

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО
методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026

УТВЕРЖДЕНО
Директор КГАПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.16 Туризм и гостеприимство

на базе основного общего образования

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОПв.03 Товароведение и экспертиза товаров

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины
3. Результаты освоения дисциплины
 - 3.1 Профессиональные компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания
 - 3.2 Общие компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания
 - 3.3 Основные показатели оценки результатов
4. Оценка освоения курса учебной дисциплины
 - 4.1. Задания для текущего контроля освоения учебной дисциплины
 - 4.2. Задания для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы предназначены для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОПв.03 Товароведение и экспертиза товаров основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 Торговое дело.

Контрольно-измерительные материалы предназначены для текущего и промежуточного контроля, оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОПв.03 Товароведение и экспертиза товаров.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является экзамен, который оценивается по пятибалльной шкале оценок.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контролируемые темы (разделы) учебной дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров	Контрольная работа «Товароведная характеристика продуктов»	Дифференцированный зачёт
й	Контрольная работа «Товароведение и организация экспертизы качества товаров»	

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Профессиональные компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки результатов освоения умений и знаний по учебной дисциплине ОПв.03 Товароведение и экспертиза товаров осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 2.4. Устанавливать конкурентные преимущества товара на внутреннем и внешних рынках	точность выполнения предложенных преподавателем заданий, а также рациональность организации собственной учебной деятельности, рациональность распределения времени; организовать и использовать деятельность, применяя методы и способы решения профессиональных задач

3.2. Общие компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки по учебной дисциплине ОПв.03 Товароведение и экспертиза товаров. Осуществляется комплексная проверка следующих общих компетенций:

	Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	точность выполнения предложенных преподавателем заданий, а также рациональность организации собственной учебной деятельности, рациональность распределения времени; организовать и использовать деятельность, применяя методы и способы решения профессиональных задач
ОК.2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	способность нахождения и использования информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	определение траектории профессионального развития и самообразования; применение современной научной иностранной профессиональной терминологии
ОК .4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	правильность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, брать на себя ответственность за работу команды; соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	использование знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования пищевых добавок и бад для соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК.9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

3.3. Основные показатели оценки результатов

Перечень основных показателей оценки результатов знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата
Умения	
соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	демонстрация умений и знаний в применении регламентов, стандартов и нормативно технических документаций, используемых при соблюдении стандартов чистоты на рабочем месте основного производства
применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, а также при производстве кондитерской и шоколадной продукции	владение навыками соблюдать регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, а также при производстве кондитерской и шоколадной продукции
соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий и кондитерской и шоколадной продукции	соответствие выбранных методов применения в соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий и кондитерской и шоколадной продукции
соблюдать санитарно гигиенические требования и требования охраны труда	использование и применение методов минимизации соблюдать санитарно гигиенические требования и требования охраны труда
аккуратно и экономно обращаться с сырьём в процессе приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции	демонстрация умений и знаний в правилах соблюдения санитарно гигиенические требования и требования охраны труда
оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения	владение навыками аккуратно и экономно обращаться с сырьём в процессе приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции
комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий	способность к рефлексии в собственной деятельности во время комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
Знания	
нормативно правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	точность в использовании Закона "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"
требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий	демонстрация умений и знаний в требованиях к качеству, срокам и условий хранения, признаков и органолептических методов определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий, а также кондитерской и шоколадной продукции
требования к качеству, безопасности	демонстрация знаний в требование к качеству,

пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения	безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения
методы минимизации отходов при очистке, обработке измельчения сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции с учётом соблюдения требования к качеству	использование и применение методов минимизации отходов при очистке, обработке измельчения сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции с учётом соблюдения требования к качеству
пищевую ценность различных видов продуктов сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, видов кондитерской и шоколадной продукции	демонстрация умений и знаний в пищевой ценности различных видов продуктов сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, видов кондитерской и шоколадной продукции
способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий	владение навыками аккуратно и экономно применять ароматические вещества с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий
требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания	соответствие выбранных требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания
способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке	точность в использовании применения способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке

4. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование контроля	Тема	Форма контроля
Текущий контроль	Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров	Контрольная работа «Товароведная характеристика продуктов»
Промежуточная аттестация	Раздел 4. Управление ассортиментом товаров	Контрольная работа «Товароведение и организация экспертизы качества товаров» Дифференцированный зачёт

4.1. Задания для текущего контроля освоения учебной дисциплины ОПв.03 Товароведение продовольственных товаров

Контрольная работа «Товароведная характеристика продовольственных товаров»

Задание 1. Вычислите контрольную цифру предложенного штрихового кода EAN-13, штрих-код – 5012233213046

Задание 2. Фруктово-ягодные кондитерские изделия (мармелад, пастильные изделия): сырье, пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

Задание 3. Дайте характеристику мясу птицы классификация, требования к качеству.

Задание 4. Чайные и кофейные напитки: сырье, производство, ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения, фальсификация.

Задание 5. Дайте характеристику различных видов мяса по термическому состоянию. Результаты запишите по следующей форме:

Отличительные особенности	Парное	Остывшее	Охлажденное	Замороженное
1. Температура мяса 2. Состояние поверхности 3. Цвет поверхности 4. Консистенция и цвет мяса на разрезе 5. Запах 6. Вид бульона 7. Сухожилия 8. Состояние жира 9. Прочие показатели				

Задание 6. Дайте характеристику химическому составу и пищевой ценности молока, ассортимент, его характеристика, требования к качеству по стандарту, транспортирование, сроки реализации.

Задание 7. Требования к качеству колбасных изделий, пороки

Задание 8. Простокваша, кефир: получение, ассортимент, характеристика ассортимента. Требования к качеству. Сроки реализации.

Задание 9. Растительные масла: сырье, способы получения и очистки, ассортимент, его характеристика. Требования к качеству подсолнечного масла, дефекты, хранение.

Задание 10. На складе 14.04.10 поступила партия молока сгущенного цельного с сахаром 300 ящ. по 40 банок емкостью 200 г от Рогачевского молочного завода. При оценке качества установлено: цвет белый с кремоватым оттенком, содержание сухих веществ – 29 %, сахара – 44 %, влаги 26 %. Определить качество.

Критерии оценки:

оценка 3 (удовлетворительно) 19-24 баллов 60-70% правильных ответов

оценка 4 (хорошо) 25-28 баллов 71-94% правильных ответов

оценка 5 (отлично) 29-30 баллов 95-100% правильных ответов

4.2. Задания для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине **ОПв.03**
Товароведение продовольственных товаров

Перечень вопросов к дифференцированному зачёту:

