

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»
Финансово-экономический колледж

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Магараева Гюльнур Раисовна
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.10.2024 10:27:46
Уникальный программный ключ:
c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78



Р. А. Сычев
2024г.

**Рабочая программа МДК
Товароведение потребительских товаров**

Специальность
38.02.08 ТОРГОВОЕ ДЕЛО

Форма обучения	очная
Часов по учебному плану	160
в том числе:	
аудиторные занятия	146
самостоятельная работа	11

Ростов-на-Дону
2024 г.

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		5 (3.1)		6 (3.2)		Итого	
	Неделя		14		10			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	28	28	10	10	56	56
Практические	18	18	28	28	20	20	66	66
Курсовое проектирование			14	14	10	10	24	24
В том числе в форме прак.подготовки	46	46	70	70	41	41	157	157
Итого ауд.	36	36	70	70	40	40	146	146
Контактная работа	36	36	70	70	40	40	146	146
Сам. работа	10	10			1	1	11	11
Часы на контроль					3	3	3	3
Итого	46	46	70	70	44	44	160	160

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 ТОРГОВОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 19.07.2023 г. № 548)

Рабочая программа составлена по образовательной программе 38.02.08 ТОРГОВОЕ ДЕЛО программа среднего профессионального образования

Учебный план утвержден учёным советом вуза от 28.05.2024 протокол № 16

Программу составил(и): Преподаватель, Бондарь Е.А.

Председатель ЦМК: Бондарь Е.А.

Рассмотрено на заседании ЦМК от 28.06.2024 протокол № 11

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Формирование у обучающихся целостного представления основ товароведения однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров, систем классификации, классификационных признаков, характеристики ассортимента, проведение оценки и подтверждение соответствия качества и безопасности товаров.
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	МДК.02
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Основы предпринимательства
2.1.2	Химия
2.1.3	Экономика
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Управление ассортиментом товаров
2.2.2	Демонстрационный экзамен

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Знать
<p>ОК 01.: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях <p>ОК 02.: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации <p>ОК 04.: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности <p>ПК 2.4.: Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательство Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия <p>ПК 2.5.: Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимента товаров, показателей ассортимента и факторов, влияющих на его формирование
3.2 Уметь
<p>ОК 01.: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; <p>ОК 02.: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска <p>ОК 04.: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности <p>ПК 2.4.: Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров</p> <ul style="list-style-type: none"> - обобщать и анализировать современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных <p>ПК 2.5.: Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать ассортимент товаров и выявлять приоритетные направления его совершенствования, в том числе с применением современных цифровых технологии

3.3 Владеть

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

- умением составить план действия; определить необходимые ресурсы;
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- способами оценивания результатов и последствий своих действий самостоятельно

ОК 02.: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

- навыками поиска, анализа информации.

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

- приемами организации работы в коллективе и команде

ПК 2.4.: Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров

- навыками выявления современных тенденций в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных

ПК 2.5.: Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий

- навыками анализа ассортимента товаров и ассортиментной политики торгового предприятия, в том числе с применением современных цифровых технологий

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Изучение товароведения продовольственных товаров.					
1.1	Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров. Общая классификация /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.2	Изучите общую классификацию продовольственных товаров. Укажите, к каким группам однородных продовольственных товаров относятся макароны, квашеная капуста, яблоки, пиво, чай, шоколад, торты, мороженое, колбаса, крабы, морская капуста. /Ср/	4	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.3	Химический состав продовольственных товаров /Лек/	4	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.4	Зерно и продукты его переработки. /Лек/	4	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.5	Методы сохранения качества макаронных и хлебобулочных изделий. /Пр/	4	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.6	Работа с конспектом, подготовка к практическим занятиям. /Ср/	4	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.7	Кондитерские товары. /Лек/	4	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.8	Характеристика ассортимента сахара, подсластителей и меда. /Пр/	4	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.9	Изучение отдельных групп кондитерских изделий и анализ дефектов кондитерских товаров. /Пр/	4	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	

1.10	Изучите состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров. /Ср/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.11	Вкусовые товары. /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.12	Характеристика показателей качества вкусовых товаров. /Пр/	4	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.13	Пищевые жиры и масла. /Лек/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.14	Анализ факторов, формирующих качество маргарина и растительных масел. /Пр/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.15	Молочные товары. /Лек/	5	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.16	Оценка качества молока и молочных продуктов органолептическими методами. /Пр/	5	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.17	Мясные товары. /Лек/	5	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.18	Оценка качества мясных продуктов по органолептическим показателям. /Пр/	5	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
	Раздел 2. Изучение товароведения непродовольственных товаров.					
2.1	Введение в товароведение непродовольственных товаров. /Лек/	5	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
2.2	Товары из пластических масс. /Лек/	5	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
2.3	Анализ свойств и определение качества товаров из пластмасс /Пр/	5	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Э1	
2.4	Товары из стекла и керамические товары. /Лек/	5	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
2.5	Анализ свойств и определение качества изделий из стекла и керамики. /Пр/	5	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
2.6	Производство и ассортимент тканей. /Лек/	5	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	

