно выполнять задание при незначительной помощи преподавателя (допускает отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим учащимся при указании преподавателя на ошибку)
3	выполнять задание удовлетворительно в пределах требований (допускает отдельные существенные ошибки, исправляемые с помощью преподавателя) Имеют место: нетвердое усвоение некоторых приемов выполнения задания; отдельные нарушения организации труда или рабочего места; недостаточная самостоятельность в работе;
2	грубо нарушает требования к выполнению задания; не делается попытка применить знания в практической деятельности; неумение выполнить работу по заданию даже при помощи преподавателя.

### **2.1.3.Содержание заданий дифференцированного зачета по МДК 03.01 Теоретические основы товароведения**

#### **Вариант 1**

##### **1. Дайте определение**

Эргономические свойства товара – это ...

##### **2. Продолжите ответ**

а) Гигиенические свойства товаров обеспечивают ...

б) Информационная выразительность, рациональность, формы, целостность композиции характеризуют ...

в) Функциональные свойства товара обуславливают ...

##### **3. Дайте характеристику ремонтпригодности товара.**

##### **4. Выберите правильный ответ**

*4.1 Скоропортящиеся товары, имеют срок годности:*

- 1) от нескольких часов до одного месяца;
- 2) от нескольких суток до одного месяца;
- 3) от нескольких часов до нескольких лет;
- 4) от 4 до 6 месяцев.

*4.2. Товары кратковременного хранения хранят:*

- 1) более одного месяца;
- 2) до одного месяца;
- 3) несколько часов;
- 4) несколько суток.

*4.3 В зависимости от места возникновения дефекты делят на:*

- а) предреализационные, технологические, послереализационные;
- б) скрытые, открытые;
- в) значительные, малозначительные.

*4.4 Причиной возникновения послереализационных дефектов может быть:*

- а) небрежность продавца;
- б) нарушений правил эксплуатации;
- в) нарушение режима хранения в складе.

*4.5 Для определения цвета, формы, запаха товара применяют:*

- а) лабораторный метод анализа;
- б) органолептический;
- в) экспертный.

*4.6 Твёрдость и прочность материала относят к:*

- а) электрофизическим свойствам;
- б) механическим;
- в) динамическим.

*4.7 Электрические свойства имеют важнейшую роль при оценке качества:*

- а) пищевых продуктов;
- б) электротехнических товаров;
- в) музыкальных товаров.

*4.8 Причинами возникновения естественной убыли являются:*

- а) необходимость удаления малоценных частей товара;
- б) раскрошка товаров при разделении на части (резка сыров);
- в) улетучивание веществ, утриска.

*4.9 Уровень качества товаров устанавливается на основании:*

- а) сопроводительная документация;
- б) ГОСТов;
- в) сертификата.

*4.10 Спорные вопросы в отношении качества товара решает:*

- а) директор магазина;
- б) товаровед, коммерсант;
- в) эксперт.

*4.11 К экологическим знакам, информирующим об экологически чистых способах утилизации упаковки относят:*

- а)
- б)
- в)

## 5. Решите задачу

Проанализируйте ассортиментную политику отдела «Мужская обувь», дайте рекомендации по совершенствованию ассортимента, если в магазине представлен ассортимент:

№ п/п	Наименование	Количество имеющееся в наличии	Количество по ассортиментному перечню
1	Сапоги	10	15
2	Полусапоги	10	10
3	Туфли	8	10
4	Туфли летние	10	12



Товарных новинок – 7, устойчивым спросом пользуются 15 наименований товаров.

## Вариант 2

### 1. Дайте определение

Товар – это ...

Потребительские свойства – это ...

### 2. Продолжите ответ

а) Безопасность потребления товаров предполагает ...

б) Удобство потребления и гигиеничность товара характеризуют ...

в) Примером универсальности свойств товара может служить ...

### 3. Дайте характеристику экологических свойств товара.

### 4. Выберите правильный ответ

*4.1 Необходимые условия здоровья и деятельности человека обеспечивают:*

а) функциональные свойства товара;

б) эстетические свойства;

в) гигиенические свойства.

*4.2 Температура плавления и застывания наиболее важна для:*

а) стеклянных бытовых товаров;

б) молока;

в) жиров.

*4.3 Антикоррозийные покрытия, лакирования, лужение поверхности являются:*

а) защитной обработкой;

б) специальной обработкой;

в) санитарно – гигиенической обработкой.

*4.4 Правильный уход за товарами позволяет:*

а) поддерживать санитарно – гигиенический режим пользования товаром;

б) поддерживать оптимальный уровень качества товара;

в) избежать механических повреждений.

*4.5 Указанный знак является:*



а) экологическим;

б) предупреждающим;

в) манипуляционным.

*4.6 Кислотность или жирность молока являются:*

а) сложным свойством товара;

б) простым свойством товара;

в) комплексным свойством товара.

*4.7 Оценка качества товара начинается с:*

а) определения действительных значений показателей качества;

б) оценки органолептических показателей;

в) выбор номенклатуры свойств и показателей их определяющих.

*4.8 Загнивание яблок, менее чем на 50% следует отнести к:*

а) малозначительным дефектам;

б) технологическим;

в) устранимым.

4.9 Способность оказывать сопротивление внешнему разрушению - это:

- а) твёрдость металла;
- б) упругость;
- в) прочность.

4.10 Типичным примером пластических материалов являются:

- а) воск и глина;
- б) мякиш хлеба;
- в) древесина.

4.11 К предупреждающим знакам относят:

- а)
- б)
- в)

## 5. Решите задачу

Проанализируйте ассортиментную политику отдела «Овощи», дайте рекомендации по совершенствованию ассортимента, если в магазине представлен ассортимент:

№ п/п	Наименование	Количество имеющееся в наличии	Количество по ассортиментному перечню
1	Огурцы	1	2
2	Помидоры	2	2
3	Картофель	-	1
4	Морковь	2	3
5	Свёкла	1	2

Товарных новинок нет, устойчивым спросом пользуются помидоры, огурцы.

## Вариант 3

### 1. Дайте определение

Товароведение – это ...

Потребительские свойства товаров – это ...

### 2. Продолжите ответ

- а) Гигиенические свойства товаров обеспечивают ...
- б) Удобством потребления и гигиеничность товара характеризуют ...
- в) Примером универсальности свойств товара может служить ...

### 3. Дайте характеристику эстетических свойств товара.

### 4. Выберите правильный ответ

4.1 Надёжность в потреблении связана с:

- а) гигиеничностью товара;
- б) экологической безопасностью;
- в) удобством потребления;
- г) долговечностью товара.

4.2 Кислотность или жирность молока являются:

- а) сложным свойством товара;
- б) простым свойством товара;
- в) комплексным свойством товара.

4.3 Оценка качества товара начинается с:

- а) определения действительных значений показателей качества;
- б) оценки органолептических показателей;
- в) выбор номенклатуры свойств и показателей их определяющих.

*4.4 Загнивание яблок, менее чем на 50% следует отнести к:*

- а) малозначительным дефектам;
- б) технологическим;
- в) устранимым.

*4.5 Способность оказывать сопротивление внешнему разрушению - это:*

- а) твёрдость металла;
- б) упругость;
- в) прочность.

*4.6 Типичным примером пластических материалов являются:*

- а) воск и глина;
- б) мякиш хлеба;
- в) древесина.

*4.7 Способность объекта изменять размеры, форму и структуру под влиянием внешних воздействия – это:*

- а) упругость;
- б) деформация;
- в) эластичность.

*4.8 Одним из способов защитной обработки поверхности изделий является:*

- а) пересыпка;
- б) лужение;
- в) дегазация.

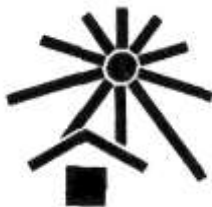
*4.9 Текущие методы ухода за товарами сводятся к:*

- а) обработке складов, тары, товаров;
- б) удалению из складов недоброкачественной продукции, влажной уборке;
- в) к упаковыванию товаров.

*4.10 Стандартным называется товар, который:*

- а) соответствует установленным требованиям;
- б) проверен изготовителем в процессе производства;
- в) проверен экспертом.

*4.11. Указанный знак относят к:*



- а) экологическим;
- б) манипуляционным;
- в) знакам чистого веса.

## **5. Решите задачу**

Рассчитайте коэффициент широты ассортимента, если в магазине находятся в продаже 12 наименований сметаны при 24 возможных наименований:

## Вариант 4.

### 1. Дайте определение

Классификация – это:

Ассортимент товаров – это ...

### 2. Продолжите ответ

а) При экспертизе качества новых товаров устанавливают.....

б) Основными факторами, сохраняющими качество продукции, являются.....

в) Принципом градации качества товаров является...

### 3. Дайте характеристику эстетических свойств товара.

### 4. Выберите правильный ответ

*4.1. Знак качества присваивается:*

а) организациями, не входящими в национальную систему сертификации;

б) органом по сертификации;

в) изготовителем, продавцом;

г) органом по сертификации и организациями, не входящими в национальную систему сертификации.

*4.2. Штриховой код предназначен для:*

а) автоматизированного считывания, идентификации и возможности возврата товара;

б) автоматизированного считывания, идентификации, учета информации о товаре и производителе;

в) автоматизированного считывания, идентификации, возможности переработки упаковки;

г) автоматизированного считывания, идентификации, учета информации о товаре и изготовителе, экологической чистоте.

*4.3. В России наибольшее распространение получили коды:*

а) EAN-13 и EAN-14;

б) EAN-13 и Code 38;

в) EAN-13 и EAN-8;

г) EAN-8 и Code 39.

*4.4. Код России:*

а) 460–469;

б) 400–440;

в) 380;

г) 489.

*4.5. Выборка – это:*

а) единичные экземпляры товара, взятые для оценки качества по установленным требованиям;

б) определенное минимально допустимое количество упаковочных единиц, отобранных из товарной партии;

в) Способность с достаточной достоверностью отражать степень однородности товарной партии;

г) единичная проба определенного размера, отбираемая из одного места товарной партии.

*4.6.. Браковочное число – это:*

а) максимально допустимое количество бракованных единиц в выборке, позволяющее принять решение о приемке товарной партии по качеству;

б) среднедопустимое количество бракованных единиц в выборке, позволяющее принять товарную партию по качеству;

в) минимально и максимально допустимое количество бракованных единиц в выборке, являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству;

г) минимально допустимое количество бракованных единиц, являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству.

*4.7.. Методы оценки качества товаров предназначены для:*

- а) определения значений показателей качества с помощью органов чувств;
- б) измерения значений показателей качества продукции с использованием измерительных средств;
- в) измерения значений показателей качества и установления их соответствия установленным требованиям;
- г) учета товаров и их характеристик.

*4.8. Маркировка товаров должна быть:*

- а) однозначно понимаемой, достоверной, легко читаемой;
- б) однозначно понимаемой, полной, достоверной, четкой, легко читаемой;
- в) однозначно понимаемой, полной, четкой, легко читаемой;
- г) однозначно полной, достоверной, легко читаемой.

*4.9. Основополагающая товарная информация несет сведения:*

- а) дополняющие основную информацию;
- б) предназначенные для потребительских предпочтений;
- в) передаваемые с помощью информационных знаков;
- г) имеющие решающее значение для идентификации.

*4.10. Ликвидные отходы – это:*

- а) шкура, рулька свинокоченостей, головы рыб, часть мясной туши;
- б) шкура, рулька мясокоченостей, штафф сливочного масла, головы деликатесных рыб;
- в) рулька мясокоченостей, штафф сливочного масла, головы рыб, шейка;
- г) шкура, рулька свинокоченостей, штафф масла, окорок.

*4.11. Потребительские свойства представляют:*

- а) совокупность свойств, удовлетворяющих потребности или ожидания индивидуальных потребителей;
- б) способность товаров удовлетворить физиологические и социальные потребности;
- в) объективную особенность товара, проявляющуюся при ее оценке, создании, хранении и потреблении;
- г) комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности.

## **5. Решите задачу**

Рассчитайте показатель обновления ассортимента, если в магазине из 10 наименований товаров, находящихся в продаже 4 – поступили впервые:

### **Вариант 5**

#### **1. Дайте определение**

Принципы товароведения – это ...

Потребительские свойства товаров – это ...

#### **2. Продолжите ответ**

- а) Безопасность потребления товаров предполагает...
- б) Удобством потребления и гигиеничность товара характеризуют ...
- в) Примером универсальности свойств товара может служить ...

#### **3. Дайте характеристику свойствам надёжности товара.**

#### **4. Выберите правильный ответ**

*4.1 Биологические процессы вызывают:*

- а) повреждение товара вследствие изменений состава веществ;
- б) деформации изделий;
- в) повреждений вызываемых молью, жуками и т.д.

4.2 Свойства товара могут быть:

- а) простыми и сложными;
- б) единичными и базовыми;
- в) комплексными и единичными.

4.3 По степени значимости различают дефекты:

- а) критические, значительные, малозначительные;
- б) устранимые и неустраняемые;
- в) технологические и послереализационные.

4.4 Бомбаж консервов следует отнести к:

- а) малозначительным дефектам;
- б) значительным дефектам;
- в) устранимым дефектам.

4.5 К теплофизическим свойствам товаров относят:

- а) площадь, объём;
- б) теплоёмкость;
- в) твёрдость, прочность.

4.6 К оптическим свойствам товаров относят:

- а) интенсивность звука;
- б) насыщенность цвета;
- в) вязкость материала.

4.7 Температура плавления и застывания наиболее важна для:

- а) стеклянных бытовых товаров;
- б) молока;
- в) жиров.

4.8 Антикоррозийные покрытия, лакирование, лужение поверхности являются:

- а) защитной обработкой;
- б) специальной обработкой;
- в) санитарно – гигиенической обработкой.

4.9 Правильный уход за товарами позволяет:

- а) поддерживать санитарно – гигиенический режим пользования товаром;
- б) поддерживать оптимальный уровень качества товара;
- в) избежать механических повреждений.

4.10 Указанный знак относят к:



- а) экологическим;
- б) предупреждающим;
- в) манипуляционным.

4.11 Качество товара – это:

- а) выражение ценности товара;
- б) совокупность характеристик, способствующих удовлетворению потребностей;
- в) совокупность показателей, определяющих потребности.

## 5. Решите задачу

Проанализируйте ассортиментную политику отдела «Саквояж», дайте рекомендации по совершенствованию ассортимента, если в магазине представлен ассортимент:

№ п/п	Наименование	Количество имеющееся в наличии	Количество по ассортиментному перечню
1	Сумка женская	45	40
2	Сумка мужская	30	30
3	Портфель мужской	15	10
4	Бумажник мужской	10	20
5	Портмоне	50	45

Товарных новинок – 8, устойчивым спросом пользуются 5 наименований товаров.

### 2.1.4. Справочная информация для решения задач

Основными показателями ассортимента являются структура, полнота, глубина, устойчивость, новизна.

**Структура ассортимента** – это процентное соотношение определённых совокупностей изделий к их общему количеству.

Показатели структуры ассортимента чаще выражают в процентах. Например, процентное соотношение сорочек, костюмов и других изделий определяет видовую структуру ассортимента в магазине «Мужская одежда».

**Широта ассортимента** определяется количеством товарных групп и оценивается коэффициентом широты (Кш).

$$Кш = Гф / Гн$$

где Гф - количество групп товаров на момент определения, ед.;

Гн - общее количество групп товаров, ед.

**Полнота ассортимента** – это соответствие фактического наличия видов товаров разработанному ассортиментному перечню, существующему спросу.

Выражают полноту ассортимента через коэффициент полноты (Кп) ассортимента, который определяется по формуле.

$$Кп = Вф / Вн$$

где Вф - фактическое количество видов товаров на момент обследования (проверки), ед.;

Вн - количество видов, предусмотренное ассортиментным перечнем товаров, договором поставки, стандартами и пр., ед.

**Глубина ассортимента** определяется числом разновидностей товаров по каждому наименованию. Коэффициент глубины ассортимента (Кг) оценивают по формуле.

$$Кг = Рф / Рн$$

где Рф - фактическое количество разновидностей товаров на момент проверки, ед.;

Рн - количество разновидностей, предусмотренное ассортиментным перечнем товаров, договором поставки, стандартами и пр., ед.