1. Как влияет содержание воды в продукте на его качество и сохраняемость?
2. Что такое зольность продукта, как она влияет на его качество?
3. Какую роль в питании человека играют сахар, крахмал и клетчатка?
4. От чего зависят усвояемость и питательная ценность жиров и белков?
5. В каких по происхождению продуктах содержится больше водорастворимых и жирорастворимых витаминов?
6. Назовите процессы, протекающие в пищевых продуктах под действием ферментов.
7. От чего зависят цвет, вкус и аромат пищевых продуктов?
8. Назовите основные показатели качества пищевых продуктов.
9. Каково значение стандартизации пищевых продуктов?
10. Какие микробиологические процессы используют в производстве пищевых продуктов?
11. Назовите основные требования к условиям хранения продуктов.
12. На чем основаны различные методы консервирования?
13. Что такое вид, сорт и ассортимент продуктов?
14. Масса навески муки до высушивания 5г, после высушивания- 4,3г. Чему равна влажность муки? Сколько в муке сухих веществ (в%)?
15. Определить энергетическую ценность следующих пищевых продуктов: молоко цельное – 200г, картофель – 300, мясо говяжье – 150, капуста белокочанная – 250 г.
16. Какова пищевая ценность цветной капусты, кабачков, баклажанов, яблок, винограда, абрикосов?
17. На каком явлении основана засолка огурцов, капусты?
18. Какие требования предъявляют к качеству квашеной капусты, соленых огурцов и помидоров 1-го, 2-го сортов?
19. Определите массу квашеной капусты после свободного стекания сока, если масса тары с шинкованной капустой 2,75 кг, масса тары 950г, а масса сока после свободного стекания 270г.
Соответствует ли это требуемым нормам по стандарту?
20. Сколько допускается по стандарту сока в 2 кг рубленой квашеной капусты и в 1,5 кг, квашеной шинкованной капусты?
21. Какие требования предъявляют к качеству изюма, кураги?
22. Расшифруйте маркировку на банке консервов со следующими условными обозначениями: 2005.05.0998. K137.
23. Каковы основные показатели качества баночных консервов?
24. Как поступите с бомбажной консервной банкой?
25. В каких условиях следует хранить баночные консервы?
26. Почему рыбные блюда можно использовать в пищу в холодном и в горячем виде?
27. Ознакомьтесь на практике со строением тела предложенного вам образца рыбы и определите содержание съедобных и несъедобных частей.
28. Определите возможность использования в пищу живой рыбы, имеющей следующие показатели качества:
 - а) естественная окраска обесцвечена, движения вялые, плавает в основном на боку или лежит на дне;
 - б) механические повреждения, с тусклой чешуей, мутными глазами, запахом нефтепродуктов.
29. Дайте заключение о качестве свежемороженой камбалы, если при проверке обнаружены следующие дефекты: потускневшая чешуя, ослабевшая консистенция после оттаивания.
30. Почему в процессе хранения мороженой рыбы в холодильнике может происходить ее порча?

31. На каких физических процессах основан посол рыбы? В чем сущность процесса посола?
32. Перечислите недостатки и преимущества посола рыбы.
33. Что может явиться источником обсеменения соленой рыбы микроорганизмами?
34. На поверхности соленой рыбы появились желтые пятна. Укажите как называется этот дефект, причина его появления и возможность использования такой рыбы?
35. На поверхности рыбы горячего копчения появилась зеленая плесень, не проникающая в глубину мускулатуры. Укажите причину указанного изменения рыбы и возможность ее использования.
36. Как отличить рыбу холодного копчения от рыбы горячего копчения? Какая из них будет лучше сохраняться и почему?
37. Определите доброкачественность и сорт икры зернистой лососевых рыб, имеющей следующие показатели качества: однородный цвет икринок, незначительное количество лопанца, слабый привкус остроты и горечи.
38. Расшифруйте маркировку консервов:
051098 2171098
137157 P137304
39. Чем рыбные пресервы отличаются от рыбных консервов?
40. Какие требования предъявляют к качеству рыбных консервов и пресервов?
41. Каких видов может быть мясо по термическому состоянию? Дайте определение этих видов мяса и их отличительные признаки.
42. Какую роль играет корочка подсыхания, образующаяся на поверхности охлажденного мяса?
43. Как делится мясо по степени свежести? Какие требования предъявляются к качеству свежего, охлажденного, замороженного, размороженного мяса?
44. Назовите преимущества и недостатки замороженного мяса?
45. Мясо стало серым, потеряло упругость, размягчено, запах неприятный. Что произошло с мясом? Можно ли его использовать?
46. На какие категории делятся субпродукты? Что лежит в основе их деления на категории?
47. Чем отличается свиная печень от говяжьей?
48. Химический состав и пищевая ценность мяса птицы.
49. Дайте характеристику птицы, имеющей маркировку: 1ЕК, 2 ЕЕГ, 1РК.
50. Как классифицируются колбасные изделия по способу тепловой обработки?
51. Какие требования предъявляются охлажденной свежей и несвежей птицы?
52. Используя стандарт на вареные колбасные изделия, перечислите изделия, в которые входит крахмал. Как определить наличие в этих изделиях крахмала?
53. Дайте заключение о качестве и возможности реализации вареной колбасы, имеющей следующие показатели: поверхность чистая сухая, с наплывом фарша под оболочкой; консистенция упругая; цвет розовый, с небольшими пустотами, без порочащих признаков привкусов и запахов.
54. Пользуясь стандартом на продукты из свинины, определите вид изделий, способ тепловой обработки, сорт, наименование и дайте заключение о качестве продукта по следующим данным: форма прямоугольная, позвонки удалены, поверхность чистая, сухая. Цвет мышечной ткани бледно-розовый, шпик с розовым оттенком, консистенция упругая, вкус слабосоленый, запах ветчинный, копченая, без посторонних привкусов, запахов.
55. Масса замороженной говяжьей туши 244кг, потери сока из тканей мяса при размораживании составляют 1,2% массы туши. Определите массу туши после оттаивания и массу естественной убыли.
56. Охлажденная тушка птицы массой 1,5 кг подверглась замораживанию до температуры в толще грудной мышцы -8 С. Это сопровождалось потерей массы до 0,6%. Определите массу птицы после замораживания и массу естественной убыли.

57. При замораживании печени массой 3,5 кг в открытом виде естественная убыль составила 1,3%, а при замораживании в металлических формах с крышками – 0,6%. Определите массу печени после замораживания различными способами и сделайте выводы.
58. Какие требования предъявляются к качеству свежего молока?
59. Перечислите ассортимент сгущенного молока.
60. Почему молоко сгущенное без сахара стерилизуют?
61. Почему кефир и кумыс являются продуктами смешанного брожения? Требования к качеству этих продуктов.
62. Какие требования предъявляют к качеству творога?
63. Определите качество и сорт сметаны 30% жирности по следующим органолептическим показателям: вкус и запах молочно-кислый, с наличием небольшой горечи; цвет белый с кремовым оттенком; консистенция однородная, недостаточно густая, без крупинок жира и белка, с глянцевой поверхностью.
64. Определите вид кисло-молочного продукта и возможность его использования по следующим показателям качества: вкус и запах чистый, кисло-молочный, освежающий, слегка острый, без посторонних привкусов, запахов; цвет молочно-белый, консистенция однородная, напоминающая жидкую сметану.
65. Пищевая ценность сыров. С какими продуктами сочетаются сыры?

Критерии оценивания

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «4» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Контрольная работа «Характеристика продовольственных товаров»

Выберите один правильные ответы

1. Укажите виды томатных овощей:

- а) перец, баклажаны, томаты
- б) кабачки, томаты, перец
- в) перец горький, баклажаны, огурцы

Эталон: а

2. Плоды, какого ореха созревают в земле?

- а) кешью
- б) фисташки
- в) арахис

Эталон: в

3. Какие ягоды относятся к сложным?

- а) смородина, клюква
- б) морошка, малина
- в) клубника, земляника

Эталон: б

4. Какие плоды могут поступать наПОП в незрелом виде

- а) помидоры, арбузы, дыни
- б) патиссоны, огурцы, перец сладкий
- в) кабачки, тыква

Эталон: б

5. Охлажденной считают рыбу, имеющую температуру внутри мышц

- а) -12°C
- б) от -1 до $+5^{\circ}\text{C}$
- в) от -10 до $+15^{\circ}\text{C}$

Эталон: б

6. Наиболее тугоплавким является жир

- а) бараний
- б) говяжий
- в) свиной

Эталон: а

7. Охлаждённое мясо имеет температуру

- а) $2- -5^{\circ}\text{C}$
- б) $-2- -3^{\circ}\text{C}$
- в) $0- -4^{\circ}\text{C}$

Эталон: в

8. Какие пищевые вещества формируют вкус мяса

- а) углеводы
- б) витамины
- в) минеральные
- г) экстрактивные

Эталон: г

9. Придаёт молоку сладковатый вкус

- а) лактоза
- б) казеин
- в) глобулин

Эталон: а

10. Масса отборных яиц

- а) 65 гр
- б) 55 гр
- в) 45гр

Эталон: б

11. Наибольшая по размеру часть зерна:

- а) алейроновый слой
- б) эндосперм
- в) зародыш
- г) облочка

Эталон: б

12. Какой жир имеет самую низкую температуру плавления

- а) свиной
- б) бараний
- в) говяжий

Эталон: а

13. Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.

- а) крахмал
- б) сахар
- в) мёд

Эталон: а

14. Укажите соответствие названия злаковых культур и круп, получаемых из них

- | | |
|-------------|------------|
| 1) манная | а) просо |
| 2) пшено | б) ячмень |
| 3) перловая | в) пшеница |
| 4) ядрица | г) гречиха |

Эталон: 1 в; 2 а; 3 б; 4 г.

15. Установите технологическую последовательность производства колбас:

- ☐ подготовка оболочек
- ☐ жиловка
- ☐ сортировка мяса
- ☐ обвалка
- ☐ приготовление фарша
- ☐ набивка фарша в оболочки
- ☐ тепловая обработка
- ☐ вязка батонов

Эталон: 1 обвалка, 2 жиловка, 3 сортировка, 4 приготовление фарша, 5 подготовка оболочек, 6 набивка фарша в оболочки, 7 вязка батонов, 8 – тепловая обработка

ТЕСТ к разделу № 2 Товароведные характеристики товаров

Вариант - 1

1. Ассортимент товаров – это:

- 1) перечень однородных и разнородных товаров аналогичного назначения;
- 2) набор товаров различных видов, разновидностей и наименований;
- 3) набор товаров, объединенных по какому-либо одному или по совокупности признаков;
- 4) набор товаров, обеспечивающий достаточную степень удовлетворенности потребителей.

2. Перечень однородных и разнородных товаров общего и аналогичного назначения представляет:

- 1) товарную номенклатуру;
- 2) ассортимент товаров;
- 3) торговый ассортимент;
- 4) марочный ассортимент.

3. Ассортимент товаров предназначен для:

- 1) удовлетворение физических потребностей потребителя;
- 2) удовлетворения психологических потребностей потребителя;
- 3) удовлетворения эргономических потребностей потребителя;
- 4) довлетворения потребностей потребителя.

4. По месту нахождения товаров различают ассортимент:

- 1) промышленный, рациональный;
- 2) промышленный, торговый;
- 3) торговый, смешанный;
- 4) торговый, сложный.

5. Промышленный ассортимент – это:

- 1) ассортимент товаров, вырабатываемый отдельной отраслью промышленности или предприятия;
- 2) ассортимент товаров, представленный в торговле;
- 3) ассортимент товаров, объединенный по общим признакам;
- 4) ассортимент товаров, представленный разновидностями.

6. Торговый ассортимент отличается от промышленного тем, что он:

- 1) представлен видами, отличающимися по трем признакам;
- 2) представлен в торговой сети;
- 3) представлен разновидностями;
- 4) представлен разными марками.

7. В зависимости от широты охвата товаров различают виды ассортимента:

- 1) простой, сложный, развернутый, укрупненный, сопутствующий, видовой;
- 2) простой, сложный, рациональный, укрупненный, сопутствующий, смешанный;
- 3) простой, сложный, развернутый, сопутствующий, смешанный, оптимальный;
- 4) простой, сложный, развернутый, укрупненный, сопутствующий, смешанный.

8. Сложный ассортимент отличается от простого количеством положенных в основу классификационных признаков:

- 1) не более двух;
- 2) не более трех;
- 3) не более трех;
- 4) более двух.

9. Ассортимент товаров, представленный их разновидностями, называют:

- 1) развернутым;
- 2) сложным;
- 3) смешанным;
- 4) оптимальный.

10. Групповой (укрупненный)ассортимент товаров объединен:
 - 1) по степени достаточности удовлетворенности потребностей;
 - 2) по общим признакам в определенной совокупности товаров;
 - 3) по разнообразию функционального назначения товаров;
 - 4) метом нахождения товаров.
11. Сопутствующие товары выполняют функции:
 - 1) основные;
 - 2) основные и дополнительные;
 - 3) вспомогательные и психологические;
 - 4) вспомогательные.
12. Смешанный ассортимент отличается от других видов:
 - 1) степенью удовлетворенности потребителей;
 - 2) большим разнообразием эстетических свойств товаров;
 - 3) большим разнообразием товаров функционального назначения;
 - 4) способностью товара удовлетворять одинаковые потребности.
13. Видовой ассортимент – это выбор товара:
 - 1) различных видов, разновидностей, наименований;
 - 2) различных видов, наименований, марок;
 - 3) различных видов, разновидностей, семейств;
 - 4) различных разновидностей, наименований, сортов.
14. Марочный ассортимент состоит из:
 - 1) различных видов, разновидностей товаров;
 - 2) одного вида, но разных марок;
 - 3) различных видов, но одной марки;
 - 4) одной марки, одного вида.
15. По степени удовлетворения потребностей различают ассортимент:
 - 1) смешанный, сопутствующий;
 - 2) рациональный, сложный;
 - 3) оптимальный, видовой;
 - 4) оптимальный, рациональный.
16. Оптимальный ассортимент в отличие от рационального:
 - 1) обеспечивает достаточную степень удовлетворенности потребителей;
 - 2) отличается большим разнообразием товаров функционального назначения;
 - 3) удовлетворяет реальные потребности с максимально полезным эффектом;
 - 4) удовлетворяет в достаточной степени физиологические потребности с максимально полезным эффектом.
17. Показатель ассортимент – это:
 - 1) количественное и качественное выражение свойств ассортимента;
 - 2) количественное и качественное измерение качества товаров;
 - 3) количественное измерение показателей качества;
 - 4) количественное и качественное выражение физических свойств товаров.
18. Номенклатура свойств и показателей ассортимента включает:
 - 1) широту, полноту, глубину, устойчивость, новизну, структуру, стабильность, рациональность;
 - 2) широту, полноту, глубину, новизну, структуру, гармоничность, эстетичность, рациональность;
 - 3) широту, полноту, глубину, устойчивость, новизну, гармоничность, реальность, рациональность;
 - 4) широту, полноту, глубину, устойчивость, новизну, структуру, гармоничность, рациональность
19. Наименование, торговая марка или торговый артикул, применяемые для измерения показателей ассортимента, условно приняты:

- 1) за торговую марку;
 - 2) ассортиментную единицу;
 - 3) группу однородной продукции;
 - 4) группу неоднородной продукции.
20. Торговая марка – это:
- 1) количество однородных групп товаров;
 - 2) наименования одного товара, определенная предприятием-изготовителем;
 - 3) фирменное наименование одного или нескольких товаров, определенное предприятием-изготовителем;
 - 4) фирменное наименование одного или двух товаров определенное предприятием изготовителем.

Ключ к тесту к разделу № 2 Товароведные характеристики товаров

1	3	6	2	11	4	16	3
2	1	7	4	12	3	17	1
3	4	8	3	13	1	18	4
4	2	9	1	14	2	19	2
5	1	10	2	15	4	20	3

Критерии оценки:

Оценка	Критерии
«Отлично»	от 100 до 90 % правильно выполненных заданий
«Хорошо»	от 89 до 70 % правильно выполненных заданий
«Удовлетворительно»	от 69 до 50 % правильно выполненных заданий
«Неудовлетворительно»	от 49 % и менее правильно выполненных заданий

Раздел 2 Товароведные характеристики товаров

Устный опрос № 1 по теме 2.1

1. Номенклатура товаров.
2. Ассортимент. Виды ассортимента.
3. Основные характеристики ассортимента товаров.
4. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
5. Управление ассортиментом.
6. Формирование торгового и производственного ассортимента.

Устный опрос № 2 по теме 2.2

1. Основные понятия «качество товаров», «свойства», «уровень качества».
2. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества.
3. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству.

Устный опрос № 3 по теме 2.3

1. Структура оценочной деятельности.
2. