

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Белгородский Валерий Савельевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.10.2019 11:21:59
Уникальный программный ключ:
8df276ee93e17c18e7bee9e7cad7d0ed9ab87473

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет им. А.Н. Косыгина
(Технологии. Дизайн. Искусство)»

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор – проректор
по образовательной деятельности

_____ С.Г. Дембицкий

« ____ » _____ 20 ____ г.

Колледж ФГБОУ ВО «РГУ им. А.Н. Косыгина»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МКД.02.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

Специальность 38.02.08 Торговое дело
ФГОС СПО утвержден приказом Минпросвещения России
от «19» июля 2023 г. № 548

Квалификация – Специалист торгового дела
Уровень подготовки – базовый
Форма подготовки – очная

Москва, 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины МКД.02.02 Товароведение потребительских товаров разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 38.02.08 Торговое дело.

Организация разработчик рабочей программы: ФГБОУ ВО «РГУ им. А.Н. Косыгина».

Подразделение: Колледж РГУ им. А.Н. Косыгина

Разработчик: Кушнарева Ирина Васильевна, преподаватель колледжа.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина МКД.02.02 «Товароведение потребительских товаров» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.08 Торговое дело.

Дисциплина МКД.02.02 «Товароведение потребительских товаров» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности СПО 38.02.08. Торговое дело. Особое значение имеет дисциплина при формировании ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК. 2.2.; ПК 2.3.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.2: Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров	- идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров; - применять документы в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия в профессиональной деятельности; - оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов.	- основных понятий в сфере товароведения потребительских товаров; - технических требований и градации качества потребительских товаров, установленных в нормативно-технической документации; - обязательных требований к маркировке потребительских товаров
ПК .2.3: Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения	– устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров; – выявлять дефекты потребительских товаров при приемке, хранении и реализации; - реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров.	– факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров; – условий хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров; - дефектов потребительских товаров товарных потерь и способов их сокращения.
ОК 01: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- 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	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в

	и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- 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, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
ОК 03: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации;

жизненных ситуациях	собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	кредитные банковские продукты
ОК 04: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

ПК 2.2 Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров	– идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров; – применять документы в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия в профессиональной деятельности; оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов.	– основных понятий в сфере товароведения потребительских товаров; – технических требований и градации качества потребительских товаров, установленных в нормативно-технической документации; обязательных требований к маркировке потребительских товаров.
ПК 2.2. Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров	- идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров; - применять документы в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия в профессиональной деятельности; - оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов.	- основных понятий в сфере товароведения потребительских товаров; - технических требований и градации качества потребительских товаров, установленных в нормативно-технической документации; - обязательных требований к маркировке потребительских товаров.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>		
	4 семестр	5 семестр	Всего
Объем образовательной программы дисциплины, в т.ч.	80	76	156
Основное содержание, в т.ч.	56	54	110
теоретическое обучение	28	16	44
практические занятия	28	38	66
Самостоятельная работа	24	22	46
Промежуточная аттестация	курсовая работа	другая форма	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины МКД.02.02 «Товароведение потребительских товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров			
Тема 1.1. Введение в товароведение	Содержание учебного материала		ПК. 2.2; ПК 2.3; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	- Основные понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. - Принципы товароведения. - Межпредметные связи с другими дисциплинами. - Основные разделы товароведения, из назначения. - История и направления развития товароведения. - Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние	4	
	Самостоятельная работа		
Тема 1.2. Объекты, субъекты и методы товароведения	Содержание учебного материала		ПК. 2.2; ПК 2.3; ОК 01; ОК 03; ОК 04; ОК 05
	- Товар как объект товароведной деятельности: потребительная стоимость и стоимость. - Товароведные характеристики товаров: ассортиментная, качественная, количественная. - Субъекты товароведной деятельности: группы, их краткая характеристика. - Функции, права и обязанности товароведов. - Методы товароведения: понятие, классификация. Преимущества и недостатки.	4	
	Практическое занятие 1. Ознакомление с должностными обязанностями товароведа, их профессиональными компетенциями.	8	
	Самостоятельная работа		
Тема 1.3. Ассортимент товаров	Содержание учебного материала		ПК. 2.2; ПК 2.3; ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	- Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. - Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей.	4	

	- Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности. - Управление ассортиментом. Понятие, факторы, влияющие на формирование ассортимента. Регулирование этих факторов. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров. - Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента		
	Практическое занятие 2. Анализ ассортиментной политики розничных торговых организаций	8	
	Самостоятельная работа		
Тема 1.4. Качество товаров	Содержание учебного материала		ПК. 2.2; ПК 2.3; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 05
	- Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества. - Классификация свойств и показателей качества потребительских товаров, номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. - Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров.	4	
	Практическое занятие 3. Анализ номенклатуры показателей качества товаров. Расчет показателей.	8	
	Самостоятельная работа		
Тема 1.5. Количественная характеристика товаров	Содержание учебного материала		ПК. 2.2; ПК 2.3; ОК 01; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	- Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. - Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий.	4	
	Практическое занятие 4. Определение размерных характеристик товаров и товарных партий	8	
	Самостоятельная работа		
Тема 1.6. Контроль качества и количества товарных партий	Содержание учебного материала		ПК. 2.2; ПК 2.3; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	- Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила выборочного контроля. - Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. - Понятие о приемочном и браковочном числе.	4	
	Практическое занятие 5. Приемка товаров по качеству и количеству.	8	
	Самостоятельная работа		
	Содержание учебного материала		

Тема 1.7. Формирование и сохранение качества и количества товаров	- Обеспечение качества и количества: понятие. - Факторы, влияющие на качество и количество. - Факторы, формирующие качество и количество. - Классификация сохраняющих факторов. Упаковка, хранение, режимы хранения. - Санитарно-гигиенический режим складов. Размещение товаров. Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации.	4	ПК. 2.2; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Практическое занятие 6. Оформление товарно-сопроводительных документов	6	
	Самостоятельная работа		
Тема 1.8. Товарные потери	Содержание учебного материала		ПК 2.3; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	- Виды и разновидности потерь. Причины возникновения, порядок списания. - Меры по предупреждению и снижению потерь.	4	
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по расчету количественных потерь	6	
	Самостоятельная работа		
Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров			
Тема 2.1. Введение. Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров	Содержание учебного материала		ПК. 2.2; ПК 2.3; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	- Продовольственные товары: понятие, назначение. Актуальность проблемы обеспечения населения продовольствием. Состояние рынка продовольственных товаров: источники насыщения. Состояние отечественного сельскохозяйственного и промышленного производства. - Перспективы производства: стабилизация экономики страны, поддержка отечественного производства, обеспечение продовольственной независимости. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров. - Общая классификация продовольственных товаров на группы и подгруппы	4	
Тема 2.2. Качество продовольственных товаров. Методы оценки качества	Содержание учебного материала		ПК. 2.2; ПК 2.3; ОК 01; ОК 03; ОК 04; ОК 05
	- Качество продовольственных товаров. Оценка соответствия качества. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические, микробиологические, паразитологические. - Нормативно-правовая база оценки и подтверждения соответствия.	2	
Тема 2.3. Основы хранения продовольственных товаров	Содержание учебного материала		ПК. 2.2; ПК 2.3; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	- Показатели сохраняемости товаров: потери и сроки хранения. - Потери продовольственных товаров при хранении и подготовке к реализации. - Виды потерь и факторы, влияющие на них. - Консервирование как метод сохранения качества пищевых продуктов.	2	
	Практическое занятие 8. Идентификация и прослеживаемость продовольственных товаров - доклад	6	

Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров			
Тема 3.1. Качество непродовольственных товаров. Методы оценки качества	Содержание учебного материала		ПК. 2.2; ПК 2.3; ОК 01; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	- Качество непродовольственных товаров. Оценка соответствия качества. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические, микробиологические, паразитологические. - Нормативно-правовая база оценки и подтверждения соответствия.	2	
Тема 3.2. Основы хранения непродовольственных товаров	Содержание учебного материала		ПК. 2.2; ПК 2.3; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	- Показатели сохраняемости товаров: потери и сроки хранения. - Потери продовольственных товаров при хранении и подготовке к реализации. - Виды потерь и факторы, влияющие на них. - Консервирование как метод сохранения качества пищевых продуктов.	2	
	Практическое занятие 9. Идентификация и прослеживаемость непродовольственных товаров - доклад	6	
Промежуточная аттестация		2	
ИТОГО		110	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
1	Теоретические занятия Аудитория № 2408 Посадочных мест 115, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью; доска маркерная. технические средства обучения, служащие для представления информации большой аудитории: экран настенный, проектор. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины.	119071, г. Москва, ул. Малая Калужская, 1
2	Практические занятия Аудитория № 2329 (по расписанию) Посадочных мест 115, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью; доска маркерная. технические средства обучения, служащие для представления информации большой аудитории: экран настенный, проектор. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины.	119071, г. Москва, ул. Малая Калужская, 1
3	Промежуточная аттестация Аудитория № 2308 (по расписанию) Посадочных мест 25, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью; доска маркерная. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины.	119071, г. Москва, ул. Малая Калужская, 1
4	Самостоятельная работа Аудитория № 1154 читальный зал библиотеки: помещение для самостоятельной работы, в том числе, научно- исследовательской, подготовки курсовых и выпускных квалификационных работ. Посадочных мест 70 Стеллажи для книг, комплект учебной мебели, 1 рабочее место сотрудника и 6 рабочих мест для студентов, оснащенные персональными компьютерами с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронным библиотекам и в электронную информационно-образовательную среду организации.	119071, г. Москва, ул. Малая Калужская, 1

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537957> (дата обращения: 21.06.2024).

2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для вузов / С. Л. Калачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 470 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13164-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535493> (дата обращения: 21.06.2024).

3. Райкова, Е. Ю. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология : учебник и практикум для вузов / Е. Ю. Райкова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 382 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14247-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536013> (дата обращения: 21.06.2024).

4. Гаврилов, Л. П. Организация коммерческой деятельности: электронная коммерция : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Гаврилов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 579 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17868-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541305> (дата обращения: 21.06.2024).

5. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14087-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543905> (дата обращения: 21.06.2024).

6. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 330 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14787-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544499> (дата обращения: 21.06.2024).

7. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538348> (дата обращения: 21.06.2024).

8. Рамендик, Д. М. Психология делового общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 196 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16967-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537436> (дата обращения: 21.06.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ Р 51303–2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Торговля. Термины и определения (утв. Приказом Росстандарта от 28.08.2013 N 582-ст);
2. ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ. Общие требования (утвержден и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. N 401-ст);
3. ГОСТ Р 51121-97. Национальный стандарт Российской Федерации. Товары непродовольственные. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ. Общие требования (утв. Приказом Росстандарта от от 1 октября 1997 г. N 101);
4. www.rosstat.gov.ru – официальный сайт Федеральной службы государственной статистики;
5. www.consultant.ru – Информационно правовой портал Справочно-правовой системы Консультант плюс;
6. www.garant.ru – Информационно правовой портал Справочно-правовой системы Гарант.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i>		
Знает: - средство удовлетворения потребностей, распределения и продвижения товаров и услуг, маркетинговых коммуникаций и их характеристики; - порядок составления итоговых документов в сфере прогнозирования и экспертизы цен; - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых	правильно подбирает необходимую информацию для проведения анализа данных; определяет виды, разновидностей товаров однородных групп, проводит анализ их товароведных характеристик; анализирует влияния факторов на ассортимент и качество товаров при организации товародвижения; определяет режимы хранения товаров однородных групп; правильно подбирает методы и способы размещения товаров на хранение; соблюдает условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп; выбор и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к персоналу, товарам, окружающей среде; распознает, анализирует задачу	Устный/письменный опрос. Тестирование Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Экспертная оценка коммуникативной деятельности

средств; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; - особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделяет составные части и определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия и определяет необходимые ресурсы; демонстрирует владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; структурирует получаемую информацию, выделяет наиболее значимое в перечне информации и оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска, применяя средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение и различные цифровые средства для решения профессиональных задач; применяет современную научную профессиональную терминологию; в ходе профессиональной деятельности взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами, опираясь на знания психологических основ; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы и тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; кратко обосновывает и объясняет свои действия; составляет простые связные сообщения на знакомые или интересующие	обучающего в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях.
---	---	---

Умеет: - обеспечивать продвижение товаров (услуг) на рынке с использованием маркетинговых коммуникаций; - использовать методы прогнозирования сбыта продукции и рынков; - обрабатывать и анализировать информацию о ценах на товары, работы, услуги; работать с информационной базой данных; - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - 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, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории	отбирает актуальную информацию из баз данных для проведения анализа; систематизирует полученные в результате проведения анализа информацию; делает выводы по результатам анализа; формулирует предложения по итогам анализа; оформляет итоговые документы по результатам анализа; распознает, анализирует задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделяет составные части и определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия и определяет необходимые ресурсы; демонстрирует владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; структурирует получаемую информацию, выделяет наиболее значимое в перечне информации и оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска, применяя средства информационных технологий для решения профессиональных задач; используя современное программное обеспечение и различные цифровые средства для решения профессиональных задач; применяет современную научную профессиональную терминологию;	Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Экспертная оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях.
--	--	--

профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; - организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	в ходе профессиональной деятельности взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе, опираясь на знания психологических основ; выполняет работы с соблюдением принципов бережливого производства и ресурсосбережения; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы и тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; кратко обосновывает и объясняет свои действия; создает простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	---	--

Разработчик рабочей программы

И.В. Кушнарева

Рабочая программа согласована:
Директор колледжа

М.А. Мечетина

Начальник
управления образовательных программ и проектов

Е.Б. Никитаева

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет им. А.Н. Косыгина
(Технологии. Дизайн. Искусство)»

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор – проректор

по образовательной деятельности

_____ С.Г.Дембицкий

« ____ » _____ 20 ____ г.

Колледж ФГБОУ ВО «РГУ им. А.Н. Косыгина»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МКД.02.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

Специальность 38.02.08 Торговое дело
ФГОС СПО утвержден приказом Минпросвещения России
от «19» июля 2023 г. № 548

Квалификация – Специалист торгового дела
Уровень подготовки – базовый
Форма подготовки – очная

Москва, 2025

Фонд оценочных средств дисциплины МКД.02.02 Товароведение потребительских товаров разработан соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 38.02.08 Торговое дело.

Организация разработчик рабочей программы: ФГБОУ ВО «РГУ им. А.Н. Косыгина».

Подразделение: Колледж РГУ им. А.Н. Косыгина

Разработчик: Кушнарева Ирина Васильевна, преподаватель колледжа.

Фонд оценочных средств предназначен для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений при освоении программы дисциплины МКД.02.02 «Товароведение потребительских товаров» основной образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.08 Торговое дело.

Оценивание знаний, умений и контроль сформированных компетенций осуществляется с помощью текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводятся в соответствии с Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования РГУ им. А.Н. Косыгина.

В результате освоения дисциплины МКД.02.02 «Товароведение потребительских товаров» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО по специальности 38.02.08 Торговое дело. следующими умениями (У) и знаниями (З), которые формируют общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь навыки:

Н ПК 2.2

- применения технических регламентов и национальных стандартов для оценки маркировки потребительских товаров.

Н ПК 2.3

- осуществления контроля над обеспечением оптимальных условия хранения и реализации потребительских товаров;

- выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных характеристик потребительских товаров;

- разработки мероприятий по предупреждению и сокращению потерь товаров.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

У ПК 2.2

– идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров;

- применять документы в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия в профессиональной деятельности;

оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов.

У ПК 2.3

- устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;

- выявлять дефекты потребительских товаров при приемке, хранении и реализации;

реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров.

У 1

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

- составлять план действия; определять необходимые ресурсы;

- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

У2

- 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, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные

цифровые средства для решения профессиональных задач.

У3

- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования

У4

- организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности

У5

- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

У9

- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

3 ПК 2.2

- основных понятий в сфере товароведения потребительских товаров;
- технических требований и градации качества потребительских товаров, установленных в нормативно-технической документации;
- обязательных требований к маркировке потребительских товаров.

3 ПК 2.3

- факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров;
- условий хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;
- дефектов потребительских товаров товарных потерь и способов их сокращения.

31

- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

32

- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств

33

- содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

34

- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности

35

- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений

39

- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы

(бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

Компетенции, формируемые у обучающегося в результате освоения дисциплины:

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

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

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

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ПК 2.2. Разрабатывать предложения по улучшению системы продвижения товаров (услуг) организации;

ПК 2.3. Проводить сбор, мониторинг и систематизацию ценовых показателей товаров, в том числе с использованием информационных интеллектуальных технологий.

Оценка сформированных компетенций

Элемент дисциплины	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Формы контроля	Проверяемые У, З, ОК, ПК	Формы контроля	Проверяемые У, З, ОК, ПК
Раздел 1. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров	Защита доклада. Тест.	У1-У5, 31 - 35, ОК 01.- ОК 05.; ОК 09.; ПК. 2.2.; ПК 2.3; УПК. 2.2.; УПК 2.3;	Другая форма. Курсовая работа	У1-У5, 31 - 35, ОК 01.- ОК 05.; ОК 09.; ПК. 2.2.; ПК 2.3; УПК. 2.2.; УПК 2.3;
Раздел 2 Товароведение продовольственных товаров	Защита доклада. Тест.	ЗПК. 2.2.; ЗПК 2.3		ЗПК. 2.2.; ЗПК 2.3
Раздел 3	Защита			

Товароведение непродовольственн ых товаров	доклада. Тест.			
--	-------------------	--	--	--

Оценка освоения дисциплины

Оценка		
Отлично / зачтено	Хорошо	Удовлетворительно
Знает: На высоком уровне знает теоретические основы товароведения; основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования, хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров. Умеет: На выдающемся уровне умеет применять методы	Знает: На среднем уровне знает теоретические основы товароведения; основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования, хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров. Умеет: На хорошем уровне умеет применять методы	Знает: На удовлетворительном уровне теоретические основы товароведения; основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования, хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров. Умеет: На низком уровне умеет применять

товароведения; формировать и анализировать торговый или промышленный ассортимент; оценивать качество товаров и устанавливать их градации; рассчитывать товарные потери и списывать их; идентифицировать товары; соблюдать оптимальные условия и сроки хранения, транспортирования, санитарно- эпидемиологические требования к ним.	товароведения; формировать и анализировать торговый или промышленный ассортимент; оценивать качество товаров и устанавливать их градации; рассчитывать товарные потери и списывать их; идентифицировать товары; соблюдать оптимальные условия и сроки хранения, транспортирования, санитарно- эпидемиологические требования к ним.	методы товароведения; формировать и анализировать торговый или промышленный ассортимент; оценивать качество товаров и устанавливать их градации; рассчитывать товарные потери и списывать их; идентифицировать товары; соблюдать оптимальные условия и сроки хранения, транспортирования, санитарно- эпидемиологические требования к ним.
--	--	--

Оценка выполнения теста

Оценка		
Отлично	Хорошо	Удовлетворительно
100-85%	84, 9 – 70%	69, 9 – 51%

**ТИПОВЫЕ И КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ДРУГИЕ
МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ
СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ В ФОРМАТЕ
ИЗУЧАЕМОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ВКЛЮЧАЯ
САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**1. 1. Для текущего контроля или курсовой работы
Темы докладов по дисциплине**

1. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России;
2. История и направления развития товароведения;
3. Общегосударственные классификаторы;
4. Права потребителей и ответственность продавца при реализации
дефектной продукции;
5. Товароведная характеристика растительных масел;
6. Ассортимент и товароведная характеристика молочных консервов;
7. Классификация и ассортимент кисломолочных продуктов;
8. Ассортимент и товароведная характеристика продуктов переработки
яйца;
9. Товароведная характеристика мясных консервов, субпродуктов;
10. Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов и кулинарных
изделий;
11. Товароведная характеристика рыбных консервов и пресервов, условия
и сроки транспортирования и хранения;
12. Товароведная характеристика рыбы сушеной, вяленой, икры;
13. Товароведная характеристика и ассортимент поликонденсационных
полимеров и пластмасс на их основе;
14. Товароведная характеристика и ассортимент лакокрасочных товаров;
15. Условия и сроки транспортирования и хранения
металлохозяйственных товаров;
16. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика
мебельных товаров;
17. Потребительские свойства электробытовых товаров;
18. Товароведная характеристика технических средств для подготовки

документов;

19. Потребительские свойства, условия и сроки транспортирования и хранения музыкальных товаров;
20. Товароведная характеристика и ассортимент фототоваров;
21. Условия и сроки транспортирования и хранения игрушек;
22. Товароведная характеристика и ассортимент охотничьих товаров и средств индивидуальной защиты;
23. Товароведная характеристика и ассортимент изделий народных художественных промыслов, и сувениры;
24. Потребительские свойства текстильных товаров;
25. Товароведная характеристика и ассортимент ковров и ковровых изделий. Товароведная характеристика и ассортимент швейных товаров;
26. Условия и сроки транспортирования и хранения обувных товаров. Товароведная характеристика и ассортимент овчинно-шубных товаров;
27. Товароведная характеристика, потребительские свойства косметических товаров;
28. Товароведная характеристика металлических галантерейных товаров.

2. Для промежуточной аттестации:

2.1 Перечень вопросов к зачету с оценкой:

КР-1

1. Как расшифровывается аббревиатура ГОСТ –

государственный стандарт

ГОСТ это:

- a. нормативный документ
- b. правовой документ
- c. нормативно-правовой документ**

2. Товар это:

- a. любая вещь, не изъятая из оборота и не ограниченная в обороте**
- b. необходимая вещь любому человеку, которую можно купить
- c. материальная продукция, предназначенная для купли и продажи**

3. К продовольственным товарам не относятся:

a. табачные изделия

b. фармацевтическая продукция

c. парфюмерно-косметические изделия

4. Что относится к основным принципам товароведения

a. производство, упаковка, хранение и потребление товара

b. безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость, систематизация

c. пригодность товаров, процессов и услуг к использованию

5. Товаровед - это

специалист в области товароведения

Товаровед должен иметь:

a. среднее специальное или высшее образование

b. только высшее образование

c. только среднее специальное образование

6. Пищевые продукты можно разделить на:

a. продукты животного происхождения

b. продукты растительного происхождения

c. продукты минерального происхождения

d. продукты животного, растительного и минерального происхождения

7. Перечислите 8 групп пищевых продуктов по учебной классификации:

1.Зерномучные товары

2. Плодоовощные товары

3. Вкусовые товары

4. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары

5. Молоко и молочные товары**6. Яйца и яичные товары****7. Мясо и мясные товары****8. Рыба и рыбные товары**

8. Вид продукта определяется:

а. происхождением или особенностями приготовления.

б. только особенностями приготовления

9. Сорт товара зависит от:

его качества в соответствии с требованиями стандарта

10. Кроме товарных сортов существуют:

а. хозяйственно-ботанические и ампело-графические сорта.

б. хозяйственно-ботанические, помологические и ампело-графические сорта

с. хозяйственно-ботанические и помологические сорта

д. помологические и ампело-графические сорта

11. Перечислите 8 групп пищевых продуктов по товарной классификации:

1.Хлебобулочные**2. Кондитерские****3. Рыбные****4. Мясные****5. Молочные****6. Плодоовощные****7. Винно-водочные****8. Табачные**

12. К гастрономическим продуктам относятся:

а. масла растительные, соль, уксус, пряности, крупа, пищевые концентраты, мука, макаронные изделия, сахар, крахмал, дрожжи, чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки.

б. мясные продукты, рыбные, молочные, алкогольные и безалкогольные напитки, без предварительной кулинарной обработки.

с. мясные продукты, рыбные, молочные, алкогольные и безалкогольные напитки, с предварительной кулинарной обработки.

13. К бакалейным товарам относятся:

а. мясные продукты, рыбные, молочные, алкогольные и безалкогольные напитки, без предварительной кулинарной обработки

б. мясные продукты, рыбные, молочные, алкогольные и безалкогольные напитки, с предварительной кулинарной обработки

с. масла растительные, соль, уксус, пряности, крупа, пищевые концентраты, мука, макаронные изделия, сахар, крахмал, дрожжи, чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки.

КР-2

*1. Качество -это совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности*_____

2. К показателям качества относятся:

а. количественные выражения свойств продукции

б. количественные и качественные выражения свойств продукции

с. качественные выражения свойств продукции

д. качественная характеристика товара

е. результаты количественного и качественного измерения

3. Партия товара – это совокупность единичных экземпляров товара, объединенных по определенному признаку:

- a. смена, день выработки, отправка одним или несколькими транспортными средствами
- b. смена, день выработки, один сопроводительный документ
- c. смена, день выработки, отправка одним или несколькими транспортными средствами, один сопроводительный документ**
- d. смена, день выработки, срок годности, отправка одним или несколькими транспортными средствами, один сопроводительный документ

4. Сырье бывает:

- a. основное, вспомогательное и комбинированное
- b. вспомогательное и комбинированное
- c. основное и вспомогательное**
- d. комбинированное
- e. основное и комбинированное

5. Технологический процесс подразделяется на три этапа:

1. Подготовительный – это **основное и вспомогательное сырье подготавливают к обработке или сборке**

2. Основной- это **совокупность операций по переработке сырья или сборке комплектующих изделий для получения готовой продукции**

3. Окончательный – это **совокупность операций по обработке готовой продукции с целью придания ей товарного вида**

6. *Хранение* -это этап обращения товара, который должен проходить в условиях, обеспечивающих минимальное изменение его количества и качества _____

7. Во время хранения пищевые продукты претерпевают различные изменения. В зависимости от характера этих изменений процессы, происходящие при хранении, подразделяют на:

- a. биологические и смешанные, или комбинированные
- b. смешанные и/или комбинированные
- c. физические, химические, биохимические и биологические
- d. физические, химические, биохимические
- e. физические, химические, биохимические, биологические и смешанные, или комбинированные**

8. Физические и физико-химические процессы возникают в продуктах под действием: :

- a. температуры, влажности, газового состава, света и механического воздействия**
- b. температуры, влажности, газового состава и механического воздействия
- c. температуры, влажности, света и механического воздействия
- d. температуры, влажности и механического воздействия
- e. температуры, влажности, газового состава и света