**Устойчивость** (стабильность) характеризует постоянное наличие товара соответствующего вида (разновидности) в продаже. Коэффициент устойчивости (Ку) определяется по формуле.

$$Ку = 1 - (Р'ф1 + Р'ф2 + ... + Р'фп / Рн * n)$$

где Р'ф1, Р'ф2, Р'фп - фактическое количество разновидностей (видов) товаров, из предусмотренных перечнем и отсутствующих в продаже в момент отдельных проверок, ед.;

Рн - количество разновидностей (видов) товаров, предусмотренное ассортиментным перечнем товаров, ед.;

n - количество проверок.

Коэффициент устойчивости ассортимента, как правило, определяется за конкретный период (месяц, квартал, год). Установлено, что оптимальный коэффициент устойчивости ассортимента должен выражаться следующими значениями:

- для универмагов – 0,80;
- для специализированных магазинов – 0,75.

**Новизна** характеризует появление новых разновидностей товаров за определённый период времени и оценивается коэффициентом новизны ( $K_o$ ).

$$K_o = P_o / P_{\phi}$$

где  $P_o$  - количество новых разновидностей товаров, появившихся в момент проверки, ед.;

$P_{\phi}$  - среднее количество разновидностей, ед.

Коэффициент новизны характеризует степень обновления ассортимента, появление новых изделий.



## **2.2. Контрольно-оценочные средства по МДК03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров**

### **2.2.1. Предметы оценивания**

Дифференцированный зачет по МДК03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний, сформированности первоначальных умений, необходимых для освоения ими общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

ПК 2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК 4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 6. Обеспечивать соблюдение санитарно - эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

#### **Проверяемые знания, умения:**

##### **знания**

- 3 2 виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- 3 3 классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- 3 4 условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- 3 5 особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

##### **умения**

- У 3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- У 4 рассчитывать товарные потери и списывать их;

### **2.2.2. Организация контроля и критерии оценок дифференцированного зачета.**

Время на выполнение работы – 2 час

Условием допуска к дифференцированному зачету является положительная текущая аттестация и выполненные внеаудиторные самостоятельные работы.

Полученные обучающимися оценки заносятся в протокол.

Дифференцированный зачет имеет следующую структуру:

Блок 1. Задание на выбор правильного ответа (тест);

Блок 2. Практическое задание (задачи).

Дифференцированный зачет включает 2 варианта.

Цель тестового задания (Блок 1) - проверка теоретических знаний

Цель практического задания (Блок 2) - проверка сформированности первоначальных умений.



Такое задание следует считать сложным.

### 2.2.3.Содержание заданий дифференцированного зачета по МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

#### Вариант 1

##### Блок 1. Задание на выбор правильного ответа (тест);

№ п/п	Содержание вопроса	Кол-во баллов
Инструкция к выполнению: 1.Внимательно прочитайте задание теста. 2.Прочитайте варианты ответов. 3.В бланке ответов тестового задания в графе «правильный ответ» поставьте выбранную букву из вариантов ответа в вопросах с одним вариантом ответа и буквы в вопросах с множественным выбором ответов. 4. Исправления не допускаются.		
1	Пшено вырабатывают из: <b>А) из проса;</b> Б) из пшеницы;                      В) из гречихи	1
2	Бараночные изделия с наименьшим сроком хранения: А) баранки;                      Б) сушки; <b>В) бублики</b>	1
3	Тип макаронных изделий - вермишель: А) трубчатые; <b>Б) нитеобразные;</b> В) ленточные;                      Г) Фигурные.	1
4	Вещество, обуславливающее цвет моркови: А) хлорофилл; <b>Б) каротин;</b> В) антоцианы	1
5	Целые абрикосы с косточкой (сушеные) называются: А) курага; <b>Б) урюк;</b> В) кайса	1
6	<u>Вкусовые товары способствуют:</u> <b>А) лучшему усвоению пищи;</b> <b>Б) оказывают тонизирующее действие на организм;</b> В) вызывают сонливость; <b>Г) возбуждают аппетит;</b> Д) способствуют потере аппетита.	3
7	Основное отличие процесса производства черного чая от зеленого: А) не проводится ферментация; <b>Б) проводится ферментация;</b> В) используют грубые листья.	1
8	Группа пряностей, к которой относится гвоздика: А) корневые; <b>Б) цветочные;</b> В) листовые;                      Г) коровые.	1
9	Мед, образующийся при сборе пчелами медвяной росы: А) горчичный мед;                      Б) мед донника; <b>В) падевый мед</b>	1
10	Условия хранения для фруктово-ягодных кондитерских изделий: А) 30°С ОВВ 75-80%;                      Б) -2°С ОВВ 90%; В) 5-10°С ОВВ 75-80%; <b>Г) 18-20°С ОВВ 75-80%.</b>	1
11	<u>Вид карамели монпансье:</u> <b>А) леденцовая;</b> Б) с начинкой;                      В) глазированная	1
12	Пирожное, при производстве которого не используют муку: А) песочное; <b>Б) белково-сбивное;</b> В) миндально-ореховое.	1
13	Молочные продукты, при производстве которых используют стерилизацию: А) ряженка, бифилайф;                      Б) бифидок, молоко, кефир; <b>В) молочные консервы</b>	1

14	Сыры, относящиеся к плавленным: А) Осетинский, Голландский; <b>Б) Волна, Янтарь, шоколадный;</b> В) Костромской, сулугуни.	1
15	Способ получения растительного масла механическим отжимом под давлением: А) экстрагирование; <b>Б) прессование;</b> В) рафинирование	1
16	Свиные туши в зависимости от качества подразделяют на: А) на три категории; Б) на четыре категории; <b>В) на пять категорий</b>	1
17	Колбаса, под оболочкой которой имеется слой шпика толщиной не более 5 мм: <b>А) Фаршированная юбилейная;</b> Б) Останкинская; В) Пикантная	1
18	Размер воздушной камеры для диетического яйца: <b>А) не более 4 мм;</b> Б) не более 7 мм; В) не более 9 мм	1
19	К семейству осетровых относят: А) треска, минтай; <b>Б) севрюга, белуга;</b> В) судак, окунь	1
20	К закусочным консервам относят: А) печень трески натуральная; Б) уха Мурманская; <b>В) сазан в томатном соусе.</b>	1
21	К волокнам растительного происхождения относят: А) хлопковые и шелковые; Б) натуральный шелк и шерсть; <b>В) льняные и хлопковые</b>	1
22	К волокнам животного происхождения относят: А) хлопковые и шелковые; <b>Б) натуральный шелк и шерсть;</b> В) льняные и хлопковые	1
23	Порядок взаимного перекрытия нитей основы нитями утка это: А) ткань; <b>Б) переплетение;</b> В) прядение.	1
24	Переплетения репс, рогожка относят к классу: А) простых; Б) сложных; В) крупноузорчатых; <b>Г) мелкоузорчатых.</b>	1
25	Для этих переплетений характерно образование на поверхности ткани крупных узоров: А) простые; Б) сложные; <b>В) крупноузорчатые (жаккардовые);</b> Г) мелкоузорчатых.	1
26	Расшифруйте следующую маркировку  А) допускается сушка в барабанном устройстве; Б) щадящая сушка; <b>В) нормальная сушка.</b>	1
27	Трикотажное изделие с рукавами и с разрезом во всю длину стана: А) джемпер; Б) свитер; <b>В) жакет.</b>	1
28	Расшифруйте следующую маркировку  <b>А) отбеливание разрешено хлористыми отбеливателями;</b> Б) отбеливание разрешено любыми отбеливателями; В) обычная сухая химчистка с использованием углеводорода.	1
29	Такие свойства как устойчивость к воде, рассыпчатый волосяной покров, мягкая кожаная ткань характерны для: <b>А) пушно-мехового полуфабриката;</b> Б) пушного сырья; В) мехового сырья.	1
30	Шкурки не родившихся ягнят каракульских овец: <b>А) каракульча;</b> Б) яхобаб; В) смушка; Г) каракуль.	1
31	Овчина особой обработки с распрямленным волосяным покровом: А) меховой велюр; <b>Б) мутон;</b> В) муаре.	1
32	Меховая накидка без рукавов, одевается поверх платья, закрывает плечи, спину, грудь: <b>А) пелерина;</b> Б) полупелерина; В) палантин; Г) горжета	1
33	Грубая, жесткая, с некрасивой мереёй кожа и крупными сквозными порами: А) велюр; <b>Б) свиная хромовая;</b> В) замша; Г) нубук	1

34	Кожа, получаемая шлифованием шкуры с обеих сторон: А) велюр; Б) свиная хромовая; <b>В) замша;</b> Г) нубук	1
35	Метод горячей вулканизации крепления верха обуви к низу относят: <b>А) к химическим;</b> Б) к ниточным; В) к винто-гвоздевым; Г) к комбинированным.	1
36	Вид обуви, предназначенный для детей до года: <b>А) пинетки;</b> Б) гусарики; В) сандалии.	1
37	Оптимальная температура при хранении кожаной обуви: А) $t\ 20^{\circ}\text{C}$ , ОВВ 90%; Б) $t30^{\circ}\text{C}$ , ОВВ 40%; <b>В) <math>t\ 20^{\circ}\text{C}</math>, ОВВ 70%.</b>	1
38	К натуральным средствам для окраски волос относят: А) пенку, тушь для волос; <b>Б) хну, басму;</b> В) хну, крем.	1
39	Косметическое средство для глубокой очистки кожи: А) гель; Б) скраб; <b>В) пилинг.</b>	1
40	Оптимальные условия хранения галантерейных товаров: А) $t\ -5^{\circ}\text{C}$ , ОВВ 60-65%; <b>Б) <math>t12-18^{\circ}\text{C}</math>, ОВВ 60-65%;</b> В) $t\ 12-18^{\circ}\text{C}$ , ОВВ 80-90%.	1
41	Украшения стеклянных изделий, наносимые с помощью переводных картинок: А) трафарет; Б) шелкография; <b>В) декалькомания.</b>	1
42	Усик - это украшение стеклянных изделий золотом или краской, полоска шириной: <b>А) 1 мм;</b> Б) 1-3 мм; В) более 3 мм.	1
43	Основное сырье для производства керамических изделий: <b>А) глина;</b> Б) песок; В) известняк.	1
44	Черепок имеет красно-коричневый цвет, большую пористость: А) фаянс; Б) фарфор; В) майолика; <b>Г) гончарная керамика.</b>	1
45	Материал из растительных волокон, специально обработанных массой более $250\text{г}/\text{м}^2$ : А) Бумага; <b>Б) Картон;</b> В) Дерево; Г) Бамбук	1
46	Бумагу упаковывают в пачки по: А) 600листов; <b>Б) 250листов;</b> <b>В) 100листов;</b> <b>Г) 500листов</b>	3
47	Холодильники следует хранить в упакованном виде в закрытых помещениях при ОВВ: А) не выше 50%; <b>Б) не выше 80 %;</b> В) 95%	1
48	Холодильники, составляющие около 1% рынка, хладагент отсутствует, отбор тепла осуществляет термобатарея: А) компрессионные; Б) абсорбционные; <b>В) термоэлектрические</b>	1
49	На терморегуляторе утюга символ «Две точки» соответствует температуре: А) макс. $110^{\circ}\text{C}$ ; <b>Б) макс. <math>150^{\circ}\text{C}</math>;</b> В) макс. $200^{\circ}\text{C}$	1
50	Прибор, для обжаривания ломтиков хлеба, имеют вертикальную загрузку: А) ростер; <b>Б) тостер;</b> В) мармит.	1
51	К каким строительным товарам по происхождению относят кирпич: А) к природным; <b>Б) к искусственным;</b> В) к минеральным.	1
52	К факторам, формирующим потребительские свойства мебели, относят: <b>А) сырье и технологию производства;</b> Б) особенности технологии производства и отделки; В) направление моды.	1
53	Мебель, которую можно использовать для хранения книг, а также как стол: А) тумба; Б) банкетка; <b>В) секретер</b>	1
54	Тумба с зеркалом, дающим отражение человека во весь рост: А) трельяж; Б) банкетка; В) секретер; <b>Г) трюмо</b>	1
55	Оптимальные условия хранения мебели: <b>А) <math>t\ 18-20^{\circ}\text{C}</math>, ОВВ 70%;</b> Б) $t\ 0^{\circ}\text{C}$ , ОВВ 70%; В) $t\ 18-20^{\circ}\text{C}$ , ОВВ 90%.	1
56	Самый твердый драгоценный камень, имеет высокое преломление, яркий блеск: <b>А) алмаз;</b> Б) сапфир; В) изумруд.	1

57	Ювелирный камень синего цвета различных оттенков: А) аквамарин; <b>Б) сапфир;</b> В) топаз;      Г) рубин.	1
58	Ювелирное шейное украшение, декоративные элементы которого зафиксированы в его центральной части: <b>А) кольцо;</b> Б) гривна;      В) кулон,      Г) ожерелье.	1
59	Ювелирное шейное украшение в виде жесткого обруча с подвесками или без них: А) кольцо; <b>Б) гривна;</b> В) кулон,      Г) ожерелье.	1
60	Роспись деревянных изделий, выполняют кистью без применения трафарета, золотистый цвет получается без использования драгоценного металла: <b>А) Хохломская роспись</b> Б) Гжельская роспись      В) Беломорские узоры	1
Итого		64

## Блок 2. Практическое задание.

### Инструкция к выполнению:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. В бланке ответов запишите решение с указанием формул и необходимых пояснений (комментарий) Решите задачу: На складе, расположенном в первой зоне, говядина мороженая (125 кг) хранилась 17 суток. Норма естественной убыли говядины мороженой при 3-х суточном сроке хранения установлена в размере 0, 08%.

За каждые последующие сутки хранения до 10 суток норма увеличивается на 0, 01%.


После 10 суточного хранения за каждые сутки норма увеличивается на 0.005%.

**Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения говядины и количество килограмм естественной убыли говядины, подлежащей списанию**

### Вариант 2.

#### Блок 1. Задание на выбор правильного ответа (тест)

№ п/п	Содержание вопроса	Кол-во баллов
Инструкция к выполнению: 1. Внимательно прочитайте задание теста. 2. Прочитайте варианты ответов. 3. В бланке ответов тестового задания в графе «правильный ответ» поставьте выбранную букву из вариантов ответа в вопросах с одним вариантом ответа и буквы в вопросах с множественным выбором ответов. 4. Исправления не допускаются.		
1	Основное сырье, используемое для получения хлеба: А) сахар, молоко; <b>Б) мука, вода, дрожжи;</b> В) мука, дрожжи.	1
2	Оптимальные условия хранения хлебных изделий: <b>А) 10°С ОВВ 75%;</b> Б) 20° С ОВВ 85%;      В) 25° С ОВВ 95%.	1
3	Тип макаронных изделий - лапша: А) трубчатые; Б) нитеобразные; <b>В) лентообразные;</b> Г) фигурные.	1
4	Сушеный виноград, не имеющий семян: А) урюк; <b>Б) кишмиш;</b> В) курага	1
5	Низ шляпки этих грибов состоит из тонких трубочек и имеет вид губки: А) пластинчатые; <b>Б) губчатые;</b> В) сумчатые	1
6	Сырье, используемое для производства черного байхового чая: А) целые побеги чайного куста; <b>Б) флеш;</b> В) старые грубые побеги.	1
7	<u>Выберите необходимые условия для хранения пряностей:</u> А) высокая влажность <b>Б) низкая влажность</b> <b>В) герметичность упаковки</b> <b>Г) товарное соседство</b>	3

	Д) низкая температура	
8	Цвет пива зависит от: А) от хмеля;                      Б) от дрожжей, воды; <b>В) от температуры сушки солода.</b>	1
9	Готовят из плодов или их долек: А) мармелад;    Б) пастила;    В) карамель; <b>Г) цукаты.</b>	1
10	Фруктово-ягодные кондитерские изделия: <b>А) мармелад;    Б) пастила;</b> В) карамель;    Г) конфеты; <b>Д) цукаты;    Е) варенье;    Ж) джем;    З) повидло.</b>	6
11	Отличия конфет от карамели: <b>А) мягкая консистенция;    Б) повышенная пищевая ценность;</b> В) условиями хранения;    Г) способом продажи.	2
12	Сроки хранения пастеризованного молока: <b>А) 36 ч при t 2 С;</b> Б) 10 сут. при t 20 С;    В) 10 сут. при t 2 С.	1
13	Сыры, относящиеся к типу рассольного: А) Осетинский, брынза, Голландский; <b>Б) брынза, сулугуни;</b> В) Костромской, сулугуни.	1
14	Голландский сыр относят: <b>А) к твердым сычужным сырам;</b> Б) к мягким сычужным сырам; В) к рассольным сырам;                      Г) к кисломолочным сырам.	1
15	Основная ткань мяса, составляет 50 – 75 % массы туши животного: <b>А) мышечная;</b> Б) жировая;    В) соединительная;    Г) костная	1
16	По качеству вареные колбасы подразделяют: <b>А) в/с, 1с, 2с;</b> Б) в/с, 1с, 2с, 3с;                      В) в/с, 1с.	1
17	Колбасы, содержащие маленький процент воды и дольше хранятся: А) полукопченые;    Б) варено-копченые; <b>В) сырокопченые.</b>	1
18	Размер воздушной камеры для столового яйца: <b>А) не более 4 мм;    Б) не более 7 мм;</b> В) не более 9 мм	1
19	К семейству карповых относят: <b>А) карась, лещ, толстолобик;</b> Б) сазан, окунь, вобла;    В) севрюга, осетр, тарань	1
20	Пищевая ценность и вкусовые достоинства выше: А) у свежей рыбы; <b>Б) у рыбных консервов;</b> В) другие рыбные продукты.	1
21	Недостатки присущие хлопчатобумажным тканям: А) маленькая термостойкость; Б) неустойчивы к действию света; <b>В) сминаемость;                      Г) усадка</b>	2
22	Текстильные волокна является основой для производства: А) тканей; <b>Б) пряжи и нитей;</b> В) швейных изделий.	1
23	Саржевое переплетение относят к классу: <b>А) простых;</b> Б) сложных;    В) крупноузорчатых;    Г) мелкоузорчатых.	1
24	Махровое, ворсовое переплетения относят к классу: А) простых; <b>Б) сложных;</b> В) крупноузорчатых;    Г) мелкоузорчатых.	1
25	К волокнам животного происхождения относят: А) хлопковые и шелковые; <b>Б) натуральный шелк и шерсть;</b> В) льняные и хлопковые	1
26	Расшифруйте следующую маркировку  А) гладить не очень горячим утюгом (не выше 150°); <b>Б) гладить горячим утюгом (не выше 200°);</b> В) гладить умеренно нагретым утюгом (не выше 110°).	1
27	Трикотажное изделие, имеющее одинарный или двойной воротник (не менее 5 см), с отворотом или без, плотно охватывающий шею: А) джемпер; <b>Б) свитер;</b> В) жакет.	1
28	Трикотажное изделие без разреза или с разрезом, не доходящим до конца стана: <b>А) джемпер;</b> Б) свитер;    В) жакет.	1

29	Такие свойства как жесткость, ломкость кожаной ткани, наличие хрустящего эффекта характерны для: <b>А) пушно-мехового сырья;</b> Б) пушного полуфабриката; В) мехового полуфабриката.	1
30	Шкурки ягнят каракульских овец в возрасте 1-3 дней: А) каракульча; Б) яхобаб; В) смушка; <b>Г) каракуль.</b>	1
31	Шкурки ягнят каракульских овец в возрасте 1 месяца: А) каракульча; <b>Б) яхобаб;</b> В) смушка; Г) каракуль.	1
32	За эталон износостойкости принят полуфабрикат: А) норки; Б) сурка; <b>В) выдры;</b> Г) каракуля.	1
33	Целая меховая шкурка с головой, лапками и хвостом, применяют к пальто вместо воротника: А) пелерина; Б) полупелерина; В) палантин; <b>Г) горжета</b>	1
34	Кожа, получаемая тонким шлифованием шкуры со стороны бахтармы: <b>А) велюр;</b> Б) свиная хромова; В) замша; Г) нубук	1
35	Бортовой метод крепления верха обуви к низу относят: А) к химическим; <b>Б) к ниточным;</b> В) к винто-гвоздевым; Г) к комбинированным.	1
36	Детскую обувь гусарики относят: А) к малодетской; Б) к дошкольной; В) к школьной; <b>Г) к ясельной;</b> Д) для детей до года.	1
37	Вид обуви, предназначенный для детей от года до двух: А) пинетки; <b>Б) гусарики;</b> В) сандалии.	1
38	Применение этих душистых веществ позволяет расширить ассортимент и удешевить парфюмерную продукцию: <b>А) синтетические</b> Б) растительного происхождения В) животного происхождения	1
39	Душистые вещества животного происхождения: <b>А) мускус;</b> Б) цитраль; В) кумарин; <b>Г) амбра;</b> Д) цибет; Е) мускат; <b>Ж) бобровая струя.</b>	4
40	Набор туалетных принадлежностей в футляре: <b>А) несессер;</b> Б) партмоне; В) портфель.	1
41	Кремы, лосьоны, молочко для загара, группа средств для ухода после загара - это А) средства для ухода за кожей тела; <b>Б) косметические защитные средства;</b> В) лечебно-профилактические средства; Г) специальные косметические средства.	1
42	К какой группе дефектов стеклянных товаров относят: несимметричность деталей, косина края, стирание рисунка: <b>А) дефекты обработки;</b> Б) дефекты стекломассы; В) дефекты сырья.	1
43	Лента — это украшение стеклянных изделий золотом или краской, полоска шириной: А) 1 мм; Б) 1-3 мм; <b>В) более 3 мм.</b>	1
44	Имеет плотный спекшийся черепок белого цвета, иногда с голубоватым оттенком, при ударе издает мелодичный звук: А) фаянс; <b>Б) фарфор;</b> В) майолика; Г) гончарная керамика.	1
45	Материал из растительных волокон, специально обработанных, массой до 250г\м <sup>2</sup> : <b>А) Бумага;</b> Б) Бамбук; В) Картон; Г) Дерево.	1
46	Карандаши с капиллярным пишущим стержнем, бывают одноразовой и многократной заправки: <b>А) Фломастеры;</b> Б) Карандаши; В) Ручка; Г) Ретушь	1
47	Для хранения школьно-письменных и канцелярских товаров наиболее благоприятной является температура и ОВВ: <b>А) t 15-20° С, ОВВ 60-70%</b> Б) t 20-25°С, ОВВ 80-90%	1

	В) t 15-18 <sup>0</sup> С, ОВВ 95%	Г) t 20-25 <sup>0</sup> С, ОВВ 85%	
48	Занимают около 90% рынка холодильников: А) абсорбционные; Б) термоэлектрические; <b>В) компрессионные</b>		1
49	На терморегуляторе утюга символ «Одна точка» соответствует температуре: <b>А) макс. 110°С;</b> Б) макс. 150°С; В) макс. 200°С		1
50	Прибор, применяющийся для приготовления горячих бутербродов: <b>А) ростер;</b> Б) тостер; В) мармит.		1
51	По происхождению строительные материалы различают: А) минеральные, органические, комбинированные; <b>Б) природные, искусственные;</b> В) природные, органические.		1
52	Рулонные материалы, применяемые для покрытия кровли и для гидроизоляции: А) плиточные материалы; <b>Б) кровельные материалы;</b> В) материалы для покрытия полов.		1
53	Основные древесные породы, используемые в мебельном производстве: <b>А) твердолиственные и тропические породы;</b> Б) хвойные и тропические породы; В) мягколиственные и тропические.		1
54	Мебель, состоящая из тумбы и трех зеркал, среднее - неподвижное, а два боковых вращаются: <b>А) трельяж;</b> Б) банкетка; В) секретер		1
55	Низкий широкий диван с одним подлокотником: А) банкетка; Б) кушетка; В) канапе; <b>Г) софа</b>		1
56	Декорирование мебели путем составления рисунка из шпона различных пород и наклеивание на поверхность древесины: А) инкрустация; <b>Б) маркетри;</b> В) интарсия.		1
57	Алмаз специальной отделки это: <b>А) бриллиант;</b> Б) изумруд; В) рубин.		1
58	Полудрагоценный камень - ископаемая смола хвойных деревьев, отличается включениями насекомых и частиц растений: А) александрит; Б) бирюза; В) гранат, <b>Г) янтарь.</b>		1
59	Ювелирное шейное украшение, декоративные элементы которого зафиксированы по всей его длине: А) кольцо; Б) гривна; В) кулон, <b>Г) ожерелье.</b>		1
60	Драгоценный камень, минерал из группы корундов (красная его разновидность): А) перламутр; Б) жемчуг; В) янтарь; <b>Г) рубин.</b>		1
Итого			72

## Блок 2. Практическое задание.

### Инструкция к выполнению:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. В бланке ответов запишите решение с указанием формул и необходимых пояснений (комментарий)

Решите задачу.

На складе, расположенном во второй зоне, пастила в количестве 55кг хранилась 18суток. При 15-суточном сроке хранения установлена норма естественной убыли, в размере 0,13%. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003%.

Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения пастилы и количество кг естественной убыли пастилы, подлежащей списанию



### 1.3. Эталоны ответов

#### ВАРИАНТ 1.

#### Эталоны ответов к тестовым заданиям (Блок 1)

№ п/п	Правильные ответы	Кол-во баллов	№ п/п	Правильные ответы	Кол-во баллов
1	А	1	31	Б	1
2	В	1	32	А	1
3	Б	1	33	Б	1
4	Б	1	34	В	1
5	Б	1	35	А	1
6	А, Б, Г	3	36	А	1
7	Б	1	37	В	1
8	Б	1	38	Б	1
9	В	1	39	В	1
10	Г	1	40	Б	1
11	А	1	41	В	1
12	Б	1	42	А	1
13	В	1	43	А	1
14	Б	1	44	Г	1
15	Б	1	45	Б	1
16	В	1	46	Б	1
17	А	1	47	Б	1
18	А	1	48	В	1
19	Б	1	49	Б	1
20	В	1	50	Б	1
21	В	1	51	Б	1
22	Б	1	52	А	1
23	Б	1	53	В	1
24	Г	1	54	Г	1
25	В	1	55	А	1
26	В	1	56	А	1
27	В	1	57	Б	1
28	А	1	58	А	1
29	А	1	59	Б	1
30	А	1	60	А	1
			ИТОГО		64

#### Блок 2. Практическое задание.

##### Эталон ответа

Решите задачу: На складе, расположенном в первой зоне, говядина мороженая (125 кг) хранилась 17 суток. Норма естественной убыли говядины мороженой при 3-х суточном сроке хранения установлена в размере 0,08%.

За каждые последующие сутки хранения до 10 суток норма увеличивается на 0,01%.

После 10 суточного хранения за каждые сутки норма увеличивается на 0,005%.

**Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения говядины и количество килограмм естественной убыли говядины, подлежащей списанию**

**Решение:** В этом случае за весь срок хранения норма естественной убыли составляет: 0,2%, которая складывается из следующих величин:

3 суток-  $0,08 + (0,01 \times 10) + (0,005 \times 4) = 0,2$

Находим норму естественной убыли в 125кг - 100%

X кг - 0,2% Норма естественной убыли равна 0,25кг

## ВАРИАНТ 2.

### Эталон ответов к тестовым заданиям (Блок 1)

№ п/п	Правильные ответы	Кол-во баллов	№ п/п	Правильные ответы	Кол-во баллов
1	Б	1	31	Б	1
2	А	1	32	В	1
3	В	1	33	Г	1
4	Б	1	34	А	1
5	Б	1	35	Б	1
6	Б	1	36	Г	1
7	Б, В, Г	3	37	Б	1
8	В	1	38	А	1
9	Г	1	39	А Г Д Ж	4
10	А, Б, Д, Е, Ж, З	6	40	А	1
11	А, Б	2	41	Б	1
12	А	1	42	А	1
13	Б	1	43	В	1
14	А	1	44	Б	1
15	А	1	45	А	1
16	А	1	46	А	1
17	В	1	47	А	1
18	Б	1	48	В	1
19	А	1	49	А	1
20	Б	1	50	А	1
21	В, Г	2	51	Б	1
22	Б	1	52	Б	1
23	А	1	53	А	1
24	Б	1	54	А	1
25	Б	1	55	Г	1
26	Б	1	56	Б	1
27	Б	1	57	А	1
28	А	1	58	Г	1
29	А	1	59	Г	1
30	Г	1	60	Г	1
Итого					72

## Блок 2. Практическое задание.

### Эталон ответа

Решите задачу.

На складе, расположенном во второй зоне, пастила в количестве 55кг хранилась 18суток. При 15-суточном сроке хранения установлена норма естественной убыли, в размере 0,13%. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003%.

Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения пастилы и количество кг естественной убыли пастилы, подлежащей списанию

**Ответ:**

$$0,13 + (0,003 \times 3) = 0,139$$

$$55 \cdot 0,039 / 100 = 0,02 (\text{кг.})$$

### **3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Предметы оценивания**

Формой промежуточной аттестации по УП03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров является дифференцированный зачёт, который проводится в соответствии с учебным планом ГБПОУ ПО «Локнянский с/х техникум» по специальности 38.02.04. Коммерция со сроком обучения 2г 10 мес с целью определения уровня сформированности первоначальных умений и практического опыта, необходимых для освоения ими общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для

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

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

ПК 1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК 3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные

ПК 8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

**Проверяемые умения, практический опыт:**

#### **умения:**

- ☐ У 1 применять методы товароведения;
- ☐ У 2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- ☐ У 3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- ☐ У 4 рассчитывать товарные потери и списывать их;
- ☐ У 5 идентифицировать товары;
- ☐ У 6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

#### **практический опыт:**

- ☐ ПО 1 определения показателей ассортимента;
- ☐ ПО 2 распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- ☐ ПО 3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- ☐ ПО 4 установления градаций качества;
- ☐ ПО 5 расшифровки маркировки;

- ☐ ПО 6 контроля режима и сроков хранения товаров;
- ☐ ПО 7 соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

Условием допуска к дифференцированному зачету является положительная текущая аттестация по УП03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров

Полученные обучающимися оценки заносятся в протокол.(Приложение 3)

### 3.2. Показатели оценки результата

Проверяемые		Показатели оценки результата
умения	практический опыт	
У 1 применять методы товароведения; <input type="checkbox"/>	ПО 2 распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; ПО 3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; <input type="checkbox"/>	демонстрация умений: -распознавать товары по ассортиментной принадлежности; -определять качество товара органолептическим способом и обосновывать правильность выбранных методов.
У 2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; <input type="checkbox"/>	ПО 1 определения показателей ассортимента;	демонстрация умений: - формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; -определять показатели ассортимента и делать выводы;
У 3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; <input type="checkbox"/>	ПО 3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; ПО 4 установления градаций качества;	демонстрация умений: – оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; – идентифицировать товары; – диагностировать дефекты
У 4 рассчитывать товарные потери и списывать их; <input type="checkbox"/>	ПО 3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; <input type="checkbox"/>	демонстрация умений: -анализировать и определять состояние товарных запасов - рассчитывать товарные потери и списывать их; -грамотного составления акта товарных потерь.
У 5 идентифицировать товары; <input type="checkbox"/>	ПО 2 распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; ПО 5 расшифровки маркировки;	демонстрация умений: – идентифицировать товары; – оценивать качество товаров ; – распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	ПО 6 контроля режима и сроков хранения товаров; ПО 7 соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;	демонстрация умений: - рационального размещения поступивших товаров на складе с соблюдением режима хранения и способов размещения. -по проведению мероприятий по обеспечению сохранности товаров; - по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

### 3.3. Содержание заданий дифференцированного зачета по УП03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров

#### Билет №1

##### Проверяемые умения и практические навыки:

###### умения:

- ☐ У 1 применять методы товароведения;
- ☐ У 2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- ☐ У 3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- ☐ У 4 рассчитывать товарные потери и списывать их;
- ☐ У 5 идентифицировать товары;
- ☐ У 6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

###### практический опыт:

- ☐ ПО 1 определения показателей ассортимента;
- ☐ ПО 2 распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- ☐ ПО 3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- ☐ ПО 4 установления градаций качества;
- ☐ ПО 5 расшифровки маркировки;

###### ☐ Содержание практических заданий :

##### Задание 1.

Проведите идентификацию хлеба по предложенному образцу, определите качество по органолептическим признакам.

**Задание 2.** Рассчитайте структуру ассортимента в магазине «Ткани» в натуральном и денежном выражении.

Вид тканей	Количество тканей, м	Цена тканей, руб. за 1 м	<b>Решение:</b> Относительные показатели структуры ассортимента (%), в выражении	
			натуральном	денежном
Хлопчатобумажные	200	5		
Шерстяные	100	25		
Льняные	100	10		
Синтетические	300	15		
<b>ИТОГО</b>	<b>700</b>			

**Задание 3.** Решите задачу: На складе, расположенном во второй зоне, халва (46,5 кг) хранилась 19 суток; норма естественной убыли халвы при 15-суточном сроке хранения установлена в размере 0,13%. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003%.

Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения халвы.

**Задание 4.** Считайте информацию по маркировке предложенных образцов рыбных и мясных консервов. Укажите оптимальные условия и сроки хранения данных консервов

#### Билет №2

##### Проверяемые умения и практические навыки:

###### умения:

- ☐ У 1 применять методы товароведения;
- ☐ У 2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- ☐ У 3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- ☐ У 4 рассчитывать товарные потери и списывать их;
- ☐ У 5 идентифицировать товары;

- ☐ У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

**практический опыт:**

- ☐ ПО 1 определения показателей ассортимента;
- ☐ ПО 2 распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- ☐ ПО 3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- ☐ ПО 4 установления градаций качества;
- ☐ ПО 5 расшифровки маркировки;

☐ **Содержание практических заданий :**

**Задание 1.**

Проведите идентификацию макаронных изделий по предложенным образцам, определите качество по органолептическим признакам.

**Задание 2.** Решите задачу: В магазине «Белое-Красное» в продаже насчитывается 35 наименований ликероводочных изделий из 50 максимально возможных. Количество новых товаров составило 18, а устойчивым спросом пользуются 7 наименований. Максимально возможное количество наименований товаров в данном магазине составляет 525, а в продаже имеется 420. Необходимо рассчитать рациональность ассортимента ликёроводочных изделий при условии, что  $вш=0,4$ ;  $вп=0,2$ ;  $ву=0,3$ ;  $вн=0,1$ . Данный магазин стремится к широте и устойчивости ассортимента.

**Задание 3.** Решите задачу: Определить размер естественной убыли при реализации печенья 2-ой группы. Остаток товара по описи на 01.12.составил - 50 кг, поступило печенья - 520 кг, остаток – 25 кг. Недостача печенья составила 5кг. Нормы естественной убыли на печенье 0,25%.

**Задание 4.** Считайте информацию по маркировке предложенных образцов швейных изделий. Укажите оптимальные условия эксплуатации данных изделий.

**Билет №3**

**Проверяемые умения и практические навыки:**

**умения:**

- ☐ У 1 применять методы товароведения;
- ☐ У 2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- ☐ У 3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- ☐ У 4 рассчитывать товарные потери и списывать их;
- ☐ У 5 идентифицировать товары;
- ☐ У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

**практический опыт:**

- ☐ ПО 1 определения показателей ассортимента;
- ☐ ПО 2 распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- ☐ ПО 3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- ☐ ПО 4 установления градаций качества;
- ☐ ПО 5 расшифровки маркировки;

☐ **Содержание практических заданий :**

**Задание 1.** Дать заключение о качестве по следующим показателям: маргарин «Домашний» цвет светло-желтый с разводами на поверхности, вкус слегка солоноватый с привкусом горечи, запах свойственный маргарину, консистенция крошливая с капельками на поверхности.

**Задание 2.** Составьте ассортиментный перечень товаров для магазина косметических товаров «Косметикс», используя перечень ассортимента непродовольственных товаров. Недостающие реквизиты взять произвольно.

**Задание 3.** Решите задачу: На складе, расположенном в первой зоне, крупа (5320кг) хранилась 2месяца и 15суток. Норма естественной убыли крупы при месячном сроке хранения установлена в размере 0,01%. За каждый последующий месяц хранения норма увеличивается на 0,01%.

Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения крупы

**Задание 4.** Определите размер женских колготок (размер и рост), используя натуральный образец и маркировку.

### **Билет №4**

**Проверяемые умения и практические навыки:**

**умения:**

- ☐ У 1 применять методы товароведения;
- ☐ У 2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- ☐ У 3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- ☐ У 4 рассчитывать товарные потери и списывать их;
- ☐ У 5 идентифицировать товары;
- ☐ У 6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

**практический опыт:**

- ☐ ПО 1 определения показателей ассортимента;
- ☐ ПО 2 распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- ☐ ПО 3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- ☐ ПО 4 установления градаций качества;
- ☐ ПО 5 расшифровки маркировки;

☐ **Содержание практических заданий :**

**Задание 1.** Проведите идентификацию ювелирных изделий по предложенным образцам, определите качество по органолептическим признакам.

**Задание 2.** Рассчитайте коэффициент широты ассортимента, если в магазине находятся в продаже 12 наименований сметаны при 24 возможных наименований:

**Задание 3.** Решите задачу: На складе, расположенном в первой зоне, говядина мороженая (125 кг) хранилась 17 суток. Норма естественной убыли говядины мороженой при 3-х суточном сроке хранения установлена в размере 0, 08%. За каждые последующие сутки хранения до 10 суток норма увеличивается на 0, 01%. После 10 суточного хранения за каждые сутки норма увеличивается на 0.005%.

Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения говядины и количество килограмм естественной убыли говядины, подлежащей списанию.

**Задание 4.** Считайте информацию по маркировке предложенных образцов парфюмерных товаров. Укажите оптимальные условия хранения и сроки годности данных товаров.

### **Билет №5**

**Проверяемые умения и практические навыки:**

**умения:**

- ☐ У 1 применять методы товароведения;
- ☐ У 2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- ☐ У 3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- ☐ У 4 рассчитывать товарные потери и списывать их;
- ☐ У 5 идентифицировать товары;



- ☐ У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

**практический опыт:**

- ☐ ПО 1 определения показателей ассортимента;
- ☐ ПО 2 распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- ☐ ПО 3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- ☐ ПО 4 установления градаций качества;
- ☐ ПО 5 расшифровки маркировки;

☐ **Содержание практических заданий :**

**Задание 1.** Проведите идентификацию электробытовых товаров для выявления и предупреждения их фальсификации: проверьте информацию для потребителя; условия и сроки реализации товара; определите качество органолептическим способом.

**Задание 2.** Проанализируйте ассортиментную политику отдела «Овощи». Товарных новинок нет, устойчивым спросом пользуются помидоры, огурцы. Дайте рекомендации по совершенствованию ассортимента, если в магазине представлен ассортимент:

№ п/п	Наименование	Количество имеющееся в наличии	Количество по ассортиментному перечню
1	Огурцы	1	2
2	Помидоры	2	2
3	Картофель	-	1
4	Морковь	2	3
5	Свёкла	1	2

**Задание 3.** Решите задачу. На складе, расположенном во второй зоне, пастила в количестве 55 кг хранилась 18 суток. При 15-суточном сроке хранения установлена норма естественной убыли, в размере 0,13%. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003%.

Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения пастилы и количество кг естественной убыли пастилы, подлежащей списанию

**Задание 4.** Считайте информацию по маркировке предложенных образцов стиральных порошков. Укажите оптимальные условия хранения и сроки годности данных товаров.

## Билет №6

**Проверяемые умения и практические навыки:**

**умения:**

- ☐ У 1 применять методы товароведения;
- ☐ У 2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- ☐ У 3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- ☐ У 4 рассчитывать товарные потери и списывать их;
- ☐ У 5 идентифицировать товары;
- ☐ У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

**практический опыт:**

- ☐ ПО 1 определения показателей ассортимента;
- ☐ ПО 2 распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- ☐ ПО 3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- ☐ ПО 4 установления градаций качества;
- ☐ ПО 5 расшифровки маркировки;

☐ **Содержание практических заданий :**

**Задание 1.** Проведите идентификацию моющих средств по предложенным образцам.

**Задание 2.** Сделайте анализ широты и полноты ассортимента двух магазинов, используя приведенные данные (см Таблицу). Сформулируйте вывод. Данные внесите в таблицу

№магазина	Исходные данные	Кш	Кп
-----------	-----------------	----	----

1	В ассортименте магазина в наличии имеется 35 наименований товаров, в т.ч. 6 видов товара однородной группы при планируемом количестве- 20 видов. Ширина базовая составляет -100 видов.		
2	В новом универсальном магазине необходимо сформировать рациональный ассортимент непродовольственных товаров с $K_p=16\%$ . Базовая ширина по каталогу составляет 1000, фактически на момент открытия было заведено 700 наименований товара, в т.ч. 200 видов товара однородной группы при планируемом количестве- 250 видов.		

**Задание 3.** Решите задачу: На складе, расположенном в первой зоне, крупа (5320кг) хранилась 2 месяца и 15 суток. Норма естественной убыли крупы при месячном сроке хранения установлена в размере 0,01%. За каждый последующий месяц хранения норма увеличивается на 0,01%.

Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения крупы

**Задание 4.** Считайте информацию по маркировке предложенных образцов обувных товаров. Укажите оптимальные условия хранения и эксплуатации данных товаров.

### Билет №7

**Проверяемые умения и практические навыки:**

**умения:**

- ☐ У 1 применять методы товароведения;
- ☐ У 2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- ☐ У 3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- ☐ У 4 рассчитывать товарные потери и списывать их;
- ☐ У 5 идентифицировать товары;
- ☐ У 6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

**практический опыт:**

- ☐ ПО 1 определения показателей ассортимента;
- ☐ ПО 2 распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- ☐ ПО 3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- ☐ ПО 4 установления градаций качества;
- ☐ ПО 5 расшифровки маркировки;

☐ **Содержание практических заданий :**

**Задание 1.** Проведите идентификацию шоколада, определите качество по органолептическим признакам

**Задание 2.** Составьте ассортиментный перечень товаров для магазина парфюмерных товаров, используя перечень ассортимента непродовольственных товаров. Недостающие реквизиты взять произвольно.

**Задание 3.** В магазине в упаковке сдобных сухарей "Ванильные" содержатся лом, горбушки. Соответствует ли наличие лома, горбушек в упаковке сухарей требованиям ГОСТ 8496 - 96?

**Задание 4.** Определите размер мужской сорочки, используя натуральный образец и маркировку.

### Билет №8

**Проверяемые умения и практические навыки:**

**умения:**

- ☐ У 1 применять методы товароведения;
- ☐ У 2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- ☐ У 3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- ☐ У 4 рассчитывать товарные потери и списывать их;
- ☐ У 5 идентифицировать товары;
- ☐ У 6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

**практический опыт:**

- ☐ ПО 1 определения показателей ассортимента;
- ☐ ПО 2 распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- ☐ ПО 3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- ☐ ПО 4 установления градаций качества;
- ☐ ПО 5 расшифровки маркировки;

☐ **Содержание практических заданий :**

**Задание 1.** В магазине при приёмке хлеба "Столичного" проверена масса изделия. Установили, что хлеб штучный (ГОСТ 26984 - 86) имеет недовес с фиксированной массой. Как вы поступите в данном случае?

**Задание 2.** Проанализируйте ассортиментную политику отдела «Мужская обувь», дайте рекомендации по совершенствованию ассортимента, если в магазине представлен ассортимент:

№ п/п	Наименование	Количество имеющееся в наличии	Количество по ассортиментному перечню
1	Сапоги	10	15
2	Полусапоги	10	10
3	Туфли	8	10
4	Туфли летние	10	12

Товарных новинок – 7, устойчивым спросом пользуются 15 наименований товаров.

**Задание 3.** . Решите задачу: На складе, расположенном во второй зоне, халва (46,5кг) хранилась 19суток; норма естественной убыли халвы при 15-суточном сроке хранения установлена в размере 0,13%. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003%.

Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения халвы.

**Задание 4.** Проведите сравнительную характеристику режимов хранения 3-4 групп продуктов детского питания.

Наименование продукта	Параметры хранения

## Билет №9

**Проверяемые умения и практические навыки:**

**умения:**

- ☐ У 1 применять методы товароведения;
- ☐ У 2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- ☐ У 3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- ☐ У 4 рассчитывать товарные потери и списывать их;
- ☐ У 5 идентифицировать товары;
- ☐ У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

**практический опыт:**

- ☐ ПО 1 определения показателей ассортимента;
- ☐ ПО 2 распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- ☐ ПО 3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- ☐ ПО 4 установления градаций качества;
- ☐ ПО 5 расшифровки маркировки;

☐ **Содержание практических заданий :**

**Задание 1.** В магазин поступила партия растительного подсолнечного масла, при определении качества оказалось: окраска интенсивная, вкус и запах ярко выражены, масло имеет осадок с легким помутнением. Определите способ очистки. Возможна ли реализация данного масла. Ваши рекомендации по использованию.

**Задание 2.** Рассчитайте коэффициент полноты ассортимента по следующим данным: в магазине реализовано 20 моделей детского трикотажа при плане (согласно договору) 30 моделей;

**Задание 3.** Решите задачу: На складе, расположенном во второй зоне, халва (46,5кг) хранилась 19 суток; норма естественной убыли халвы при 15-суточном сроке хранения установлена в размере 0,13%. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003%. Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения халвы.

**Задание 4.** Считайте информацию по маркировке предложенных образцов туалетного мыла. Укажите оптимальные условия хранения и сроки годности данных товаров.

### **Билет №10**

**Проверяемые умения и практические навыки:**

**умения:**

- ☐ У 1 применять методы товароведения;
- ☐ У 2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- ☐ У 3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- ☐ У 4 рассчитывать товарные потери и списывать их;
- ☐ У 5 идентифицировать товары;
- ☐ У 6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

**практический опыт:**

- ☐ ПО 1 определения показателей ассортимента;
- ☐ ПО 2 распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- ☐ ПО 3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- ☐ ПО 4 установления градаций качества;
- ☐ ПО 5 расшифровки маркировки;

☐ **Содержание практических заданий :**

**Задание 1.** Проведите идентификацию стеклянных бытовых товаров по предложенным образцам, определите качество по органолептическим признакам.

**Задание 2.** Рассчитайте коэффициент полноты ассортимента по следующим данным:

в продаже в течение месяца находилось 3 модели детских сапог, тогда как ассортиментным перечнем предусмотрено 5.

**Задание 3.** Решите задачу: На складе, расположенном в первой зоне, говядина мороженая (125 кг) хранилась 17 суток. Норма естественной убыли говядины мороженой при 3-х суточном сроке хранения установлена в размере 0,08%.

За каждые последующие сутки хранения до 10 суток норма увеличивается на 0,01%.

После 10 суточного хранения за каждые сутки норма увеличивается на 0,005%.

Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения говядины и количество килограмм естественной убыли говядины, подлежащей списанию

**Задание 4.** Расшифруйте маркировку предложенных образцов кондитерских и вкусовых товаров;

Укажите оптимальные условия хранения и сроки годности данных товаров

### **Билет №11**

**Проверяемые умения и практические навыки:**

**умения:**

- ☐ У 1 применять методы товароведения;
- ☐ У 2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- ☐ У 3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- ☐ У 4 рассчитывать товарные потери и списывать их;
- ☐ У 5 идентифицировать товары;
- ☐ У 6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

**практический опыт:**

- ☐ ПО 1 определения показателей ассортимента;
- ☐ ПО 2 распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- ☐ ПО 3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- ☐ ПО 4 установления градаций качества;
- ☐ ПО 5 расшифровки маркировки;

☐ **Содержание практических заданий :**

**Задание 1.** Проведите идентификацию пряностей, определите качество по органолептическим признакам

**Задание 2.** Дайте определение широты ассортимента. Рассчитайте коэффициент широты ассортимента хлебобулочных изделий в магазине «Хлеб», если имеется в продаже 10 наименований, базовая широта ассортимента 20 наименований.

**Задание 3.** В магазин поступила партия вермишели группы Б (из мягкой стекловидной пшеницы), 1 сорта без добавок. Изделия сложили на склад штабелем высотой 8 рядов, хранили при  $T +20^{\circ}\text{C}$  и влажности воздуха 68 – 70%, через 12 месяцев в мешках было обнаружено 0,9 кг обломков вермишели. Можно ли реализовать эти макароны?

Можно ли предъявить претензию поставщику?

**Задание 4.** Определите размер женской обуви при помощи натурального образца и мягкого метра, используя таблицу «Метрическая и штихмассовая система размеров кожаной обуви»

**Билет №12**

**Проверяемые умения и практические навыки:**

**умения:**

- ☐ У 1 применять методы товароведения;
- ☐ У 2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- ☐ У 3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- ☐ У 4 рассчитывать товарные потери и списывать их;
- ☐ У 5 идентифицировать товары;
- ☐ У 6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

**практический опыт:**

- ☐ ПО 1 определения показателей ассортимента;
- ☐ ПО 2 распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- ☐ ПО 3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- ☐ ПО 4 установления градаций качества;
- ☐ ПО 5 расшифровки маркировки;

☐ **Содержание практических заданий :**

**Задание 1.** Проведите идентификацию кисломолочных товаров, определите качество по органолептическим признакам.

**Задание 2.** Рассчитайте структуру ассортимента в магазине «Ткани» в натуральном и денежном выражении.

Вид тканей	Количество тканей, м	Цена тканей, руб. за 1 м	<b>Решение:</b> Относительные показатели структуры ассортимента (%), в выражении	
			натуральном	денежном
Хлопчатобумажные	200	5		
Шерстяные	100	25		
Льняные	100	10		
Синтетические	300	15		
<b>ИТОГО</b>	<b>700</b>			

**Задание 3.** Решите задачу: Определить размер естественной убыли при реализации печенья 2-ой группы. Остаток товара по описи на 01.12.составил - 50 кг, поступило печенья - 520 кг, остаток – 25 кг. Недостача печенья составила 5кг. Нормы естественной убыли на печенье 0,25%.

**Задание 4.** Считайте информацию по маркировке ювелирного изделия, определите правила эксплуатации, сроки годности и условия хранения данных товаров

**Билет №13**

**Проверяемые умения и практические навыки:**

**умения:**

- ☐ У 1 применять методы товароведения;
- ☐ У 2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- ☐ У 3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- ☐ У 4 рассчитывать товарные потери и списывать их;
- ☐ У 5 идентифицировать товары;
- ☐ У 6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

**практический опыт:**

- ☐ ПО 1 определения показателей ассортимента;
- ☐ ПО 2 распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- ☐ ПО 3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- ☐ ПО 4 установления градаций качества;
- ☐ ПО 5 расшифровки маркировки;

☐ **Содержание практических заданий :**

**Задание 1.** Проведите идентификацию ювелирных изделий. Определите наличие драг металла; правила эксплуатации и условия обмена данных товаров

**Задание 2.** Решите задачу: В магазине «Вина» в продаже насчитывается 40 наименований ликероводочных изделий из 50 максимально возможных. Количество новых товаров составило 18, а устойчивым спросом пользуются 7 наименований. Максимально возможное количество наименований товаров в данном магазине составляет 525, а в продаже имеется 420. Необходимо рассчитать рациональность ассортимента ликёроводочных изделий при условии, что  $v_{ш}=0,4$ ;  $v_{п}=0,2$ ;  $v_{у}=0,3$ ;  $v_{н}=0,1$ . Данный магазин стремится к широте и устойчивости ассортимента.

**Задание 3.** Решите задачу.

На складе, расположенном во второй зоне, пастила в количестве 55кг хранилась 18суток. При 15-суточном сроке хранения установлена норма естественной убыли, в размере 0,13%. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003%.

Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения пастилы и количество кг естественной убыли пастилы, подлежащей списанию

**Задание 4.** Считайте маркировку обоев. Определите товарный знак, артикул, размерные признаки, сорт и наличие обозначения стандарта.

## Билет №14

**Проверяемые умения и практические навыки:**

**умения:**

- ☐ У 1 применять методы товароведения;
- ☐ У 2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- ☐ У 3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- ☐ У 4 рассчитывать товарные потери и списывать их;
- ☐ У 5 идентифицировать товары;
- ☐ У 6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

**практический опыт:**

- ☐ ПО 1 определения показателей ассортимента;
- ☐ ПО 2 распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- ☐ ПО 3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- ☐ ПО 4 установления градаций качества;
- ☐ ПО 5 расшифровки маркировки;

☐ **Содержание практических заданий :**

**Задание 1.** Определите качество, хлебцев хрустящих, по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 9846-61.

Исследование оформить в виде таблицы:

№ п/п	Показатели	Требования по ГОСТу	Фактически
1.			
2.			
3.			

4.			
----	--	--	--

#### Вывод:

**Задание 2.** В магазин «Культовары» поступила партия детских двухколесных велосипедов. При осмотре нескольких велосипедов отмечено, что кромки металлических деталей не защищены полимерным покрытием и загнуты на 2200 при размере сгиба 0,9 мм. Рулевая колонка обеспечивает поворот переднего колеса на 890 в левую сторону и 920 в правую сторону от положения прямолинейного движения. Цепной механизм оборудован щитками со стороны возможного контакта ноги ребенка с цепью, которые снимаются применением инструмента. Дайте товароведное заключение о качестве детских велосипедов; назовите показатели безопасности детских велосипедов, влияющих на их конкурентоспособность; с какими дефектами не допускаются к реализации детские велосипеды?

**Задание 3.** Проанализируйте ассортиментную политику отдела «Мужская обувь», дайте рекомендации по совершенствованию ассортимента, если в магазине представлен ассортимент:

№ п/п	Наименование	Количество имеющееся в наличии	Количество по ассортиментному перечню
1	Сапоги	10	15
2	Полусапоги	10	10
3	Туфли	8	10
4	Туфли летние	10	12

Товарных новинок – 7, устойчивым спросом пользуются 15 наименований товаров.

**Задание 4.** Считайте информацию по маркировке пряностей, определите сроки годности и условия хранения данных товаров

### **Билет №15**

#### **Проверяемые умения и практические навыки:**

##### умения:

- ☐ У 1 применять методы товароведения;
- ☐ У 2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- ☐ У 3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- ☐ У 4 рассчитывать товарные потери и списывать их;
- ☐ У 5 идентифицировать товары;
- ☐ У 6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

##### практический опыт:

- ☐ ПО 1 определения показателей ассортимента;
- ☐ ПО 2 распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- ☐ ПО 3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- ☐ ПО 4 установления градаций качества;
- ☐ ПО 5 расшифровки маркировки;

##### Содержание практических заданий :

**Задание 1.** Проведите идентификацию яиц, определите качество по органолептическим признакам.

**Задание 2.** Определите сорт костюма женского, выполненного из трикотажного полотна, по следующим данным, полученным при осмотре:

костюм состоит из жакета и юбки;

отмечена несимметричность вытачек на жакете на 0,9 см;

на юбке имеются утолщения пряжи и непропечатка рисунка;

на изнаночной стороне жакета имеются не видимые с лицевой стороны поднятые петли с закреплением;

имеется несовпадение соединительных швов на рукаве общим размером 0,9 см.

**Задание 3.** Решите задачу: 15 февраля в магазин поступила 10 коробок духов «Синьёрита» по 20 флаконов в каждой коробке. При приемке товара обнаружен бой 2 флаконов. Цена 995 рублей. Определите % и сумму боя. Как оформить данную операцию.

**Задание 4.** Определите условия хранения и сроки годности предложенных образцов кисломолочных товаров

## Билет №16

**Проверяемые умения и практические навыки:**

**умения:**

- ☐ У 1 применять методы товароведения;
- ☐ У 2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- ☐ У 3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- ☐ У 4 рассчитывать товарные потери и списывать их;
- ☐ У 5 идентифицировать товары;
- ☐ У 6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

**практический опыт:**

- ☐ ПО 1 определения показателей ассортимента;
- ☐ ПО 2 распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- ☐ ПО 3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- ☐ ПО 4 установления градаций качества;
- ☐ ПО 5 расшифровки маркировки;

☐ **Содержание практических заданий :**

**Задание 1.** Дать заключение о качестве по следующим показателям: паюсная икра имеет цвет темный, однородный, консистенция однородная, твердая, засол равномерный, во вкусе слабая горечь и слабый запах окислившегося жира

**Задание 2.** Проанализируйте ассортиментную политику отдела «Бурёнка», дайте рекомендации по совершенствованию ассортимента, если в магазине представлен ассортимент:

№ п/п	Наименование	Количество имеющееся в наличии	Количество по ассортиментному перечню
1	Творог	13	6
2	Йогурт	8	4
3	Молоко	9	12
4	Творожные сырки	5	7

Товарных новинок нет, устойчивым спросом пользуются:

- 2 наименования молока;
- 3 наименования творога;
- 2 наименования йогурта.

**Задание 3.** При подготовке к продаже елочных игрушек и выкладке на торговом оборудовании упала упаковка с елочными шарами (8 шаров разбились). Стоимость одного шара 50 рублей. Охарактеризуйте виды потерь. Оформите акт о бое, ломе, порче.

**Задание 4.** Считайте и объясните информацию по маркировке предложенных образцов трикотажных изделий.



## 4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ

### 4.1. Паспорт

#### Область применения

Комплект контрольно-измерительных материалов разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товара и составляющих его профессиональных и ПК 1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК 3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов

ПК 6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

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

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

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

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

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

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

ОК 13. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

#### Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности: **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товара** осуществляется на экзамене. Условием допуска к экзамену является положительная аттестация по МДК.03.01., МДК.03.02., учебной практике.

Экзамен проводится в виде выполнения практического задания.

Форма экзаменационного билета по модулю представлена в Приложении 4

**Итогом экзамена является однозначное решение:**

**«вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».**

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Результаты освоения профессионального модуля заносятся в оценочную ведомость по профессиональному модулю (Приложение 5).

Экзамен проводится в специально подготовленном учебном кабинете. Для проведения экзамена приказом директора техникума создается комиссия, в состав которой могут привлекаться внешние эксперты – работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Техникум самостоятельно определяет перечень наглядных пособий, материалов справочного характера, нормативных документов, пособий, которые разрешены к использованию на экзамене, образцов товаров, торгового борудования.

В период подготовки к экзамену проводятся консультации по экзаменационным материалам за счет времени, отведенного на консультации.

**Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий:**

- ✓ образцы продовольственных и непродовольственных товаров,
- ✓ материалы справочного характера
- ✓ нормативная документация
- ✓ комплект контрольно-оценочных средств:
  - задания для экзаменующихся
  - пакет экзаменатора.
- ✓ экзаменационная ведомость

**Комплект нормативной документации:**

- ✓ Закон Российской Федерации от 21.12.2004 №171-ФЗ «О защите прав потребителей» (в редакции Федерального закона от 17 декабря 1999 г., ФЗ-212, с измен. и доп. 2009 гг.).
- ✓ -"ГОСТ Р 51303-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Торговля. Термины и определения"(утв. Приказом Росстандарта от 28.08.2013 N582-ст)
- ✓ ГОСТы, ТУ на продовольственные и непродовольственные товары
- ✓ Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ✓ Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);
- ✓ ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
- ✓ ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Гос- стандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;
- ✓ ГОСТ Р 51293-99. Идентификация продукции. Общие положения.
- ✓ ГОСТ 15467-79. Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения
- ✓ ГОСТ 17037 – 85 Изделия швейные и трикотажные. Термины и определения. 8.ГОСТ Р ИСО 3758 – 2007 Изделия текстильные. Маркировка символами по уходу.
- ✓ ГОСТ 26167 – 2005 Обувь повседневная. Общие технические условия.
- ✓ ГОСТ 7296 – 81 Обувь. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Общие технические условия.
- ✓ ГОСТ 27438 – 87 Обувь. Термины и определения пороков
- ✓ ГОСТ Р 51121 – 97 Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования.
- ✓ ГОСТ 25295 – 2003 Одежда верхняя пальтово – костюмного ассортимента. Общие технические условия.

## 4.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Экзаменационный билет оформляется согласно Форме экзаменационного билета по модулю (см.Приложение 4). Здесь представлена упрощенная форма билета.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задания
2. Определите и воспользуйтесь необходимыми нормативными документами для выполнения поставленных задач
3. Выполните задания в соответствии с поставленными вопросами
4. Время на выполнение заданий - 60 мин

#### **Задание 1.Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК3, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

##### **Содержание задания:**

Распознать образец консервов № 1 Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке, нанесенную методом рельефного маркирования.

#### **Задание 2. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК1. ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

##### **Содержание задания:**

Составьте ассортиментный перечень товаров для магазина мужской одежды «Деловой стиль», используя перечень ассортимента непродовольственных товаров. Недостающие реквизиты взять произвольно.

#### **Задание 3. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК2, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

##### **Содержание задания:**

Решите задачу: На складе, расположенном в первой зоне, говядина мороженая (125 кг) хранилась 17 суток. Норма естественной убыли говядины мороженой при 3-х суточном сроке хранения установлена в размере 0, 08%.

За каждые последующие сутки хранения до 10 суток норма увеличивается на 0, 01%.

После 10 суточного хранения за каждые сутки норма увеличивается на 0.005%.

Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения говядины и количество килограмм естественной убыли говядины, подлежащей списанию.

#### **Задание 4. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК4, ПК8, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

##### **Содержание задания:**

Определите товарный сорт Пошехонского сыра.

Имеющего: слабовыраженный вкус, рыхлую консистенцию, неравномерный цвет, губчатый рисунок, подопревшую корку. Сколько баллов получит данный сыр, возможна ли реализация данного сыра.

#### **Задание 5. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК5, ПК6, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

##### **Содержание задания:**

В магазин поступила партия хлеба «Бородинского» в количестве 40 булок.

Перечислите, какие сопроводительные документы должен предоставить поставщик товаров;

Проверьте правильность оформления сопроводительного документа;

Пропишите алгоритм приемки данной продукции;

Укажите сроки и условия хранения хлебобулочных изделий.

#### **Задание 6. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК7. ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

##### **Содержание задания:**

Определите размер швейного изделия при помощи натурального образца и мягкого метра.

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задания
2. Определите и воспользуйтесь необходимыми нормативными документами для выполнения поставленных задач
3. Выполните задания в соответствии с поставленными вопросами
4. Время на выполнение заданий - 60 мин

### **Задание 1. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК3, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

#### **Содержание задания:**

Распознать образец консервов № 2. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке, нанесенную методом рельефного маркирования.

### **Задание 2. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК1. ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

#### **Содержание задания:**

Составьте ассортиментный перечень товаров для магазина женской одежды «Элегант», используя перечень ассортимента непродовольственных товаров. Недостающие реквизиты взять произвольно.

### **Задание 3. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК2, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

#### **Содержание задания:**

Решите задачу: На складе, расположенном во второй зоне, халва (46,5 кг) хранилась 19 суток; норма естественной убыли халвы при 15-суточном сроке хранения установлена в размере 0,13%. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003%.

Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения халвы.

### **Задание 4. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК4, ПК8, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

#### **Содержание задания:**

В магазин поступила партия вермишели группы Б (из мягкой стекловидной пшеницы), 1 сорта без добавок. Изделия сложили на склад штабелем высотой 8 рядов, хранили при  $T +20^{\circ}\text{C}$  и влажности воздуха 68 – 70%, через 12 месяцев в мешках было обнаружено 0,9 кг обломков вермишели.

Можно ли реализовать эти макароны?

Можно ли предъявить претензию поставщику?

### **Задание 5. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК5, ПК6, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

#### **Содержание задания:**

В магазин «Русич» от Вологодского молочного завода поступила партия масла сливочного Крестьянского в количестве 40 пачек.

-- перечислите, какие сопроводительные документы должен предоставить поставщик товаров;

- проверьте правильность оформления сопроводительного документа;

-- пропишите алгоритм приемки данной продукции;

-- укажите сроки и условия хранения молочных изделий;

### **Задание 6. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК7. ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

#### **Содержание задания:**

Определите размер женской обуви при помощи натурального образца и мягкого метра, используя таблицу «Метрическая и штихмассовая система размеровой кожи обуви»

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задания
2. Определите и воспользуйтесь необходимыми нормативными документами для

выполнения поставленных задач

3. Выполните задания в соответствии с поставленными вопросами

4. Время на выполнение заданий - 60 мин

**Задание 1. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК3, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Распознать образец консервов № 3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке, нанесенную методом рельефного маркирования.

**Задание 2. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК1. ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Составьте ассортиментный перечень товаров для магазина детской одежды

«Мой малыш», используя перечень ассортимента непродовольственных товаров. Недостающие реквизиты взять произвольно.

**Задание 3. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК2, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Решите задачу: На складе, расположенном в первой зоне, крупа (5320 кг) хранилась 2 месяца и 15 суток. Норма естественной убыли крупы при месячном сроке хранения установлена в размере 0,01%. За каждый последующий месяц хранения норма увеличивается на 0,01%.

Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения крупы

**Задание 4. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК4, ПК8, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Дайте заключение о свежести говядины, если ее поверхность местами увлажненная, мышцы на разрезе красные, слегка липкие, ямка, образующая при надавливании пальцем, выравнивается медленно, запах слегка кисловатый.

**Задание 5. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК5, ПК6, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

В магазин «Молочные реки» от Иркутского молочного комбината поступила партия пастеризованного молока коровьего с содержанием жира – 3,2%.

- перечислите, какие сопроводительные документы должен предоставить поставщик товаров;
- проверьте правильность оформления сопроводительного документа;
- пропишите алгоритм приемки данной продукции;
- укажите сроки и условия хранения молочных изделий.

**Задание 6. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК7. ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Определите размер швейного изделия при помощи натурального образца мягкого метра, используя таблицу «Система размеров швейных изделий»

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4**

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задания
2. Определите и воспользуйтесь необходимыми нормативными документами для выполнения поставленных задач
3. Выполните задания в соответствии с поставленными вопросами
4. Время на выполнение заданий - 60 мин

**Задание 1. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК3, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Определите подлинность образца № 4. Произведите вычисление и определите страну производителя.

**Задание 2. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК1. ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Составьте ассортиментный перечень товаров для магазина парфюмерных товаров «Парфюм - Эко», используя перечень ассортимента непродовольственных товаров. Недостающие реквизиты взять произвольно.

**Задание 3. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК2, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Решите задачу: Определить размер естественной убыли при реализации печенья 2-ой группы. Остаток товара по описи на 01.12.составил - 50 кг, поступило печенья - 520 кг, остаток – 25 кг. Недостача печенья составила 5кг. Нормы естественной убыли на печенье 0,25%.

**Задание 4. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК4, ПК8, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Определить товарный сорт масло Крестьянского по органолептическим показателям: масло имеет чистые, недостаточно выраженные вкус и запах, рыхлую, крошливую консистенцию, однородный цвет.

**Задание 5. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК5, ПК6, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

В магазин «Русич» поступила партия стирального порошка в картонной коробке, в количестве 50 пачек.

- проверьте правильность оформления сопроводительного документа;
- перечислите, какие сопроводительные документы должен предоставить поставщик товаров;
- укажите условия хранения синтетического моющего средства;

**Задание 6. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК7. ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Определите массу чистого драгоценного металла в ювелирном изделии, используя образец маркировки.

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задания
2. Определите и воспользуйтесь необходимыми нормативными документами для выполнения поставленных задач
3. Выполните задания в соответствии с поставленными вопросами
4. Время на выполнение заданий - 60 мин

**Задание 1. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК3, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Определите подлинность образца №5. Произведите вычисление и определите страну производителя.

**Задание 2. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК1. ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Составьте ассортиментный перечень товаров для магазина косметических товаров «Косметикс», используя перечень ассортимента непродовольственных товаров. Недостающие реквизиты взять произвольно.

**Задание 3. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК2, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Решите задачу.

На складе, расположенном во второй зоне, пастила в количестве 55кг хранилась 18суток. При 15-суточном сроке хранения установлена норма естественной убыли, в размере 0,13%. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003%.

Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения пастилы и количество кг естественной убыли пастилы, подлежащей списанию

**Задание 4. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК4, ПК8, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

В магазин поступила партия растительного подсолнечного масла, при определении качества оказалось: окраска интенсивная, вкус и запах ярко выражены, масло имеет осадок с легким помутнением. Определите способ очистки. Возможна ли реализация данного масла. Ваши рекомендации по использованию.

**Задание 5. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК5, ПК6, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Укажите виды потерь продовольственных товаров при хранении и реализации. Приведите пример предреализуемых отходов.

Определите сроки списания естественной убыли в магазине и правила списания актируемых потерь в торговом предприятии.

**Задание 6. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК7. ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Определите размер женских колготок (размер и рост), используя натуральный образец и маркировку.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задания
2. Определите и воспользуйтесь необходимыми нормативными документами для выполнения поставленных задач
3. Выполните задания в соответствии с поставленными вопросами
4. Время на выполнение заданий - 60 мин

**Задание 1. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК3, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Считайте информацию по маркировке предложенных образцов швейных изделий. Укажите оптимальные условия эксплуатации данных изделий.

**Задание 2. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК1. ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Рассчитайте коэффициент полноты ассортимента по следующим данным:

в магазине реализовано 20 моделей детского трикотажа при плане (согласно договору) 30 моделей;

**Задание 3. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК2, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Решите задачу: Определить размер естественной убыли при реализации печенья 2-ой группы. Остаток товара по описи на 01.12.составил - 50 кг, поступило печенья - 520 кг,

остаток – 25 кг. Недостача печенья составила 5кг. Нормы естественной убыли на печенье 0,25%.

#### Задание 4. Выполнить практическое задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК4, ПК8, ОК1-4; ОК6-7; ОК12

##### Содержание задания:

Определите качество, хлебцев хрустящих, по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 9846-61.

Исследование оформить в виде таблицы:

№ п/п	Показатели	Требования по ГОСТу	Фактически

Вывод:

#### Задание 5. Выполнить практическое задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК5, ПК6, ОК1-4; ОК6-7; ОК12

##### Содержание задания:

В магазин «Русич» от Вологодского молочного завода поступила партия масла сливочного Крестьянского в количестве 40 пачек.

--перечислите, какие сопроводительные документы должен предоставить поставщик товаров;

--проверьте правильность оформления сопроводительного документа;

-- укажите сроки и условия хранения молочных изделий;

#### Задание 6. Выполнить практическое задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК7. ОК1-4; ОК6-7; ОК12

##### Содержание задания:

Определите размер женской обуви при помощи натурального образца и мягкого метра, используя таблицу «Метрическая и штихмассовая система размеровкожаной обуви»

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

Инструкция:

- Внимательно прочитайте задания
- Определите и воспользуйтесь необходимыми нормативными документами для выполнения поставленных задач
- Выполните задания в соответствии с поставленными вопросами
- Время на выполнение заданий - 60 мин

#### Задание1. Выполнить практическое задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК3, ОК1-4; ОК6-7; ОК12

##### Содержание задания:

Считайте информацию по маркировке предложенных образцов плодово- овощных консервов. Укажите оптимальные условия и сроки хранения данных консервов

#### Задание 2. Выполнить практическое задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК1. ОК1-4; ОК6-7; ОК12

##### Содержание задания:

Рассчитайте структуру ассортимента в магазине «Ткани» в натуральном и денежном выражении.

Вид тканей	Количество тканей, м	Цена тканей, руб. за 1 м	<b>Решение:</b> Относительные показатели структуры ассортимента (%), в выражении	
			натуральном	денежном
Хлопчатобумажные	200	5		
Шерстяные	100	25		
Льняные	100	10		



Синтетические	300	15		
<b>ИТОГО</b>	<b>700</b>			

### **Задание 3. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК2, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

#### **Содержание задания:**

Решите задачу: На складе, расположенном во второй зоне, халва (46,5кг) хранилась 19 суток; норма естественной убыли халвы при 15-суточном сроке хранения установлена в размере 0,13%. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003%.

Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения халвы.

### **Задание 4. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК4, ПК8, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

#### **Содержание задания:**

В магазин поступила партия растительного подсолнечного масла, при определении качества оказалось: окраска интенсивная, вкус и запах ярко выражены, масло имеет осадок с легким помутнением. Определите способ очистки. Возможна ли реализация данного масла. Ваши рекомендации по использованию.

### **Задание 5. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК5, ПК6, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

#### **Содержание задания:**

Укажите виды потерь продовольственных товаров при хранении и реализации. Приведите пример предреализуемых отходов.

Определите сроки списания естественной убыли в магазине и правила списания актируемых потерь в торговом предприятии.

### **Задание 6. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК7, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

#### **Содержание задания:**

Определите размер мужской сорочки, используя натуральный образец и маркировку.

## **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8**

Инструкция:

- Внимательно прочитайте задания
- Определите и воспользуйтесь необходимыми нормативными документами для выполнения поставленных задач
- Выполните задания в соответствии с поставленными вопросами
- Время на выполнение заданий - 60 мин

### **Задание 1. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК3, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

#### **Содержание задания:**

Считайте информацию по маркировке предложенных образцов парфюмерных товаров. Укажите оптимальные условия хранения и сроки годности данных товаров.

### **Задание 2. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК1, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

#### **Содержание задания:**

Составьте ассортиментный перечень товаров для магазина косметических товаров «Косметикс», используя перечень ассортимента непродовольственных товаров. Недостающие реквизиты взять произвольно.

### **Задание 3. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК2, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

#### **Содержание задания:**

Решите задачу.

На складе, расположенном во второй зоне, пастила в количестве 55кг хранилась 18суток. При 15-суточном сроке хранения установлена норма естественной убыли, в размере 0,13%. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003%.

Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения пастилы и количество кг естественной убыли пастилы, подлежащей списанию

**Задание 4. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК4, ПК8, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

В магазине в упаковке сдобных сухарей "Ванильные" содержатся лом, горбушки. Соответствует ли наличие лома, горбушек в упаковке сухарей требованиям ГОСТ 8496 - 96?

**Задание 5. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК5, ПК6, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Укажите виды потерь продовольственных товаров при хранении и реализации. Приведите пример предреализуемых отходов.

Определите сроки списания естественной убыли в магазине и правила списания актируемых потерь в торговом предприятии.

**Задание 6. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК7, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Определите размер женских колготок (размер и рост), используя натуральный образец и маркировку.

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

Инструкция:

13. Внимательно прочитайте задания

14. Определите и воспользуйтесь необходимыми нормативными документами для выполнения поставленных задач

15. Выполните задания в соответствии с поставленными вопросами

16. Время на выполнение заданий - 60 мин

**Задание 1. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК3, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Считайте информацию по маркировке предложенных образцов стиральных порошков. Укажите оптимальные условия хранения и сроки годности данных товаров.

**Задание 2. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК1, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Составьте ассортиментный перечень товаров для магазина косметических товаров «Косметикс», используя перечень ассортимента непродовольственных товаров. Недостающие реквизиты взять произвольно.

**Задание 3. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК2, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Решите задачу.

На складе, расположенном во второй зоне, пастила в количестве 55кг хранилась 18суток. При 15-суточном сроке хранения установлена норма естественной убыли, в размере 0,13%. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003%.

Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения пастилы и количество кг естественной убыли пастилы, подлежащей списанию

**Задание 4. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК4, ПК8, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

В магазин поступила партия растительного подсолнечного масла, при определении качества оказалось: окраска интенсивная, вкус и запах ярко выражены, масло имеет осадок с легким помутнением. Определите способ очистки. Возможна ли реализация данного масла. Ваши рекомендации по использованию.

**Задание 5. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК5, ПК6, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Укажите виды потерь продовольственных товаров при хранении и реализации. Приведите пример предреализуемых отходов.

Определите сроки списания естественной убыли в магазине и правила списания актируемых потерь в торговом предприятии.

**Задание 6. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК7. ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Определите размер женских колготок (размер и рост), используя натуральный образец и маркировку.

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

Инструкция:

17. Внимательно прочитайте задания
18. Определите и воспользуйтесь необходимыми нормативными документами для выполнения поставленных задач
19. Выполните задания в соответствии с поставленными вопросами
20. Время на выполнение заданий - 60 мин

**Задание 1. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК3, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

В супермаркете купил упаковку молока, на маркировке которого была нанесена следующая информация:

Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жира, объём 1 литр;

Производитель: ООО «Молочный завод № 1», тел. 22-22-22

Состав: изготовлено из молока коровьего пастеризованного: Гост Р52090 – 2003. Пищевая ценность (содержание в 100 г. продукта) жира – 3,2 г; белок-2,8 г.; углеводы – 4,7г.; энергетическая ценность 58,8 ккал.

Произведено (час, число, месяц): 12 11 14

Оценить полноту информации о товаре, доведённую для потребителя.

Что обязан сделать продавец в этой ситуации?

Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

**Задание 2. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК1. ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Проанализируйте ассортиментную политику отдела «Мужская обувь», дайте рекомендации по совершенствованию ассортимента, если в магазине представлен ассортимент:

№ п/п	Наименование	Количество имеющееся в наличии	Количество по ассортиментному перечню
1	Сапоги	10	15
2	Полусапоги	10	10
3	Туфли	8	10
4	Туфли летние	10	12

Товарных новинок – 7, устойчивым спросом пользуются 15 наименований товаров.

**Задание 3. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК2, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Решите задачу. На складе, расположенном в первой зоне, говядина мороженая (125 кг) хранилась 17 суток. Норма естественной убыли говядины мороженой при 3-х суточном сроке хранения установлена в размере 0,08%.

За каждые последующие сутки хранения до 10 суток норма увеличивается на 0,01%.

После 10 суточного хранения за каждые сутки норма увеличивается на 0,005%.

Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения говядины и количество килограмм естественной убыли говядины, подлежащей списанию

**Задание 4. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК4, ПК8, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

В магазин поступила партия растительного подсолнечного масла, при определении качества оказалось: окраска интенсивная, вкус и запах ярко выражены, масло имеет осадок с легким помутнением. Определите способ очистки. Возможна ли реализация данного масла. Ваши рекомендации по использованию.

**Задание 5. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК5, ПК6, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Укажите виды потерь продовольственных товаров при хранении и реализации. Приведите пример предреализуемых отходов.

Определите сроки списания естественной убыли в магазине и правила списания актируемых потерь в торговом предприятии.

**Задание 6. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК7, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Определите размер женской обуви при помощи натурального образца и мягкого метра, используя таблицу «Метрическая и штихмассовая система размеровой кожи обуви»

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

Инструкция:

21. Внимательно прочитайте задания
22. Определите и воспользуйтесь необходимыми нормативными документами для выполнения поставленных задач
23. Выполните задания в соответствии с поставленными вопросами
24. Время на выполнение заданий - 60 мин

**Задание 1. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК3, ПК5 ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Считайте информацию по маркировке предложенных образцов обувных товаров. Укажите оптимальные условия хранения и эксплуатации данных товаров.

**Задание 2. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК1, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Дайте определение широты ассортимента. Рассчитайте коэффициент широты ассортимента хлебобулочных изделий в магазине «Хлеб», если имеется в продаже 10 наименований, базовая широта ассортимента 20 наименований.

**Задание 3. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК2, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Решите задачу: Определить размер естественной убыли при реализации печенья 2-ой группы. Остаток товара по описи на 01.12.составил - 50 кг, поступило печенья - 520 кг, остаток – 25 кг. Недостача печенья составила 5кг. Нормы естественной убыли на печенье 0,25%.

**Задание 4. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК4, ПК8, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

В магазин поступила партия вермишели группы Б (из мягкой стекловидной пшеницы), 1 сорта без добавок. Изделия сложили на склад штабелем высотой 8 рядов, хранили при  $T +20^{\circ}\text{C}$  и влажности воздуха 68 – 70%, через 12 месяцев в мешках было обнаружено 0,9 кг обломков вермишели.

Можно ли реализовать эти макароны?

**Задание 5. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК5, ПК6, ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Укажите виды потерь продовольственных товаров при хранении и реализации. Приведите пример предреализуемых отходов.

Определите сроки списания естественной убыли в магазине и правила списания актируемых потерь в торговом предприятии.

**Задание 6. Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК7. ОК1-4; ОК6-7; ОК12*

**Содержание задания:**

Определите размер женских колготок (размер и рост), используя натуральный образец и маркировку.

## 4.3.Пакет экзаменатора

### 4.3.1.Условия

Количество экзаменационных билетов для экзаменуемого – 11

Количество заданий в экзаменационном билете - 6

Время выполнения задания - 60 мин.

**Требования охраны труда:** согласно инструкции техники безопасности обучающихся в кабинете

**Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий:**

- ✓ материалы справочного характера
- ✓ комплект контрольно-оценочных средств:
  - задания для экзаменуемых
  - пакет экзаменатора.
  - эталон ответов на задания экзамена (Приложение 7).
- ✓ экзаменационная ведомость

**Комплект нормативной документации:**

- ✓ Закон Российской Федерации от 21.12.2004 №171-ФЗ «О защите прав потребителей» (в редакции Федерального закона от 17 декабря 1999 г., ФЗ-212, с измен. и доп. 2009 гг.).
- ✓ -"ГОСТ Р 51303-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Торговля. Термины и определения"(утв. Приказом Росстандарта от 28.08.2013 N582-ст)
- ✓ ГОСТы, ТУ на продовольственные и непродовольственные товары
- ✓ Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ✓ Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);
- ✓ ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
- ✓ ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;
- ✓ ГОСТ Р 51293-99. Идентификация продукции. Общие положения.
- ✓ ГОСТ 15467-79. Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения
- ✓ ГОСТ 17037 – 85 Изделия швейные и трикотажные. Термины и определения. 8.ГОСТ Р ИСО 3758 – 2007 Изделия текстильные. Маркировка символами по уходу.
- ✓ ГОСТ 26167 – 2005 Обувь повседневная. Общие технические условия.
- ✓ ГОСТ 7296 – 81 Обувь. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Общие технические условия.
- ✓ ГОСТ 27438 – 87 Обувь. Термины и определения пороков
- ✓ ГОСТ Р 51121 – 97 Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования.
- ✓ ГОСТ 25295 – 2003 Одежда верхняя пальтово – костюмного ассортимента. Общие технические условия.

**Содержание практических заданий:**

1. оценка и расшифровка маркировки в соответствии с установленными требованиями.
2. формирование ассортимента, определение показателей ассортимента
3. расчет товарных потерь
4. идентифицировать и оценивать качество товаров в соответствии с документами по подтверждению соответствия
5. определение условий и сроков хранения товаров
6. проведение измерений товаров

#### 4.3.2. Рекомендации экзаменаторам по проведению оценки выполнения заданий:

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки
2. Ознакомьтесь с формами документов, необходимым для выполнения задания и оцените их правильный выбор, сделанный обучающимся
3. Проведите экспертное наблюдение, анализ (обращение обучающегося в ходе задания к информационным источникам, рациональное распределение времени на выполнение задания,) и дайте оценку результатам выполненного задания

#### 4.3.3. Критерии оценки заданий

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
1	2	3
<b>ПК 1.</b> ОК 1-4 ОК 6-7 ОК 12	Определение показателей ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации; Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; Умение формулировать рекомендации по результатам анализа ассортиментной политики организаций.	
<b>ПК 2</b> ОК 1-4 ОК 6-7 ОК 12	Умение выявлять причины возникновения количественных и качественных товарных потерь. Умение производить расчет товарных потерь и списывать их, согласно требованиям НД. Грамотное оформление документов на списание	
<b>ПК 3</b> ОК 1-4 ОК 6-7 ОК 12	Определение маркировки товара Умение расшифровывать маркировку товаров. Расшифровка штрихового кода товаров. Умение определять физические свойства товаров, регламентируемых нормативными документами на отдельные группы товаров.	
<b>ПК 4</b> ОК 1-4 ОК 6-7 ОК 12	Применение штрихового кода EAN-13, и информационных знаков на отдельные группы товаров в целях их идентификации. Умение распознавать разновидности методов классификации. Умение классифицировать товары в соответствии их товароведной характеристикой Умение применять методы распознавания непродовольственных товаров. Определение градаций качества стандартных товаров. Выявление причин возникновения дефектов и пересортицы товаров. Умение провести оценку качества товаров по различным показателям.	
<b>ПК 5</b> ОК 1-4 ОК 6-7 ОК 12	Учет сохраняющих факторов при хранении и транспортировке отдельных групп товаров. Контроль режима и сроков хранения товаров Умение проверять оформление сопроводительных документов. Свободное владение нормативной базой по контролю за соблюдением условий и сроков хранения.	
<b>ПК 6</b> ОК 1-4 ОК 6-7 ОК 12	Свободное владение нормативной базой по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований к товарам; Свободное владение нормативной базой по контролю за соблюдением условий и сроков хранения	
<b>ПК 7</b>	Расчет энергетической ценности товаров с учетом перевода внесистемных единиц измерения товаров в системные	

ОК 1-4 ОК 6-7 ОК 12	Проведение измерений товаров в соответствии с нормативными документами	
<b>ПК 8</b> ОК 1-4 ОК 6-7 ОК 12	Грамотная обработка документов по подтверждению соответствия Проведение анализа номенклатуры показателей качества товаров, регламентируемых стандартами	



## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

**Бланк ответов**  
**дифференцированного зачета по МДК 03.02. Товароведение продовольственных и**  
**непродовольственных товаров**

№ \_\_\_\_\_ варианта

ФИО \_\_\_\_\_

№ группы \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

**Блок 1. Задание на выбор правильного ответа (тест);**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60

**Блок 2. Практическое задание.**

Решение с указанием формул и необходимых пояснений:

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Форма оценочной ведомости по МДК

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Псковской области  
«Локнянский сельскохозяйственный техникум»

ПРОТОКОЛ  
аттестации обучающихся  
ГБПОУ ПО «Локнянский с/х техникум» в 20../20..уч. году

По учебной дисциплине, МДК

Форма аттестации \_\_\_\_\_

В учебной группе №, со сроком обучения \_\_2мес\_\_\_\_\_, курс обучения \_\_\_\_\_

Дата проведения «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ год

Наименование профессии \_\_\_\_\_

Аттестационная комиссия:

Председатель \_\_\_\_\_

(ф.и.о., занимаемая должность)

Экзаменуемый преподаватель \_\_\_\_\_

(ф.и.о., занимаемая должность)

Ассистент \_\_\_\_\_

(ф.и.о., занимаемая должность)

Явились допущенные обучающиеся \_\_ человек

Не явились по неуважительным причинам \_\_\_\_\_ ---- чел. \_\_\_\_\_

Не явились по уважительным причинам \_\_----- чел. \_\_\_\_\_

№ п/п	Ф.И.О. аттестуемого	№ билета, варианта задания	оценка по заданиям		Итоговая оценка по аттестации
			1 вопрос (тест)	2 вопрос (практическое задание)	

Особые замечания и предложения о результатах аттестации \_\_\_\_\_

Результаты:

ИТОГО: «5» \_\_\_\_\_ человек \_\_\_\_\_ %

«4» \_\_\_\_\_ человек \_\_\_\_\_ %

«3» \_\_\_\_\_ человек \_\_\_\_\_ %

«3» \_\_\_\_\_ человек \_\_\_\_\_ %

Дата внесения в протокол оценок \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ год

Председатель аттестационной комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Экзаменуемый преподаватель (мастер п/о) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Ассистент \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

### ПРИЛОЖЕНИЕ 3. Форма оценочной ведомости по учебной практике

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Псковской области  
«Локнянский сельскохозяйственный техникум»

#### ПРОТОКОЛ аттестации обучающихся ГБПОУ ПО «Локнянский с/х техникум» в 20\_\_/20\_\_ году

По учебной практике \_\_\_\_\_  
Форма аттестации \_\_\_\_\_  
В учебной группе № \_\_\_\_\_, со сроком обучения \_\_\_\_\_, курс обучения \_\_\_\_\_  
Дата проведения «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ год  
Наименование профессии \_\_\_\_\_

Аттестационная комиссия:

Председатель \_\_\_\_\_  
(ф.и.о., занимаемая должность)

Экзаменующий преподаватель \_\_\_\_\_  
(ф.и.о., занимаемая должность)

Ассистент \_\_\_\_\_  
(ф.и.о., занимаемая должность)

Явились допущенные обучающиеся \_\_\_\_\_ человек

Не явились по неуважительным причинам \_\_\_\_\_ чел. \_\_\_\_\_

Не явились по уважительным причинам \_\_\_\_\_ чел. \_\_\_\_\_

№ п/ п	Ф.И.О. аттестуемого (Полностью)	№ билета, варианта задания	Оценка			Итоговая оценка
			практическое задание №1	практическое задание №2	практическое задание №3	

Особые замечания и предложения о результатах аттестации

Результаты:

ИТОГО: «5» \_\_\_\_\_ человек \_\_\_\_\_ %

«4» \_\_\_\_\_ человек \_\_\_\_\_ %

«3» \_\_\_\_\_ человек \_\_\_\_\_ %

«3» \_\_\_\_\_ человек \_\_\_\_\_ %

Дата внесения в протокол оценок \_\_\_\_\_ 20\_\_ год

Председатель аттестационной комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Экзаменующий преподаватель (мастер п/о) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Ассистент \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ 4. Форма экзаменационного билета по модулю

Комитет по образованию Псковской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Псковской области  
«Локнянский с/х техникум»

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

Экзамен по профессиональному модулю  
ПМ03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение  
сохраняемости товаров.

**Задание №.....Выполнить практическое задание.**

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК.....ОК.....*

**Содержание задания:**

**1.....**  
( Постановка вопросов для выполнения)

**2... ..**  
( Постановка вопросов для выполнения)

#### Расходные материалы

1. Документация: .....

2. Нормативная документация:  
.....

3. Интернет-ресурсы: (при необходимости).....

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5. Оценочная ведомость по профессиональному модулю**

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ. 03  
УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ.**

ФИО, обучающаяся __ курса по специальности <u>38.02.04 Коммерция (по отраслям)</u> освоила программу профессионального модуля <u>ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров</u> в объеме _____ часов.		
<b>Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля</b>		
<b>Элементы модуля</b> (код и наименование МДК, код практик)	<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<b>Оценка</b>
МДК 03.01 Теоретические основы товароведения	Дифференцированный зачет	
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	Дифференцированный зачет	
УП. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров	Дифференцированный зачет	
<b>Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю</b>		
<b>Коды проверяемых компетенций</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Оценка (да / нет)</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>ПК 1.</b> ОК 1-4 ОК 6-7 ОК 12	- определение показателей ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации; распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; Умение формулировать рекомендации по результатам анализат ассортиментной политики организаций.	
<b>ПК 2</b> ОК 1-4 ОК 6-7 ОК 12	Умение выявлять причины возникновения количественных и качественных товарных потерь. Умение производить расчет товарных потерь и списывать их, согласно требованиям НД. Грамотное оформление документов на списание	
<b>ПК 3</b> ОК 1-4 ОК 6-7 ОК 12	Определение маркировки товара Умение расшифровывать маркировку товаров. Расшифровка штрихового кода товаров. Умение определять физические свойства товаров, регламентируемых нормативными документами на отдельные группы товаров.	
<b>ПК 4</b> ОК 1-4 ОК 6-7 ОК 12	Применение штрихового кода EAN-13, и информационных знаков на отдельные группы товаров в целях их идентификации. Умение распознавать разновидности методов классификации. Умение классифицировать товары в соответствии их товароведной характеристикой Умение применять методы распознавания непродовольственных товаров. Определение градаций качества стандартных товаров. Выявление причин возникновения дефектов и пересортицы товаров. Умение провести оценку качества товаров по различным	

	показателям.	
<b>ПК 5</b> ОК 1-4 ОК 6-7 ОК 12	Учет сохраняющих факторов при хранении и транспортировке отдельных групп товаров. Контроль режима и сроков хранения товаров Умение проверять оформление сопроводительных документов. Свободное владение нормативной базой по контролю за соблюдением условий и сроков хранения.	
<b>ПК 6</b> ОК 1-4 ОК 6-7 ОК 12	Свободное владение нормативной базой по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований к товарам; Свободное владение нормативной базой по контролю за соблюдением условий и сроков хранения	
<b>ПК 7</b> ОК 1-4 ОК 6-7 ОК 12	Расчет энергетической ценности товаров с учетом перевода внесистемных единиц измерения товаров в системные Проведение измерений товаров в соответствии с нормативными документами	
<b>ПК 8</b> ОК 1-4 ОК 6-7 ОК 12	Грамотная обработка документов по подтверждению соответствия Проведение анализа номенклатуры показателей качества товаров, регламентируемых стандартами	
Дата. _____ Подписи членов экзаменационной комиссии: Председатель комиссии: _____ (_____) Члены комиссии: _____ (_____) _____ (_____)		

## ПРИЛОЖЕНИЕ 6. СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ. 03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ.

По ППССЗ 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Группа :.....

Количество обучающихся по списку ..... человека, количество обучающихся, выполнивших задание \_\_\_\_ чел.

Дата проведения: «...»....20..г.

№ п/п	ФИО обучающегося	Общие компетенции		Профессиональные компетенции		Итоговая оценка за ПМ.03	Примечания													
		Основные показатели оценки результата		Основные показатели оценки результата																
1		ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	ПК 1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	ПК2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	ПК 3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	ПК 4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	ПК 5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	ПК 6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	ПК 7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	ПК 8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.				
2																				
...																				

## ПРИЛОЖЕНИЕ 7. Эталон ответов по билету экзамена

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

**Задание 1.** Распознать образец консервов № 1. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке, нанесенную методом рельефного маркирования.

Ответ :

Образец консервов №1 рыбные консервы, определяются по букве Р на маркировке консервов.

Маркировка наносится в три ряда. 1 ряд – дата изготовления (шесть цифр)

1 ряд – ассортиментный номер (от одной до трех знаков, цифр или букв); номер предприятия изготовителя (две, три цифры).

2 ряд – номер смены или бригады; Р – индекс рыбной промышленности.

#### Задание 2.

Составьте ассортиментный перечень товаров для магазина мужской одежды

«Деловой стиль», используя перечень ассортимента непродовольственных товаров. Недостающие реквизиты взять произвольно.

**Ответ:** 1, 6, 14, 18, 25, 38, 46.

#### Задание 3.

Решите задачу: На складе, расположенном в первой зоне, говядина мороженная (125 кг) хранилась 17 суток. Норма естественной убыли говядины мороженной при 3-х суточном сроке хранения установлена в размере 0,08%.

За каждые последующие сутки хранения до 10 суток норма увеличивается на 0,01%. После 10 суточного хранения за каждые сутки норма увеличивается на 0,005%.

Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения говядины и количество килограмм естественной убыли говядины, подлежащей списанию.

**Решение:** В этом случае за весь срок хранения норма естественной убыли составляет -0,2% которая складывается из следующих величин:

3 суток -  $0,08 + (0,01 \times 10) + (0,005 \times 4) = 0,2$

Находим норм естественной были в кг  $125 \text{ кг} - 100\%$

X кг - 0,2% Норма естественной убыли равна 0,25 кг

#### Задание 4.

Определите товарный сорт Пошехонского сыра. Имеющего: слабовыраженный вкус, рыхлую консистенцию, неравномерный цвет, губчатый рисунок, подопревшую корку. Сколько баллов получит данный сыр, возможна ли реализация данного сыра.

Для выполнения данного задания необходимо использовать Рабочую тетрадь Н.С. Никифорова, таблицу бальной оценки.

Качество сыра оценивается по 100 бальной системе, за каждый дефект снимаются баллы, затем определяется товарный сорт сыра.

1. вкус и запах  $45 - 46$  (хороший вкус, слабый аромат) = 41

2. консистенция  $25 - 11 = 14$

3. цвет 5

4. рисунок  $10 - 6 = 4$

5. внешний вид  $10 - 5 = 5$

6. упаковка 5

Всего:  $41 + 14 + 5 + 4 + 5 + 5 = 74$ . данный образец сыра в реализацию не допускается и должен быть отправлен на переработку.

#### Задание 5.

В магазин поступила партия хлеба «Бородинского» в количестве 40 булок

- перечислите, какие сопроводительные документы должен предоставить поставщик товаров;



- пропишите алгоритм приемки данной продукции;
  - укажите сроки и условия хранения хлебобулочных изделий.
- 1) Сопроводительные документы – товаротранспортная накладная, качественное удостоверение
  - 2) Нет номера, даты составления документа, нет подписи отправителя.
  - 3) 1 этап приемка хлебобулочных изделий по количеству, пересчитывается количество, сравнивается с товаротранспортной накладной.  
Одновременно проверяется качество товара, внешний вид, наличие дефектов упаковки, наличие маркировки, проверяются дата выработки и сроки хранения.
  - 4) Хлеб является продуктом кратковременного хранения. Срок реализации хлеба из ржаной и ржано-пшеничной муки — 36 ч, из пшеничной — 24 ч, мелкоштучных изделий массой менее 200 г — 16 ч. Сроки хранения хлеба исчисляются со времени выхода их из печи. Лучше всего потребительские свойства хлеба сохраняются при температуре 20-25 °С и относительной влажности воздуха 75%.

#### **Задание 6.**

Определите размер швейного изделия при помощи натурального образца и мягкого метра.

**Ответ:**

Одежда

размер одежды – определяется по обхвату тела человека на уровне груди, в см. размер изделия – определяется по полуобхвату изделия в районе груди.

**Платье – 44 р-р**

**Пиджак муж – 42 размер**

Постельный комплект

Смотреть таблицу размеров

**полутороспальный**

Сорочка мужская

Размер мужской сорочки определяется по обхвату шеи или по полуобхвату груди.

**Сорочка муж – по вороту – 37, размер – 42**

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2**

**Задание 1.** Распознать образец консервов № 2. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке, нанесенную методом рельефного маркирования.

Ответ: Образец консервов №2 мясные консервы, определяются по букве А на маркировке консервов. Маркировка наносится в три ряда или два ряда. 1 ряд – дата изготовления (шесть цифр).

2 ряд – номер смены; ассортиментный номер (может состоять из цифр или цифр с буквами).

3 ряд – А – индекс мясной промышленности; номер предприятия изготовителя (две, три цифры).

#### **Задание 2.**

Составьте ассортиментный перечень товаров для магазина женской одежды

«Элегант», используя перечень ассортимента непродовольственных товаров. Недостающие реквизиты взять произвольно.

**Ответ:** 4, 9, 12, 16, 37, 41, 43

#### **Задание 3.**

Решите задачу: На складе, расположенном во второй зоне, халва (465 кг) хранилась 19 суток; норма естественной убыли халвы при 15-суточном сроке хранения установлена в размере 0,13%. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003%. Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения халвы.

**Решение:** В этом случае за весь срок хранения норма естественной убыли составляет -0,142 % которая складывается из следующих величин:

$$0,13 + (0,003 \times 4) = 0,142\%$$

Находим норм естественной убыли в кг 465кг

- 100%

X кг 0,142

Норма естественной убыли равна 0,660кг

#### **Задание 4.**

В магазин поступила партия вермишели группы Б (из мягкой стекловидной пшеницы), 1 сорта без добавок. Изделия сложили на склад штабелем высотой 8 рядов, хранили при  $T +20^{\circ}\text{C}$  и влажности воздуха 68 – 70%, через 12 месяцев в мешках было обнаружено 0,9 кг обломков вермишели.

Можно ли реализовать эти макароны? Можно ли предъявить претензию поставщику?

**Ответ:** По всем параметрам макаронные изделия при приемке соответствовали ГОСТу 51885-2002.

Условия хранения не нарушались. Нормируемый режим хранения при  $T$  не выше  $30^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности не более 70%. Срок хранения макарон без добавок

1 год. По условиям задачи макаронные изделия реализовать нельзя, т.к. истек срок реализации.

Поставщику претензию, из-за лома предъявить нельзя, прошел срок.

#### **Задание 5.**

В магазин «Русич» от Вологодского молочного завода поступила партия маслосливочного Крестьянского в количестве 40 пачек.

-- перечислите, какие сопроводительные документы должен предоставить поставщик товаров?

-- пропишите алгоритм приемки данной продукции;

-- укажите сроки и условия хранения молочных изделий;

Ответ:

1) Сопроводительные документы – товаротранспортная накладная, сертификат соответствия (масло сливочное подлежит сертификации)

2) Нет номера, даты составления документа, нет подписи отправителя.

3) 1 этап приемка масла по количеству, пересчитывается количество, сравнивается с товаротранспортной накладной. Одновременно проверяется качество товара, упаковка, наличие маркировки, проверяются дата выработки и сроки хранения.

4) Сроки хранения сливочного масла зависят от температуры:

при температуре от  $-5$  до  $+5^{\circ}\text{C}$  масло может храниться в среднем 30 суток;

если температура выше  $+5^{\circ}\text{C}$ , то максимальный срок хранения масла составит 20 суток;

при снижении температуры до уровня ниже  $-5^{\circ}\text{C}$  продукт может оставаться свежим на протяжении 12-14 месяцев.

#### **Задание 6.**

Определите размер женской обуви при помощи натурального образца и мягкого метра, используя таблицу «Таблица размеров женской обуви»

Ответ: Смотрите таблицу (Приложение 2)

**Туфли замшевые, черные с цветком - по стельке 25,5 ; 38р-р Туфли белые, кожаные - по стельке -25,5; 38-39 р-р**

**Туфли с текстильной отделкой - по стельке – 23; 35 р-р Туфли черные, кожаные - по стельке - 25,5; 38-39 р-р**

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3**

#### **Задание 1.**

Распознать образец консервов № 3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке, нанесенную методом рельефного маркирования.

Образец консервов №3 молочные консервы, определяются по букве М на маркировке консервов.

Маркировка наносится в два ряда.

1 ряд – М – индекс молочной промышленности; номер предприятия изготовителя (две, три цифры); ассортиментный номер консервов (две или три цифры).

2 ряд- номер смены; дата изготовления (шесть цифр)

Номер смены может стоять последней цифрой в первом ряду или первой во втором.

#### **Задание 2.**

Составьте ассортиментный перечень товаров для магазина детской одежды «Мой малыш», используя перечень ассортимента непродовольственных товаров. Недостающие реквизиты взять произвольно.

**Ответ:** 7,19, 23,30,40,45.

#### **Задание 3.**

Решите задачу: На складе, расположенном в первой зоне, крупа ( 5320кг) хранилась 2 месяца и 15 суток. Норма естественной убыли крупы при месячном сроке хранения установлена в размере 0,01%. За каждый последующий месяц хранения норма увеличивается на 0,01%.

Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения крупы

**Решение:** В этом случае за весь срок хранения норма естественной убыли составляет - 0,035%

которая складывается из следующих величин:

$$0,01 + 0,02 + 0,005 = 0,035$$

$$5320 \text{ кг} - 100\%$$

$$X \text{ кг} - 0,035\% \text{ Норма естественной убыли равна } 1,862 \text{ кг}$$

#### **Задание 4.**

Дайте заключение о свежести говядины, если ее поверхность местами увлажненная, мышцы на разрезе красные, слегка липкие, ямка, образующая при надавливании пальцем, выравнивается медленно, запах слегка кисловатый.

**Ответ:** Партия говядины сомнительной свежести возвращается поставщику, т.к. не соответствует требованиям ГОСТа по органолептическим показателям и в продажу не допускается.

Качественное охлажденное мясо должно иметь сухую корочку бледно-розового или бледно-красного цвета, мясной сок – прозрачный, ямка после надавливания пальцем быстро выравнивается. Запах свойственный свежему мясу.

Дефекты могли возникнуть в результате нарушения условий транспортировки и хранения.

Охлажденное мясо должно храниться в повешенном состоянии, не соприкасаясь между собой, при Т 0С и влажности 80% до 3 суток.

#### **Задание 5.**

В магазин «Молочные реки» от Иркутского молочного комбината поступила партия пастеризованного молока коровьего с содержанием жира – 3,2 %.

-- перечислите, какие сопроводительные документы должен предоставить поставщик товаров

-- пропишите алгоритм приемки данной продукции;

-- укажите сроки и условия хранения молочных изделий.

1) Документы – товаротранспортная накладная, качественное удостоверение.

2) Нет номера, даты составления документа, нет подписи отправителя.

3) 1 этап приемка молока по количеству, пересчитывается количество товарных единиц, сравнивается с товаротранспортной накладной.

Одновременно проверяется качество товара, упаковка, наличие маркировки, проверяются дата и час выработки и сроки хранения.

4) Сроки хранения молочных продуктов в магазине при температуре +6 пастеризованное молоко 36ч: стерилизованное 10сут.; сметана от 3 до 5 суток, творог 36ч.; кисломолочные напитки, в зависимости от упаковки от 36ч до 7 суток.

#### **Задание 6.**

Определите размер изделия при помощи натурального образца и мягкого метра. **Ответ:**

##### Головной убор

Размер изделия определяется по длине окружности, соответствующей обхвату головы. Обхват головы измеряют по выпуклым точкам затылка на 1 см выше бровей и на 1,5 см выше ушных раковин.

**Меховой (59)**

**Фетровая (58)**

Перчатки

Размер перчаток определяется половиной окружности кисти руки в сантиметрах между основаниями большого и указательного пальцев

**Коричневые (8,5)**

**Черные (8,5)**

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

### Задание 1.

Определите подлинность образца № 4 -5-6. Произведите вычисление и определите страну производителя.

**Ответ:**

Крем «Алиса» 4600936181628

- 1)  $6+0+3+1+1+2=13$
- 2)  $13*3=39$
- 3)  $4+0+9+6+8+6= 33$
- 4)  $39+33=72$
- 5)  $80-72=8$  (**Россия**)

Краска для волос «Гарньер» 3600541135659

- 1)  $6+0+4+1+5+5=21$
- 2)  $21*3=63$
- 3)  $3+0+5+1+3+6= 18$
- 4)  $18+63=81$
- 5)  $90-81=9$  (**Франция**)

Лак для волос «Тафт» 4605966011471

- 1)  $6+5+6+0+1+7= 25$
- 2)  $25*3=75$
- 3)  $4+0+9+6+1+4=24$
- 4)  $24+75=99$
- 5)  $100-99=1$  (**Россия**)

### Задание 2.

Составьте ассортиментный перечень товаров для магазина парфюмерных товаров «Парфюм -Эко», используя перечень ассортимента непродовольственных товаров.

Недостающие реквизиты взять произвольно.

Ответ: 13, 17, 24, 28,31, 35,39

### Задание 3.

Решите задачу: Определить размер естественной были при реализации печенья 2- ой грппы. Остаток товара по описи на 01.12.составил 50 кг, поступило печенья 520кг, остаток – 25кг. Недостача печенья составила 5кг. Нормы естественной были на печенье 0,25%.

Находим реализацию печенья

$$50 + 520 - 25 = 545\text{кг.}$$

Находим норм естественной убыли в кг 545 X

$$0,25 : 100\% = 1,36\text{кг.}$$

Находим недостачу:  $5\text{кг} - 1,36 = 3,64\text{ кг недостача.}$

#### **Задание 4.**

Определить товарный сорт масло Крестьянского по органолептическим показателям:

масло имеет чистые, недостаточно выраженные вкус и запах, рыхлую, крошливую консистенцию, однородный цвет.

**Ответ:** Применяем ГОСТ 37-91.

При оценке качества по органолептическим показателям применяем 20 балльную систему:

- на вкус и запах – 8 (10) баллов;
- консистенция и внешний вид – 3 (5) балла,
- цвет – 2 (2) балла;
- упаковка и маркировка – 3 (3) балла .

В соответствии таблицы балльной оценки по органолептическим показателям на вкус и запах, консистенцию делаем скидку.

Количество баллов суммируем и по сумме баллов делаем заключение о сорте масла. Масло Крестьянское по общей балльной оценке относится высшему сорту ( для высшего сорта допускается по вкусу и запаху не менее 6 баллов).

**Задание 5.** В магазин «Русич» поступила партия стирального порошка в картонной коробке, в количестве 50 пачек.

-- пропишите алгоритм приемки СМС;

- проверьте правильность оформления сопроводительного документа;
- перечислите, какие сопроводительные документы должен предоставить поставщик товаров;

-- укажите условия хранения синтетического моющего средства; **Ответ:**

1) Пересчитывают количество товарных мест и единиц. Сравнивают с сопроводительным документом. Одновременно производится внешний осмотр товара на наличие дефектов . Проверка маркировочных данных.

2) Нет номера, даты составления документа, нет подписи отправителя.

3) Товарно-транспортная накладная.

4) Условия хранения – влажность воздуха – 75%, не допускать резкого колебания температур, соблюдать товарное соседство.

#### **Задание 6.**

Определите массу чистого драгоценного металла в ювелирном изделии, используя образец маркировки.

**Ответ:**

*Кольцо «русские самоцветы»* – золото – 583пр

Масса 2,5гр.

1000гр изделия содержится 583грамма чистого золота

1000-583

2,5-х

$$2,5 \cdot 583 / 1000 = 1,46 \text{ грамма чистого золота}$$

*Кольцо «Окулус»* – серебро – 925 пр

Масса 6,6 гр.

1000гр изделия содержится 925 грамм чистого серебра

1000-925

6,6 - х

$$6,6 \cdot 925 / 1000 = 6,1 \text{ грамм чистого серебра}$$

*Кольцо «Адамас»* – золото – 585пр Масса 3,94гр.

1000гр изделия содержится 585 грамма чистого золота

$$3,94 \cdot 585 / 1000 = 2,3 \text{ грамма чистого золота}$$

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

**Задание 1.** Определите подлинность образца № 5. Произведите вычисление и определите страну производителя.

*Парфюм – вода «Скентини» 5050136766641*

- 1)  $0+0+3+7+6+4=20$
- 2)  $20*3=60$
- 3)  $5+5+1+6+6+6=29$
- 4)  $60+29=89$
- 5)  $90-89=1$  (Великобритания)

*Парфюм-вода «Секрет» 3760048794633*

- 1)  $7+0+4+7+4+3=25$
- 2)  $25*3=75$
- 3)  $3+6+0+8+9+6=32$
- 4)  $75+32=107$
- 5)  $10-7=3$  (Франция)

*Крем тональный «Эвелин» 5901964014421*

- 1)  $9+1+6+0+4+2=22$
- 2)  $22*3=66$
- 3)  $5+0+9+4+1+4=23$
- 4)  $66+23=89$
- 5)  $90-89=1$  (Польша)

### Задание 2.

Составьте ассортиментный перечень товаров для магазина косметических товаров «Косметикс», используя перечень ассортимента непродовольственных товаров. Недостающие реквизиты взять произвольно.

**Ответ:** 2, 5, 10, 21, 26, 32, 33

### Задание 3.

Решите задачу.

На складе, расположенном во второй зоне, пастила в количестве 55 кг хранилась 18 суток. При 15-суточном сроке хранения установлена норма естественной убыли, в размере 0,13%. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003%.

Рассчитайте нормы естественной убыли за весь срок хранения пастилы и количество кг естественной убыли пастилы, подлежащей списанию

**Ответ:**

$$0,13+(0,003*3)=0,139$$

$$55*0,039/100=0,02(\text{кг.})$$

### Задание 4.

В магазин поступила партия растительного подсолнечного масла, при определении качества оказалось: окраска интенсивная, вкус и запах ярко выражены, масло имеет осадок с легким помутнением. Определите способ очистки. Возможна ли реализация данного масла. Ваши рекомендации по использованию.

**Ответ:** Данная характеристика соответствует растительному маслу нерафинированному, в нем допускается осадок и легкое помутнение. Такое масло допускается в реализацию, но использовать его можно для заправки салатов, т.к. при жарке на этом масле, оно будет пениться и гореть.

### Задание 5.

Укажите виды потерь продовольственных товаров при хранении и реализации. Приведите пример предреализуемых отходов.

Определите сроки списания естественной убыли в магазине. Правила списания актируемых потерь в торговом предприятии.

**Ответ:** Потери актируемые – бой, лом, порча;

Нормируемые – естественная убыль, предреализуемые отходы (зачистка масла, колбасы, сыра от пленки);

Естественная убыль списывается после инвентаризации за счет издержек предприятия.

Актируемые потери списывают на основании акта, составленного комиссией созданной в магазине (с вызовом поставщика товара или без).

**Задание 6.** Определите размер женских колготок (размер и рост), используя натуральный образец и маркировку.

**Ответ- 4-L (Объем бедер – 112-116; рост – 172-182)**