2.7	Швейные и трикотажные изделия. /Лек/	5	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
2.8	Требования к качеству и классификация дефектов швейных изделий. /Пр/	5	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
2.9	Курсовая работа /Курс пр/	5	14	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Э1	
2.10	Нетканые материалы, искусственный мех, ковры. /Лек/	6	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
2.11	Изучение ассортимента нетканых материалов и искусственных мехов (сопоставление фактического ассортимента, с сегментами потребителей) и его анализ. /Пр/	6	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
2.12	Работа с конспектом, выполнение индивидуальных заданий. /Ср/	6	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
2.13	Курсовая работа /Курс пр/	6	10	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
2.14	Кожаная обувь. /Лек/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
2.15	Изучение и анализ ассортимента обувных товаров. /Пр/	6	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
2.16	Мебельные товары. /Лек/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
2.17	Изучение и анализ ассортимента и показателей качества мебельных товаров. /Пр/	6	8	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
2.18	Экзамен /Экзамен/	6	3	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. ПК 2.5.	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена. Перечень вопросов к экзамену:

- 1) Особенности химического состава, пищевой ценности и нормирования качества зерномучных товаров.
- 2) Мука. Классификация, ассортимент. Экспертиза качества. Хранение.
- 3) Хлеб. Основы производства, оценка качества и хранение ржаного и пшеничного хлеба.
- 4) Крупа и макаронные изделия.
- 5) Идентификация продукции: понятие, цели, виды, методы и порядок проведения.
- 6) Соковая продукция.
- 7) Классификация свежих плодов и овощей. Требования к качеству, условия, режимы хранения и транспортирования.
- 8) Консервированная плодоовощная продукция. Основы производства, классификация и ассортимент.
- 9) Растительные масла. Основы производства, классификация, требования к качеству и безопасности. Условия хранения и сроки годности.

- 10) Маргарин и спреды: понятия, особенности производства, классификация и ассортимент. Требования к качеству и безопасности.
- 11) Майонез. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество. Экспертиза. Условия и сроки годности.
- 12) Питьевое молоко: пищевая ценность. Классификация, ассортимент. Требования к качеству и безопасности. Основы производства.
- 13) Жидкие кисломолочные продукты. Основы производства. Классификация, ассортимент, экспертиза качества, хранение.
- 14) Полутвердые сыры: пищевая ценность, основы производства, классификация и ассортимент, требования к качеству и безопасности.
- 15) Чай. Факторы, формирующие качество, классификация, экспертиза.
- 16) Пиво. Органолептические и физико-химические показатели качества пива, их связь с сырьем и технологией.
- 17) Ликероводочные изделия. Основы производства, классификация, ассортимент. Требования к качеству и безопасности.
- 18) Безалкогольные напитки. Классификация и ассортимент. Требования к качеству и безопасности.
- 19) Классификация кондитерских изделий. Товароведная характеристика и конкурентоспособность шоколада.
- 20) Экспертиза качества сахаристых кондитерских изделий.
- 21) Критерии качества и экспертиза мучных кондитерских изделий. Условия хранения и сроки годности.
- 22) Соленые и маринованные рыбные товары. Характеристика ассортимента и экспертиза качества.
- 23) Принципы систематизации товарного ассортимента и экспертизы качества продуктов, вырабатываемых из нерыбных гидробионтов и аналогов.
- 24) Особенности состава и питательной ценности продуктов, вырабатываемых из рыбы и нерыбных гидробионтов.
- 25) Ассортимент, факторы качества и сохранности вяленой, сушеной и копченой продукции из рыбы и нерыбных гидробионтов.
- 26) Охлажденное и замороженное мясо. Потребительские свойства. Условия хранения и сроки годности. Процессы при хранении.
- 27) Сырье и основы технологии вареных колбас. Товарные сорта. Требования к качеству.
- 28) Классификация мяса по виду, возрасту, полу и упитанности животных.
- 29) Предмет, цели и задачи товароведения непродовольственных товаров. Классификация непродовольственных товаров.
- 30) Классификация текстильных волокон. Состав, строение, свойства и область применения натуральных (при - родных) волокон.
- 31) Потребительские свойства тканей. Классификация тканей по волокнистому составу. Однородные и неоднородные ткани.
- 32) Классификация пушно-меховых товаров. Ассортимент пушно-меховых товаров. Требования к качеству меховых и овчинно-шубных изделий. Маркировка, упаковка и хранение пушно-меховых товаров.
- 33) Классификация и ассортимент швейных изделий. Потребительские свойства одежды. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение швейных товаров.
- 34) Понятие керамики. Классификация керамических изделий. Сырье керамического производства. Классификация и характеристика ассортимента керамических изделий. Факторы, влияющие на расширение ассортимента керамических изделий. Оценка качества керамических товаров. Факторы, влияющие на качество керамических изделий.
- 35) Металлохозяйственные товары и основные материалы для их изготовления. Классификация и ассортимент металлохозяйственных товаров. Маркировка, упаковка и хранение металлохозяйственных товаров.
- 36) Сырье для производства парфюмерии. Основы производства парфюмерных товаров. Классификация, ассортимент и методы оценки показателей качества парфюмерных жидкостей. Расфасовка, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение парфюмерных товаров.
- 37) Классификация и современный ассортимент текстильной галантереи. Процессы производства текстильно- галантерейных товаров. Требования к качеству текстильной галантереи. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение текстильно - галантерейных товаров.
- 38) Классификация и общая характеристика школьно-письменных и канцелярских товаров. Требования к качеству школьно -письменных и канцелярских товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение школьно-письменных и канцелярских товаров.
- 39) Мебельные товары: производство, качество, ассортимент и классификация. Факторы формирующие потребительские свойства мебели. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебельных товаров.
- 40) Электробытовые товары: производство, качество, ассортимент и классификация. Факторы формирующие потребительские свойства электробытовых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение электробытовых товаров.