9. Чем отличается сорбция от десорбции? **при сорбции происходит поглощение влаги (продукты размягчаются), при десорбции происходит усыхание продукта**

10. При каком процессе ухудшается структура ткани и увеличивается усушка продукта? **(процесс перекристаллизация влаги)**

11. Стерилизация — это тепловая обработка продукта при температуре выше:

- a. 90°C
- b. 100°C**
- c. 105°C
- d. 120°C
- e. от 90°C до 120°C

12. Сублимационная сушка: (переход льда замороженного продукта в пар)

13. Недостатки замораживания:

- a. продукты имеют твердую консистенцию, частично теряют аромат, у них может изменяться цвет, жировая ткань желтеет**
- b. продукты имеют твердую консистенцию, частично теряют аромат, у них может изменяться цвет
- c. продукты имеют твердую консистенцию и у них изменяется цвет
- d. продукты имеют твердую консистенцию, частично теряют аромат, жировая ткань желтеет

14. Спирт деятельность микроорганизмов:

- a. ускоряет
- b. ухудшает
- c. замедляет**
- d. ускоряет и ухудшает

15. К комбинированным методам консервирования относят:

- a. копчение и вяление
- b. баночный посол рыбы
- c. вяление и баночный посол рыбы
- d. копчение, вяление и баночный посол рыбы**

е. баночный посол рыбы и копчение

*16. Естественной убылью называют: **потери продовольственных товаров, возникающие при нормальных условиях транспортирования, хранения и реализации***

17. Усушка возникает при:

- а. испарении влаги
- б. улетучивании веществ
- с. замораживании
- д. замораживании и улетучивании веществ
- е. испарении влаги и улетучивании веществ**

*18. НЕУ — это: **нормы естественной убыли***

19. НЕУ не применяют к:

- а. штучным товарам и товарам, поступающим на розничные торговые предприятия в фасованном виде, к мороженным, глазированным рыбным и нерыбным морепродуктам и соленым, пряным и маринованным в тузлуке, кроме семейства лососевых, продаваемых в нарезку**
- б. штучным товарам и товарам, поступающим на розничные торговые предприятия в фасованном виде
- с. к мороженным, глазированным рыбным и нерыбным морепродуктам и соленым, пряным и маринованным в тузлуке, кроме семейства лососевых, продаваемых в нарезку
- д. глазированным рыбным и нерыбным морепродуктам и соленым, пряным и маринованным в тузлуке, кроме семейства лососевых, продаваемых в нарезку

е. штучным товарам и товарам, поступающим на розничные торговые предприятия в фасованном виде, к мороженным, глазированным рыбным и нерыбным морепродуктам

20. Предреализационные потери относятся:

а. к ненормируемым количественным потерям

б. к ненормируемым потерям

с. к нормируемым количественным потерям

д. к нормируемым потерям

КР-3

1. Ассортимент потребительских товаров подразделяют на группы – по местонахождению;

на подгруппы – по широте охвата товаров;

на виды – по степени удовлетворения потребностей;

на разновидности – по характеру потребностей

2. Классификационные признаки ассортимента товаров:

Группы Ас	промышленный	
	торговый	
Подгруппы Ас	Простой	
	Сложный	
	Групповой	Видовой
	Развернутый	Марочный
	Сопутствующий	
	Смешанный	
Виды Ас	Рациональный	
	Оптимальный	
Разновидности Ас	Реальный	
	Прогнозируемый	
	Учебный	

*3. Набор товаров, формируемый организацией торговли или общественного питания с учетом ее специализации, потребительского спроса и материально-технической базы, называют - **торговый***

4. Набор товаров, представленный значительным количеством групп,

видов, разновидностей и наименований товаров, которые удовлетворяют разнообразные потребности в товарах,

*называют - **сложный***

*5. Набор товаров разных групп, видов, наименований, отличающихся большим разнообразием функционального назначения, называют - **смешанный***

*6. Набор товаров, удовлетворяющий реальные потребности с максимально полезным эффектом для потребителя при минимальных затратах на их проектирование, разработку, производство и доведение до потребителей, называют – **оптимальный***

*7. Набор товаров, который должен будет удовлетворять предполагаемые потребности, называют - **прогнозируемый***

8. Какая форма воды находится в клеточном соке, микрокапиллярах и на поверхности продуктов, она легко удаляется при высушивании и замораживании?

a. связанная вода

b. свободная вода

c. обычная вода

d. вода с высоким содержанием растворителя

e. вода, используемая для пищевых продуктов, которая должна отвечать определенным санитарным требованиям

9. Минеральные вещества содержатся во всех пищевых продуктах в виде?

a. витаминов

b. ферментов

c. провитаминов

d. зольных элементов

e. солей органических минеральных кислот

10. Углеводы пищевых продуктов подразделяются на три класса:

а.	моносахариды (арабиноза, рибоза, глюкоза, фруктоза и др.)	с.	моносахариды (крахмал, гликоген, инулин, клетчатка)
	олигосахариды (сахароза, мальтоза, лактоза и др.)		олигосахариды (сахароза, мальтоза, лактоза и др.)
	полисахариды (крахмал, гликоген, инулин, клетчатка)		полисахариды (арабиноза, рибоза, глюкоза, фруктоза и др.)
б.	моносахариды (сахароза, мальтоза, лактоза и др.)	д.	моносахариды (арабиноза, рибоза, глюкоза, фруктоза и др.)
	олигосахариды (арабиноза, рибоза, глюкоза, фруктоза и др.)		олигосахариды (крахмал, гликоген, инулин, клетчатка)
	полисахариды (крахмал, гликоген, инулин, клетчатка)		полисахариды (сахароза, мальтоза, лактоза и др.)

11. Из полисахаридов следует выделить:

- а. крахмал, клетчатку, пектиновые вещества и гликозиды
- б. крахмал, пектиновые вещества и гликозиды
- с. клетчатку, пектиновые вещества и гликозиды
- д. крахмал, клетчатку и гликозиды
- е. крахмал, клетчатку и пектиновые вещества**

12. Белки по строению делятся на два вида:

а.	Простые – альбумины, глобулины, глютелины и др. Сложные – нуклеопротеиды, глюкопротеиды и хромопротеиды
б.	Простые – альбумины, глобулины, глютамины и др. Сложные – нуклеопротеиды и глюкопротеиды
с.	Простые –глобулины и глютелины Сложные - глюкопротеиды и хромопротеиды
д.	Простые –глобулины и глютамины Сложные -. нуклеопротеиды и хромопротеиды
е.	Простые – нуклеопротеиды, глюкопротеиды и хромопротеиды Сложные - альбумины, глобулины, глютелины и др.

13. При окислении 1г жира выделяются 37,7 кДж.

14. Жидкое состояние растительных жиров объясняется содержанием в них:

- a. малого количества ненасыщенных жирных кислот
- b. малого количества органических кислот
- c. большого количества ненасыщенных жирных кислот**
- d. большого количества неорганических кислот

15. Какие органические кислоты чаще всего встречаются в пищевых продуктах (с преобладанием одной из них):

- a. яблочная, лимонная, молочная и щавелевая
- b. лимонная, уксусная и щавелевая
- c. лимонная, уксусная, молочная и щавелевая
- d. яблочная, лимонная, уксусная и щавелевая
- e. яблочная, лимонная, молочная, уксусная и щавелевая**

16. По отношению к растворителям витамины подразделяют на:

- a. водорастворимые (A,D, E, K) и не водорастворимые (C,B,P, PP и др.)
- b. водорастворимые (A,D, E, K) и жирорастворимые (C,B,P, PP и др.)
- c. водорастворимые (C,B,P, PP и др.) и жирорастворимые (A,D, E, K)**
- d. водорастворимые (C,B,P, PP и др.)
- e. не водорастворимые (A, B, C, D, E, K, P, PP и др.)
- f. жирорастворимые (A,D, E, K)

*17. Какой витамин называют пантотеновая кислота? **B3***

*18. Какой витамин называют фолиевая кислота? **B9***

*19. Какой витамин называют никотиновая кислота? **Bpp***

20. Перечислите классы, на которые подразделяют ферменты по направленности:

Гидролазы

Оксидоредуктазы

Трансферазы

Лиазы

Лигазы

КР- 4

1. Учебная классификация изделий из пластмасс хозяйственного назначения предусматривает их подразделение на:

- a. посудохозяйственные изделия; мебель и предметы интерьера жилых помещений.
- b. посудохозяйственные изделия; изделия для сада и огорода; мебель и предметы интерьера жилых помещений.
- c. посудохозяйственные изделия; изделия для ванной комнаты и туалета; мебель и предметы интерьера жилых помещений.
- d. изделия для ванной комнаты и туалета; мебель и предметы интерьера жилых помещений.
- e. посудохозяйственные изделия; изделия для ванной комнаты и туалета; изделия для сада и огорода; мебель и предметы интерьера жилых помещений.**

2. Какие требования к товарам из пластмасс являются обязательными?

- a. требования к внешнему виду и маркировке.**
- b. требования к маркировке.
- c. требования к внешнему виду.
- d. требования к внешнему виду, маркировке и качеству товара.
- e. требования к внешнему виду и качеству товара.

3. На какие сорта подразделяются изделия из пластмасс?

- a. на первый, второй и третий.
- b. на первый и второй.
- c. на первый, второй, третий и четвертый.
- d. не подразделяются на сорта.**

4. Что из нижеперечисленного должна включать в себя маркировка

изделий из пластмасс?

- a. товарный знак.
- b. товарный знак предприятия-изготовителя.**
- c. товарный знак предприятия.
- d. товарный знак изготовителя.

5. Какие атрибуты маркировки должны иметь изделия из пластмасс, контактирующие с пищевыми продуктами?

- a. товарный знак.
- b. товарный знак предприятия-изготовителя.
- c. вместимость.
- d. назначение.
- e. вместимость и назначение.**

6. Основными представителями товаров бытовой химии являются:

- a. средства для стирки и мытья, лакокрасочные товары, клеящие материалы, средства для ухода за одеждой и обувью, автокосметика, удобрения, активаторы и стимуляторы роста растений, средства для борьбы с насекомыми и грызунами, и абразивные материалы.**
- b. средства для стирки и мытья, лакокрасочные товары, клеящие материалы, средства для ухода за одеждой и обувью, удобрения, активаторы и стимуляторы роста растений, средства для борьбы с насекомыми и грызунами, и абразивные материалы.
- c. средства для стирки и мытья, лакокрасочные товары, клеящие материалы, средства для ухода за одеждой и обувью, средства для борьбы с насекомыми и грызунами, и абразивные материалы.
- d. средства для стирки и мытья, лакокрасочные товары, клеящие материалы, средства для ухода за одеждой и обувью, автокосметика, и абразивные материалы.
- e. средства для стирки и мытья, лакокрасочные товары, клеящие материалы, средства для ухода за одеждой и обувью, автокосметика, удобрения, активаторы и стимуляторы роста растений, средства для

борьбы с насекомыми и грызунами.

7. Какие бывают мыла, в зависимости от консистенции и физического состояния?

- a. твердые (в кусочках), жидкие и порошкообразные.
- b. твердые (в кусочках) и жидкие.
- c. твердые (в кусочках), мажеобразные и жидкие.
- d. твердые (в кусочках) и мажеобразные.
- e. твердые (в кусочках), мажеобразные, жидкие и порошкообразные.**

8. Весь ассортимент хозяйственных мыл классифицируют по назначению на:

- a. мыла для стирки; мыла для мытья рук.
- b. мыла для стирки; мыла для мытья посуды и хозяйственных изделий.
- c. мыла для стирки; мыла для мытья посуды и хозяйственных изделий; мыла для мытья рук.**
- d. мыла для мытья посуды и хозяйственных изделий; мыла для мытья рук.

9. Лакокрасочные товары обычно подразделяют на:

- a. вспомогательные и комбинированные
- b. основные и комбинированные
- c. комбинированные и синтетические
- d. основные, вспомогательные и комбинированные
- e. основные и вспомогательные**

10. По составу олифы разделяют на:

- a. натуральные и полунатуральные
- b. натуральные и синтетические
- c. натуральные, органические и синтетические
- d. органические и синтетические
- e. натуральные, полунатуральные и синтетические**

11. Лаки подразделяют на:

- a. по пленкообразованию и по виду.
- b. по цвету и по виду.
- c. по пленкообразованию; по виду; по устойчивости к действию атмосферы и других факторов; по цвету.**
- d. по виду и по устойчивости к действию атмосферы и других факторов.
- e. по пленкообразованию; по виду и по цвету.

12. В качестве пигментов в красках выступают:

- a. минеральные и растительные вещества
- b. органические и неорганические вещества
- c. органические и растительные вещества
- d. минеральные и неорганические вещества
- e. минеральные и органические вещества**

13. По какому ряду признаков принято классифицировать клей?

- a. по назначению, концентрации и термостойкости.
- b. по назначению, водостойкости и термостойкости.
- c. по назначению, природе клеящего вещества, водостойкости, термостойкости, консистенции и степени готовности.**
- d. по назначению, консистенции и степени готовности
- e. по назначению, термостойкости, консистенции и степени готовности

14. Что относится к разным товарам бытовой химии?

- a. средства для ухода за одеждой, обувью и предметами домашнего обихода; автокосметика; средства для ухода за растениями и животными; средства для борьбы с насекомыми, грызунами и другими вредителями; абразивные материалы.**
- b. средства для ухода за одеждой, обувью и предметами домашнего обихода; средства для ухода за растениями и животными; средства для борьбы с насекомыми, грызунами и другими вредителями.

с. средства для ухода за одеждой, обувью и предметами домашнего обихода; автокосметика; средства для ухода за растениями и животными; средства для борьбы с насекомыми, грызунами и другими вредителями.

d. средства для ухода за одеждой, обувью и предметами домашнего обихода; средства для ухода за растениями и животными; средства для борьбы с насекомыми, грызунами и другими вредителями; абразивные материалы.

15. Согласно нормативно-технической документации основные виды стекол, используемые для производства изделий хозяйственного назначения, подразделяют на три группы:

a. обычные стекла, специальные стекла и термоустойчивые стекла.

b. обычные стекла, стекла для посуды и специальные стекла.

с. обычные стекла, хрусталь и специальные стекла.

d. обычные стекла, хрусталь и термоустойчивые стекла.

e. обычные стекла, хрусталь и стекла для посуды.

16. Стекланные бытовые товары по назначению подразделяют на две основные группы:

a. на посуду и хрусталь.

b. на хрусталь и художественно-декоративные изделия.

с. на посуду и художественно-декоративные изделия

d. на хрусталь и декоративные изделия

17. Что относится к ассортименту стеклянных бытовых товаров?

a. ассортимент столовой; хозяйственной посуды; кухонная посуда и универсальная посуда.

b. ассортимент столовой; хозяйственной посуды; кухонная посуда и хрусталь.

с. ассортимент столовой; хозяйственной посуды; кухонная посуда; универсальная посуда и хрусталь.

d. ассортимент столовой; кухонная посуда и универсальная посуда.

е. ассортимент столовой; кухонная посуда; хрусталь и универсальная посуда.

18. На какие три группы подразделяют дефекты стеклоизделий?

а. дефекты стекломассы; дефекты выработки и дефекты обработки.

б. дефекты стекломассы; дефекты выработки и дефекты разнотолщинности.

с. дефекты выработки; дефекты обработки и дефекты разнотолщинности.

д. дефекты стекломассы; дефекты выработки и дефекты кованности.

е. дефекты выработки; дефекты обработки и дефекты кованности.

19. Какие сведения должна включать в себя маркировка стеклянных бытовых товаров?

а. артикул; обозначение ГОСТа

б. товарный знак или наименование предприятия изготовителя; артикул

с. товарный знак или наименование предприятия изготовителя; артикул; обозначение ГОСТа

д. товарный знак или наименование предприятия изготовителя; обозначение ГОСТа

е. товарный знак или наименование предприятия изготовителя; артикул; массовую долю свинца (для изделий из свинца и высокосвинцового хрусталей); обозначение ГОСТа

20. Предусматривают ли действующие стандарты деление стеклоизделий на сорта?

а. на первый, второй и третий.

б. на первый и второй.

с. на первый, второй, третий и четвертый.

д. не предусматривается деление на сорта.

21. Какой знак должны содержать тара и упаковка при транспортировании?

а. хрупкое.

b. стекло.

c. «хрупкое-стекло».

d. «хрупкое-осторожно».

КР -5

1. По возрастному назначению игрушки подразделяют на три основные группы:

a. от 0 до 1; от 1 до 3; от 3 до 6; от 6 до 14 лет

b. от 0 до 3; от 3 до 6; от 6 до 10; от 10 до 14 лет

c. от 0 до 3; от 3 до 6; от 6 до 14 лет

d. от 0 до 3; от 1 до 3; от 3 до 6; от 6 до 10; от 10 до 14 лет

2. По материалам игрушки подразделяются на:

a. деревянные, пластмассовые, резиновые, меховые, металлические, керамические, бумажные, картонные, мягконабивные

b. деревянные, пластмассовые, резиновые, меховые, бумажные, мягконабивные

c. деревянные, пластмассовые, резиновые, меховые, керамические, бумажные, картонные

d. деревянные, пластмассовые, резиновые, меховые, металлические, бумажные, картонные, мягконабивные

e. деревянные, пластмассовые, резиновые, меховые, металлические, керамические, бумажные, картонные

3. Производство парфюмерных товаров состоит из следующих процессов:

a. дозирования компонентов, смешивания, отстаивания, выстаивания, фасования, упаковывания

b. дозирования компонентов, смешивания, отстаивания, выстаивания, фильтрования, фасования, упаковывания

c. дозирования компонентов, смешивания, отстаивания, фильтрования, фасования, упаковывания

d. дозирования компонентов, смешивания, отстаивания, выстаивания, фасования, упаковывания

4. Что из нижеперечисленного характеризует норму хранения для парфюмерных товаров?

a. хранить в затемненных проветриваемых помещениях, без попадания прямых солнечных лучей, при температуре не ниже 5 и не выше 25 градусов, влажность 65-70%

b. хранить в затемненных помещениях, без попадания прямых солнечных лучей, при температуре не ниже 10 и не выше 21 градусов, влажность 65-70%

c. хранить в затемненных проветриваемых помещениях, без попадания прямых солнечных лучей, при температуре не ниже 10 и не выше 21 градусов, влажность 65-70%

d. хранить в затемненных проветриваемых помещениях, без попадания прямых солнечных лучей, вдали от отопительных приборов, при температуре не ниже 5 и не выше 25 градусов, влажность 65-70%

5. К школьной продукции, изготовленной из бумаги, относятся:

a. карандаши, ручки, школьные тетради, альбомы и паки для черчения, тетради для нот, дневники, расписание уроков, наборы для детского творчества, раскраски, тетради и блокноты, записные книжки

b. школьные тетради, альбомы и паки для рисования и черчения, тетради для нот, дневники, расписание уроков, наборы для детского творчества, раскраски, тетради и блокноты, записные книжки

c. школьные тетради, альбомы и паки для рисования и черчения, тетради для нот, дневники, расписание уроков, тетради и блокноты, записные книжки

d. школьные тетради, альбомы и паки для рисования и черчения, тетради для нот, дневники, расписание уроков, наборы для детского творчества, раскраски

6. Что из нижеперечисленного относится к офисной канцелярии?

a. бумажная продукция, настольные принадлежности, товары для делопроизводства, мелкоофисное оборудование, штемпельная

продукция, аксессуары для делового человека

b. бумажная продукция, настольные принадлежности, товары для делопроизводства, мелкоофисное оборудование, штемпельная продукция

c. бумажная продукция, настольные принадлежности, товары для делопроизводства, мелкоофисное оборудование

d. бумажная продукция, товары для делопроизводства, мелкоофисное оборудование, штемпельная продукция

7. Что из нижеперечисленного относится к товарам для делопроизводства?

a. файлы архивные, папки-уголки, конверты с кнопкой и пакеты на молнии, папки-портфели, календари, планшеты

b. файлы архивные, папки-уголки, конверты с кнопкой и пакеты на молнии, папки-портфели, календари

c. файлы архивные, карманы пластиковые, папки-уголки, конверты с кнопкой и пакеты на молнии, папки-портфели, календари, планшеты

d. файлы архивные, карманы пластиковые, папки-уголки, конверты с кнопкой и пакеты на молнии, календари

e. файлы архивные, карманы пластиковые, папки-уголки, конверты с кнопкой и пакеты на молнии, папки-портфели, календари

8. Классифицируют швейные изделия следующим образом:

a. по назначению, по стилевому решению, по применяемым материалам, по сезону носки, по половозрастному признаку

b. по назначению, по применяемым материалам, по сезону носки, по половозрастному признаку, по характеру опоры, по сортам

c. по назначению, по стилевому решению, по применяемым материалам, по сезону носки, по половозрастному признаку, по сортам

d. по назначению, по стилевому решению, по применяемым материалам, по сезону носки, по половозрастному признаку, по характеру опоры

9. На какие сорта делятся швейные изделия?

- a. на первый, второй и третий.
- b. на первый и второй.**
- c. на первый, второй, третий и четвертый.
- d. не предусматривается деление на сорта.

10. От чего зависит сорт швейных изделий?

- a. от наличия дефектов, их значимости, количества и местонахождения**
- b. от наличия дефектов, их количества и местонахождения
- c. от наличия дефектов, их значимости и количества
- d. от наличия дефектов, их значимости и местонахождения

КР-6

1. Какие металлы наиболее широко применяются в ювелирном производстве?

- a. золото, серебро, платина, палладий**
- b. золото, серебро, платина, палладий, жемчуг
- c. золото, серебро, платина, жемчуг
- d. золото, серебро, жемчуг

2. Каким образом определяется проба ювелирного изделия?

- a. по цвету, весу и даты изготовления ювелирных изделий
- b. по цвету ювелирного изделия
- c. содержанием процентного соотношения обычного металла и чистого драгоценного металла в сплавах
- d. содержанием чистого драгоценного металла в сплавах**

3. Какими методами изготавливают ювелирные изделия?

- a. штамповкой, литьем, монтировкой**
- b. ковкой, штамповкой, литьем, монтировкой

с. штамповкой и литьем

d. выплавкой, ковкой, штамповкой и литьем

4. Как должны храниться ювелирные изделия из сплавов драгоценных металлов?

a. в специальной упаковке

b. в складском помещении

с. в несгораемых металлических шкафах

d. в сухом (65%-70% влажности) помещении с температурой воздуха 5°C -15°C

5. Каким образом определяется размер колец?

a. по ГОСТу

b. по обхвату пальца

с. с помощью конусного кольцемера

d. с помощью штангенциркуля

6. На что из нижеперечисленного подразделяются детали обуви?

a. детали для верха и низа обуви

b. наружные, внутренние и промежуточные детали

c. детали для верха и низа обуви, а также наружные, внутренние и промежуточные детали

d. наружные, внутренние и промежуточные детали, а также материал, подошва и стельки

7. В зависимости от основных материалов, используемых в изготовлении, выделяют:

a. кожаную, замшу, полимерную и валяную обувь

b. кожаную, замшу, резиновую и валяную обувь

с. кожаную, резиновую, полимерную и валяную обувь

d. . кожаную, кожзам и резиновую обувь

8. Какой системой из нижеперечисленного обозначается размер обуви?

a. метрической

b. штрихмассовой

c. дюймовой

d. метрической, штрихмассовой и дюймовой

9. Каким образом определяется качество обуви?

a. с помощью измерительных приборов (линеек, стопомера и лекала)

b. внешним осмотром

c. внешним осмотром и с помощью измерительных приборов (линеек, стопомера и лекала)

d. с помощью лабораторных исследований

10. Для каких видов обуви со скрытыми дефектами, выявляемые в процессе эксплуатации, предназначены определенные гарантийные сроки возврата?

a. кожаной, резиновой и текстильной обуви

b. хромой, кожаной и комбинированной обуви

c. хромой, комбинированной и текстильной обуви

d. кожаной, резиновой и полимерной обуви

11. Какие изделия входят в группу электробытовых товаров?

a. изделия бытового назначения

b. изделия хозяйственного назначения

c. изделия хозяйственно-бытового назначения

12. В зависимости от компактности и удобства транспортировки и использования электробытовые приборы могут быть:

a. ручные

b. переносные

c. стационарные

d. ручные, переносные и стационарные

13. Морозильники различают по трем климатическим классам: ?

a. класс N - предназначен для работы в помещениях с температурой от 16 до 32 °С, класс SN - от 10 до 32 °С; класс-Т - от 18 до 43 °С

b. класс А - предназначен для работы в помещениях с температурой от 10 до 12 °С, класс В - от 20 до 32 °С; класс-С - от 18 до 43 °С

c. класс N - предназначен для работы в помещениях с температурой от 16 до 32 °С, В - от 20 до 32 °С; класс-Е - от 16 до 43 °С

d. класс N - предназначен для работы в помещениях с температурой от 16 до 32 °С, класс SN - от 10 до 32 °С; класс-Е - от 16 до 43 °С

14. Классификация ассортимента стиральных машин осуществляется на основе следующих технических параметров:

a. особенности конструкции, набор выполняемых функций, размер, уровень механизации процессов или степень комфортности, способ активации моющего раствора и наличие подогрева моющего раствора

b. особенности конструкции, набор выполняемых функций, размер, уровень механизации процессов или степень комфортности, способ активации моющего раствора, наличие подогрева моющего раствора, наличие высокой износостойкости

c. особенности конструкции, набор выполняемых функций, размер, уровень механизации процессов, способ активации моющего раствора и наличие подогрева моющего раствора

d. особенности конструкции, набор выполняемых функций, размер, уровень механизации процессов, способ активации моющего раствора, наличие подогрева моющего раствора, наличие высокой износостойкости

15. Технические параметры пылесосов определяются по следующим показателям:

a. напряжение пылесоса; мощность и его скорость; масса и форма пылесоса.

b. рабочее напряжение пылесоса; мощность и его скорость; вместимость отсека для пыли; масса и форма пылесоса.

с. рабочее напряжение пылесоса; мощность входящего и исходящего воздушного потока и его скорость; вместимость отсека для пыли; масса и форма пылесоса

d. рабочее напряжение пылесоса; мощность входящего и исходящего воздушного потока и его скорость; масса и форма пылесоса.