5.2. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Васюкова А. Т., Варварина Н. М.	Товароведение пищевых продуктов : учебник для среднего профессионального образования	Москва: Юрайт, 2024	https://urait.ru/bcode/545703 - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.2	Бузукова Е. А.	Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента : учебник для среднего профессионального образования	Москва: Юрайт, 2024	https://urait.ru/bcode/544788 - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Чижикова О. Г., Коршенко Л. О.	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2024	https://urait.ru/bcode/538280 - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Знай товар - www.znaytovar.ru			
----	---	--	--	--

6.3. Перечень программного обеспечения

6.3.1	Операционная система. RedOS 7.3			
6.3.2	Офисный пакет LibreOffice			
6.3.3	Браузеры Chrome, Firefox, Chromium			

6.4 Перечень информационных справочных систем

6.4.1	Консультант Плюс - https://www.consultant.ru/			
6.4.2	Гарант - https://www.garant.ru/			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Помещения для проведения всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения.			
-----	--	--	--	--

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания по освоению дисциплины представлены в Приложении 2 к рабочей программе дисциплины.				
--	--	--	--	--

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

МДК 02.02. Товароведение потребительских товаров

1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

1.1 Показатели и критерии оценивания компетенций:

УУД, составляющие компетенцию	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Средства оценивания
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам			
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; 	<p>Сформировавшиеся систематические знания об основных источниках информации и ресурсах для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмах выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p>	<p>Уровень знаний об основных источниках информации и ресурсах для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмах выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p>	Т (1-26)
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 	<p>Сформировавшиеся систематические умения распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план.</p>	<p>Уровень умения применять методы работы в профессиональной и смежных сферах; составлять структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	ПЗ (1-9)

<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умением составить план действия; определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - способами оценивания результатов и последствий своих действий самостоятельно 	<p>Сформировавшиеся систематические владения умением составлять план действий, применять это на практике при оформлении докладов по заданным темам и при выполнении практических заданий.</p>	<p>Уровень владения способами составления плана действий, определения необходимых ресурсов для решения поставленных задач.</p>	<p>ПЗ (1-9)</p>
<p>ОК-02: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>			
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации 	<p>Сформировавшиеся систематические знания об номенклатуре информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>	<p>Уровень знаний номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>	<p>Т (1-26)</p>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска 	<p>Сформировавшиеся систематические умения определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>	<p>Уровень умения определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>	<p>ПЗ (1-9)</p>
<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками поиска, анализа информации 	<p>Сформировавшиеся систематические владения навыками поиска, анализа информации</p>	<p>Уровень навыков поиска, анализа информации</p>	<p>ПЗ (1-9)</p>
<p>ОК-04: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>			
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности 	<p>Сформировавшиеся систематические знания о психологических основах деятельности коллектива, психологических</p>	<p>Уровень знаний психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личности;</p>	<p>Т (1-26)</p>

	особенностях личности; основ проектной деятельности	основ проектной деятельности	
Уметь: - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Сформировавшиеся систематические умения организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Уровень умения взаимодействовать с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.	ПЗ (1-9)
Владеть: - приемами организации работы в коллективе и команде	Сформировавшиеся систематические владения приемами организации работы в коллективе и команде	Уровень владения приемами организации работы в коллективе и команде	ПЗ (1-9)
ПК-2.4: Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров			
Знать: - законодательство Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия;	Получение систематических знаний о требованиях законодательства Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия;	Уровень знаний законодательства Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия;	Т (1-26)
Уметь: - обобщать и анализировать современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных;	Сформировать систематическое умение выявлять и описывать современные тенденции и проблемы в области обеспечения качества и безопасности товаров, анализировать и сравнивать российский и зарубежный опыт в этой области, использовать аналитику больших данных для обобщения и анализа информации;	Уровень умения анализировать и сравнивать российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров, проводить оценку качественных и количественных характеристик товаров по требованиям нормативно-технических документов,	ПЗ (1-9)
Владеть: - навыками выявления современных тенденций в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных;	Сформировавшиеся систематические владения выявлять и описывать современные тенденции в области обеспечения качества и	Уровень владения аналитикой больших данных для обобщения и анализа информации, навыками интерпретации результатов оценки и	ПЗ (1-9)

	безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных;	навыком принимать решения	
ПК-2.5: Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий			
Знать: - ассортимент товаров, показатели ассортимента и факторы, влияющие на его формирование приоритетных направлений совершенствования ассортимента товаров;	Сформировавшиеся систематические знания об ассортименте товаров, показателях ассортимента, факторах влияющих на его формирование; основных положениях категорийного менеджмента;	Уровень знаний ассортимента товаров, показателей ассортимента и факторов, влияющих на его формирование приоритетных направлений совершенствования ассортимента товаров;	Т (1-26)
Уметь: - анализировать ассортимент товаров и выявлять приоритетные направления его совершенствования, в том числе с применением современных цифровых технологии;	Сформировавшиеся систематические умения анализа ассортимента товаров и выявления приоритетных направлений его совершенствования, в том числе с применением современных цифровых технологии;	Уровень умения формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах и применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров	ПЗ (1-9)
Владеть: навыками анализа ассортимента товаров и ассортиментной политики торгового предприятия, в том числе с применением современных цифровых технологий.	Сформировавшиеся систематические владения навыками анализа ассортимента товаров и ассортиментной политики торгового предприятия; навыками применения современных цифровых технологий в анализе ассортимента товаров и ассортиментной политике торгового предприятия	Уровень владения эффективно использовать навыки анализа ассортимента товаров и ассортиментной политики торгового предприятия, в том числе с применением современных цифровых технологий, для принятия обоснованных решений в торговом предприятии	ПЗ (1-9)

ПЗ – практические задания, Т – тестовые задания

1.2 Шкалы оценивания:

Текущий контроль успеваемости осуществляется в рамках бальной системы в 5-балльной шкале:

Оценка 5 («отлично») выставляется студенту, если выполнены все требования к ответу, обозначены проблема и обоснована их актуальность, содержание вопросов раскрыто полностью, логично изложена собственная позиция, даны правильные ответы на дополнительные вопросы; выполняет правильные, уверенные действия по применению полученных знаний при решении теста;

Оценка 4 («хорошо») выставляется студенту, если выполнены основные требования к ответу, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, на дополнительные вопросы даны не полные ответы; выполняет правильные действия по применению знаний при решении практического задания;

Оценка 3 («удовлетворительно») выставляется студенту, если существенные отступления от требований к ответу. В частности, вопросы билета освещены лишь частично, допущены фактические ошибки при изложении

ответа или при ответе на дополнительные вопросы; показывает в целом правильные действия по применению знаний при решении практического задания;

Оценка 2 («неудовлетворительно») выставляется студенту, если вопросы билета не раскрыты, обнаруживается существенное непонимание предмета курса; не показывает способности применять знания при решении практического задания.

2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Практические задания:

Задание 1.

4.1. Используя органолептические методы оценки качества хлебобулочных изделий, провести сравнительную оценку продуктов конкурирующих производителей.

<i>Показатели качества</i>	<i>Уровни качества</i>	<i>Изделия 1-ого производителя</i>	<i>Изделия 2-ого производителя</i>
Форма изделия	5. Правильная, соответствующая данному виду изделия. 4. Достаточно правильная. 3. Несколько расплывчатая или обжимистая. 2. Неправильная, расплывчатая. 1. Неправильная, не соответствующая данному изделию.	5. 4. 3. 2. 1.	5. 4. 3. 2. 1.
Характеристика корки: состояние поверхности	5. Глянцевая, без трещин и подрывов. 4. Недостаточно глянцевая с едва заметными трещинами и небольшими подрывами. 3. Мучнистая с заметными трещинами и подрывами. 2. Бугристая с крупными трещинами и подрывами, с выплывом мякиша. 1. Корка разорванная, с крупными трещинами, с выплывом мякиша.	5. 4. 3. 2. 1.	5. 4. 3. 2. 1.
Характеристика корки: окраска	5. Темно-коричневая, равномерная. 4. От темно-коричневой до коричневой, достаточно равномерная. 3. Недостаточно равномерная. 2. Неравномерная, бледная, подгоревшая. 1. Горелая или излишне бледная.	5. 4. 3. 2. 1.	5. 4. 3. 2. 1.
Свойства мякиша	5. Очень мягкий, нежный, эластичный, не липкий. 4. Мягкий и эластичный, не липкий. 3. Достаточно мягкий. 2. Уплотненный, недостаточно эластичный, слегка липкий, влажный на ощупь. 1. Заминающийся, влажный, липкий, плотный.	5. 4. 3. 2. 1.	5. 4. 3. 2. 1.

Запах	5. Приятный, ароматный, свойственный данному виду изделия. 4. Приятный, свойственный данному виду изделия. 3. Недостаточно приятный (кисловатый, дрожжевой). 2. Кислый, запах не выражен, пустой. 1. Затхлый, посторонний, неприятный, плесневелый.	5. 4. 3. 2. 1.	5. 4. 3. 2. 1.
Вкус	5. Приятный, вкусный, пропеченный хлеб. 4. Приятный, кисло-сладкий, хлебный. 3. Недостаточно приятный, пресноватый, кисловатый. 2. Пустой, кислый, пресный. 1. Несвойственный вкус, прогорклый.	5. 4. 3. 2. 1.	5. 4. 3. 2. 1.
Разжевываемость	5. Хорошо разжевывается, не комкуется. 4. Хорошо разжевывается, не комкуется. 3. Слегка комкуется, немного крошится, грубоватый. 2. Слегка комкующийся, крошащийся, неприятный. 1. Сильно комкуется, липнет.	5. 4. 3. 2. 1.	5. 4. 3. 2. 1.

Определить возможные дефекты макаронных и хлебобулочных изделий.

Задание 2.

1. Определить ассортимент сахара-рафинада и дать характеристику.
2. Охарактеризовать факторы, формирующие качество сахара.
3. Заполнить таблицу «Оценка качества сахара»:

<i>Органолептические показатели</i>	<i>Физико-химические показатели</i>
Цвет:	Массовая доля сахарозы: - в сахаре-песке - в сахаре-рафинаде
Вкус:	Массовая доля влаги: - в сахаре-песке - в сахаре-рафинаде
Запах:	Массовая доля редуцирующих веществ: - в сахаре-песке - в сахаре-рафинаде
Прозрачность раствора:	Содержание ферропримесей:
Сыпучесть:	Крепость сахара-рафинада: - быстрорастворимого - остальных видов

- 4.4. Дать характеристику ассортимента меда:

<i>ассортимент</i>	<i>характеристика</i>
цветочный	
липовый	
гречишный	
подсолнечниковый	
акациевый	
падевый	
сахарный	
витаминный (лечебный)	
искусственный	

Задание 3.

1. Используя органолептические методы, охарактеризовать показатели качества шоколада. Данные записать в таблицу.

<i>показатель</i>	<i>характеристика</i>
Вкус и запах	
Внешний вид	
Форма	
Консистенция	
Структура	

2. Определить причины появления следующих видов деформации мармелада:

- деформация изделий;
- наплывы и заусеницы;
- мокрая, липкая поверхность;
- грубая засахарившаяся корочка на поверхности;
- плотная, твердая консистенция;
- сахаристая, малоупругая консистенция;
- невыраженный вкус и аромат, хруст песка на зубах.

3. Дать характеристику основных видов карамели, карамельных масс и начинок.

<i>наименование</i>	<i>характеристика</i>
Карамель леденцовая	
Карамель с начинками	
Карамельная масса нетяннутая	
Карамельная масса тянутая	
Фруктово-ягодная начинка	
Ликерная начинка	
Медовая начинка	
Помадная начинка	
Молочная начинка	
Марципановая начинка	
Масляно-сахарная (прохлаждающая)	
Сбивная начинка	
Кремково-сбивная начинка	
Ореховая начинка	
Шоколадно-ореховая начинка	
Желейная начинка	

Начинка из злаков, бобовых, масличных культур	
---	--

4. Провести оценку качества и определить возможные дефекты печенья:

<i>показатель</i>	<i>Характеристика, норма, возможные дефекты</i>	
	<i>сахарное и затяжное</i>	<i>сдобное</i>
форма		
поверхность		
цвет		
вкус		
запах		
вид в изломе		

Задание 4.

1. Изучить ассортимент чая и охарактеризовать этот вкусовой продукт.

<i>Классификация и ассортимент</i>	<i>Пищевая ценность</i>	<i>Факторы, формирующие качество</i>	<i>Упаковка и маркировка</i>	<i>Условия и сроки хранения и транспортировки</i>

2. Изучить ассортимент кофе и охарактеризовать этот вкусовой продукт.

<i>Классификация и ассортимент</i>	<i>Пищевая ценность</i>	<i>Факторы, формирующие качество</i>	<i>Упаковка и маркировка</i>	<i>Условия и сроки хранения и транспортировки</i>

3. Используя органолептические методы, провести оценку качества майонезов различных производителей и представить их сравнительные характеристики.

<i>Показатели качества</i>	<i>1-й продукт</i>	<i>2-ой продукт</i>
вкус		
цвет		
запах		
консистенция		

4. Изучить представленный ассортимент минеральной воды на региональном рынке и представить его характеристику.

Задание 5.

1. Определить причины появления следующих дефектов подсолнечного масла:

- затхлый запах;
- посторонние привкусы и запахи;
- прогорклый вкус, ощущение першения в горле;
- помутнение и выпадения осадка.

2. Провести оценку факторов качества растительного масла, используя органолептические методы.

<i>показатели</i>	<i>Рафинированное дезодорированное</i>			<i>Рафинированное недезодорированное</i>	<i>Нерафинированное</i>	
	<i>премиум</i>	<i>высший сорт</i>	<i>первый сорт</i>		<i>высший сорт</i>	<i>первый сорт</i>
прозрачность						
запах и вкус						

3. Определить причину возможных дефектов маргарина:

- излишне кислый вкус;
- стеариновый привкус;
- крошливая консистенция;
- наличие крупки, кристаллов в массе;
- салистая консистенция;
- «мутная слеза»;
- «крупная слеза» (стекающая влага);
- пятнистость, мраморность, наличие полос.

4. Провести анализ основных показателей качества маргарина.

<i>показатели</i>	<i>Твердые маргарины</i>	<i>Мягкие маргарины</i>	<i>Жидкие маргарины</i>
вкус и запах			
консистенция и внешний вид			
цвет			

Задание 6.

1. Провести органолептическими методами оценку качества предложенного образца молока.

<i>Показатели</i>	<i>Нормативная характеристика</i>	<i>Характеристика исследуемого образца</i>
Вкус и запах		
Консистенция		
Цвет		

2. Провести органолептическими методами оценку качества предложенного образца сгущенного молока с сахаром.

<i>Показатели</i>	<i>Характеристика исследуемого образца</i>	<i>Соответствие стандарту</i>
Вкус и запах		
Консистенция		

Цвет		

3. Провести органолептическими методами оценку качества предложенного образца сухого молока высшего сорта.

<i>Показатели</i>	<i>Характеристика исследуемого образца</i>	<i>Соответствие стандарту</i>
Вкус и запах		
Консистенция		
Цвет		

4. Определить основные товароведные и технологические особенности разных типов сыров.

<i>Тип и группа</i>	<i>Товароведные и технологические особенности</i>	<i>Аналогичные или близкие по свойствам сыры</i>
1 класс. Сычужные и натуральные сыры.		
Типа швейцарского		
Типа голландского		
Типа российского		
Типа чеддер		
копченые		
Подкласс. Полутвердые сыры.		
Типа латвийского		
Подкласс. Мягкие сыры.		
Типа рокфор		
Рассольные (брынза)		
2 класс. Кисломолочные натуральные сыры.		
Типа творожных созревающих		
3 класс. Переработанные сыры. Подкласс. Плавленые сыры.		
Плавленые без специй		
Плавленые со специями и наполнителями		

5. Определить возможные пороки сливочного масла и объясните причины.

<i>Показатели пороков</i>	<i>Виды пороков</i>	<i>Причины пороков</i>
Пороки вкуса и запаха	Горький вкус	
	Пустой вкус и слабый аромат масла	
	Салистый привкус и бледный цвет	
	Сырный и гнилостный привкус	
	Металлический привкус	
	Штафф (кромка)	
Пороки консистенции	Мягкая слабая консистенция	

	Крошливая консистенция	
	Мутная слеза	
	Крупная слеза (на разрезе)	
Пороки цвета	Пестрое, полосатое, мраморное	
	Белое или бледное	
	Фисташковый цвет топленого масла	
Пороки упаковки и маркировки	Неплотная набивка масла	
	Неудовлетворительная сборка тары	
	Неправильная маркировка	

Задание 7.

1. Охарактеризовать причины возможных дефектов колбасных изделий.

<i>Виды дефектов</i>	<i>Причины возникновения</i>
Оплавленный шпик и отеки жира под оболочкой	
Отеки бульона под оболочкой	
Лопнувшая оболочка	
Морщинистость оболочек	
Серые пятна на разрезе и разрыхлении фарша	
Пустоты в фарше	
Наличие в фарше кусочков желтого шпика и его прогорклый вкус	
Непрокопченные места	
Обесцвечивание копченостей на разрезе и на поверхности	

2. Определить причины порчи колбасных и солено-копченых изделий и возможные пути устранения и использования.

<i>Вид порчи</i>	<i>Характеристика</i>	<i>Причины возникновения</i>	<i>Возможные пути устранения и использования</i>
Кислое брожение			
Плесневение			
Позеленение			
Ослизнение			
Прогоркание			
Гниение			

3. Определить органолептические показатели качества колбасных изделий.

<i>Показатели качества</i>	<i>Характеристика изделий по ГОСТу</i>	<i>Фактические результаты оценки</i>
Внешний вид		
Запах и вкус		
Вид на разрезе		
Консистенция		

Задание 8.

4.1. Дать характеристику ассортименту изделий из стекла.

4.2. Определить товароведные характеристики и свойства изделий из стекла.

4.3. Охарактеризовать возможные дефекты изделий из стекла.

<i>Показатель дефекта</i>	<i>Вид дефекта</i>
Дефект стекломассы	1. 2. 3. 4.
Дефект выработки	1. 2. 3. 4. 5.
Дефект технической обработки стеклоизделия	1. 2. 3. 4.
Дефект декорирования	1. 2. 3. 4. 5.

4.4. Дать характеристику ассортименту и свойствам керамических изделий.

4.5. Охарактеризовать возможные дефекты изделий из керамики.

<i>Показатель дефекта</i>	<i>Вид дефекта</i>
Отклонения от физико-технических показателей	1. 2. 3. 4.
Дефекты оформления и обжига	1. 2. 3. 4. 5.
Специфические дефекты	1. 2. 3. 4.
Дефекты декорирования	1. 2. 3. 4. 5.

Задание 9.

1. Дать характеристику следующим ассортиментным группам:

- верхняя одежда швейного и трикотажного ассортимента;
- костюмно-платьево-сорочечные изделия;
- бельевые изделия;
- корсетные изделия;
- чулочно-носочные изделия;
- спортивная одежда;
- специальная одежда;
- ведомственная одежда.

2. Охарактеризовать дефекты швейных изделий.

<i>Группа дефектов</i>	<i>Вид дефектов</i>	<i>характеристика</i>
Дефект кроя	1. Обужение. 2. Укорочение. 3. Перекос деталей. 4. ... 5. ...	1. 2. 3. 4. 5.
Дефект пошива	1. Дефект лацканов. 2. Дефект рукавов. 3. Дефект спинки. 4. Дефект карманов. 5. ... 6. ...	1. 2. 3. 4. 5. 6.
Дефект соединений	1. Швов, строчек, стежков. 2. Подкладки с верхом изделия. 3. ...	1. 2. 3.
Дефекты брюк	1. Искривление бокового или шагового шва. 2. Одна половинка брюк короче другой. 3. ... 4. ... 5. ...	1. 2. 3. 4. 5.
Дефекты белья	1. Неодинаковая ширина (длина) полочек. 2. Перекошены планки сорочек. 3. Искривлен воротник. 4. ... 5. ...	1. 2. 3. 4. 5.
Дефекты легкого платья	1. Несимметрично расположены складки, рельефы. 2. Искривлен воротник. 3. Неровный край платья. 4. ... 5. ... 6. ...	1. 2. 3. 4. 5. 6.
Дефекты головных уборов	1. ... 2. ...	1. 2.

	3. ... 4. ...	3. 4.
Дефекты материалов	1. ... 2. ... 3. ... 4. ...	1. 2. 3. 4.

3. Определить факторы, формирующие качество швейных изделий и представить их характеристику.
4. Представить правила определения сортности швейных изделий.

Критерии оценивания:

За семестр студент может выполнить все задания.

- оценка 5 («отлично») выставляется, если задания выполнены самостоятельно, в полном объеме, найдена, обобщена и систематизирована необходимая информация
- оценка 4 («хорошо») выставляется студенту, если задания выполнены самостоятельно, в полном объеме, однако допущены незначительные ошибки, исправленные при указании на них
- оценка 3 («удовлетворительно») выставляется студенту, если задания выполнены самостоятельно, в полном объеме, однако допущены ошибки, исправленные с затруднением при указании на них
- оценка 2 («неудовлетворительно») выставляется студенту, если задания не выполнены в полном объеме.

Тестовые задания

1. Маргарин – это:

- а) Высокодисперсная водножировая эмульсия, сходная со сливочным маслом по вкусу, аромату, консистенции, содержанию жиров, белков, углеводов.
- б) Продукт переработки растительного масла;
- в) Сливочное масло, обогащенное растительными добавками, витаминами и ароматизаторами.

2. Основной белок молока, свойства которого используют при производстве молочно-кислых продуктов:

- а) альбумин,
- б) казеин;
- в) глобулин.

3. Производство кисло-молочных продуктов осуществляется следующими способами:

- а) сепараторным;
- б) термостатным;
- в) пастеризацией;
- г) резервуарным.

4. Наиболее жирная часть молока - это:

- а) Сметана;
- б) Сливки;
- в) Творог.

5. Выберите из ниже перечисленных белков мяса:

А) полноценные:

1 миозин

Б) неполноценные:

- 2 глобулин
- 3 коллаген
- 4 миоген
- 5 миоальбумин
- 6 эластин
- 7 миоглобулин
- 8 актин

6. Сопоставьте правильные варианты ответов:

По термическому состоянию мясо подразделяют на:

- А) остывшее
- Б) охлажденное
- В) подмороженное
- Г) замороженное

- 1. t от – 2 до -3⁰С
- 2. t не выше 12⁰С
- 3. t не выше -8⁰С
- 4. t от 0 до + 4⁰С

7. Выберите правильные варианты ответа:

Содержание жира в мясе животных зависит:

- А) от вида животных
- Б) от упитанности
- В) от термического состояния мяса
- Г) от свежести мяса

8. Выберите правильные варианты ответа:

В сахаре содержится углеводов:

- а) глюкоза;
- б) сахароза;
- в) фруктоза.

9. Хранят сахар-песок в сухих складских помещениях при:

- а) t⁰ от 2 до 17⁰ С, влажности воздуха 70%;
- б) t⁰ от 5 до 30⁰ С, влажности воздуха 70%;
- в) t⁰ от 5 до 35⁰ С, влажности воздуха 75%;

10. Сырьем для приготовления шоколада являются:

- а) какао-бобы;
- б) какао-масло;
- в) какао-порошок;
- г) все ответы правильные.

11. Дефект – это ...

- а) Отсутствие нормативного документа на товар;
- б) Отсутствие одной или нескольких характеристик качеств;
- в) Товар без упаковки.

12. По характеру воздействия на организм вкусовые товары подразделяются на:

- а) Общего действия;
- б) Местного действия;
- в) Успокаивающего действия;
- г) Сильнодействующие.

13. В зависимости от места обитания и образа жизни рыбы делятся на:

морских, пресноводных, проходных, полупроходных.

- а) да
- б) нет

14. Семейство осетровых рыб имеет скелет:

- а) костный
- б) хрящевой

15. Какую крупу вырабатывают из данной зерновой культуры:

1. Просо	а) Перловая Ячневая
2. Пшеница	б) Пшено шлифованное
3. Ячмень	в) Манная Полтавская Артек

16. Хлопковое волокно относится к:

- А) животному происхождению
- Б) растительному происхождению
- В) минеральному

17. Вискозные волокна относятся:

- А) к натуральным волокнам
- Б) к синтетическим волокнам
- В) к искусственным волокнам

18. Какие химические волокна относятся к шерстеподобным?

- А) шелк
- Б) капрон
- В) нитрон

19. Какое переплетение применяют при изготовлении ситцев?

- А) сатиновое
- Б) саржевое
- В) полотняное

20. При какой температуре и влажности хранят текстильные материалы?

- А) $t-10-28^{\circ}\text{C}$ влажность 9 - 18%
- Б) $t-15-18^{\circ}\text{C}$ влажность 60-65%
- В) $t-5-8^{\circ}\text{C}$ влажность 79 -98%

21. К какой группе одежды относится юбка-брюки

- А) мужской
- Б) женской
- В) школьной

22. Кардиган это:

- А) удлиненный жакет без воротника
- Б) удлиненное пальто
- В) удлиненный пиджак

23. Как определяют размер головного убора?

- А) по диаметру головного убора
- Б) по ширине головного убора
- В) по обхвату головы

24. Из чего состоит трикотаж?

- А) из большого количества переплетений волокон
- Б) из большого числа петель соединенных между собой
- В) из большого числа нитей соединенных между собой

25. Виды производства стекла

- А) выдувание, прессование, прессовывдувание
- Б) склеивание ,выдувание
- В) прессование , склеивание

26. В каком веке стало развиваться в России стеклянное производство

- А) в IV-Vв.
- Б) в IX -Xв..
- В) в X- XVв.

1. Инструкция по выполнению.

При выполнении тестовых заданий обучающийся должен выбрать один или несколько верных ответов из предложенных вариантов.

Критерии оценивания:

- оценка 5 («отлично») выставляется, если правильные ответы даны на 85-100% вопросов
- оценка 4 («хорошо») выставляется студенту, если правильные ответы даны на 65-84% вопросов
- оценка 3 («удовлетворительно») выставляется студенту, если правильные ответы даны на 50-64%

вопросов

- оценка 2 («неудовлетворительно») выставляется студенту, если правильные ответы даны на менее 50% тестовых заданий

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций состоит из текущего контроля.

Текущий контроль успеваемости проводится с использованием оценочных средств, представленных в п. 2 данного приложения. Результаты текущего контроля доводятся до сведения студентов до промежуточной аттестации и учитываются при оценивании знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**МДК 02.02. Товароведение потребительских товаров**

Методические указания для студентов по освоению дисциплины МДК 02.02. Товароведение потребительских товаров являются частью рабочей программы дисциплины (приложением к рабочей программе).

Рабочая программа дисциплины МДК 02.02. Товароведение потребительских товаров утверждается директором колледжа для изучения дисциплины. Определяет цели и задачи дисциплины МДК 02.02. Товароведение потребительских товаров, формируемые в ходе ее изучения компетенции и их компоненты, содержание изучаемого материала, виды занятий и объем выделяемого учебного времени, а также порядок изучения и преподавания учебной дисциплины МДК 02.02. Товароведение потребительских товаров.

Для самостоятельной учебной работы студента важное значение имеют разделы «Структура и содержание дисциплины (модуля)» и «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)». В первом указываются разделы и темы изучаемой дисциплины МДК 02.02. Товароведение потребительских товаров, а также виды занятий и планируемый объем (в академических часах), во втором – рекомендуемая литература и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет". Работая с рабочей программой дисциплины, необходимо обратить внимание на следующее:

- некоторые разделы или темы дисциплины не разбираются на лекциях, а выносятся на самостоятельное изучение по рекомендуемой учебной литературе и учебно-методическим разработкам;
- содержание тем, вынесенных на самостоятельное изучение, в обязательном порядке входит составной частью в темы текущего и промежуточного контроля;

Для подготовки к текущему контролю студенты могут воспользоваться оценочными средствами, представленными в Приложении 1 к рабочей программе дисциплины.

1. Описание последовательности действий студента

Приступая к изучению дисциплины МДК 02.02. Товароведение потребительских товаров необходимо в первую очередь ознакомиться содержанием рабочей программы дисциплины МДК 02.02. Товароведение потребительских товаров, где в разделе «Структура и содержание дисциплины (модуля)» приведено общее распределение часов аудиторных занятий и самостоятельной работы по темам дисциплины и видам занятий.

Залогом успешного освоения дисциплины МДК 02.02. Товароведение потребительских товаров является посещение лекционных занятий и выполнение практических работ, так как пропуск одного, а тем более нескольких занятий может осложнить освоение разделов курса.

Лекции имеют целью дать систематизированные основы научных знаний по содержанию дисциплины МДК 02.02. Товароведение потребительских товаров. При изучении и проработке теоретического материала необходимо:

- повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной по данной теме литературы;
- при самостоятельном изучении теоретической темы подготовить конспект, используя рекомендованные в рабочей программе дисциплины литературные источники и электронные образовательные ресурсы;
- ответить на контрольные вопросы по теме.

Практические задания проводятся с целью углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях, в процессе самостоятельной работы с учебной литературой.

В ходе практического задания обучающиеся выполняют одну практическую работу под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала.

Выполнение обучающимся практических заданий проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубления теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
- формирования умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;
- развития общих компетенций у обучающихся;
- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности.

Выполнение обучающимися практических заданий направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам дисциплины;

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;

- выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

При подготовке к практическому заданию необходимо изучить или повторить лекционный материал по соответствующей теме.

2. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа - это вид учебной деятельности, предназначенный для приобретения знаний, навыков и умений в объеме изучаемой дисциплины согласно требованиям ФГОС среднего профессионального образования, который выполняется обучающимися индивидуально и предполагает активную роль студента в ее осуществлении и контроле.

Цели самостоятельной работы:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;

- углубление и расширение теоретических знаний;

- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;

- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;

- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;

- воспитание самостоятельности, как личностного качества будущего специалиста;

- развитие исследовательских умений.

Самостоятельная работа студента по учебной дисциплине МДК 02.02. Товароведение потребительских товаров выполняется:

- самостоятельно вне расписания учебных занятий;

- с использованием современных образовательных технологий;

- параллельно и во взаимодействии с аудиторными занятиями.

Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы студентов над учебной программой курса осуществляется в ходе занятий методом опроса. В ходе самостоятельной работы каждый студент обязан прочитать основную и дополнительную литературу по изучаемой теме, дополнить конспекты лекций недостающим материалом. Выписками из рекомендованных первоисточников. Выделить непонятные термины, найти их значение в энциклопедических словарях.

3. Рекомендации по работе с литературой и источниками

Работу с литературой следует начинать с анализа рабочей программы дисциплины, содержащей список основной и дополнительной литературы.

В случае возникновения затруднений в понимании учебного материала следует обратиться к другим источникам, где изложение может оказаться более доступным.

Работа с литературой не только полезна как средство более глубокого изучения дисциплины МДК 02.02. Товароведение потребительских товаров, но и является неотъемлемой частью профессиональной деятельности будущего выпускника.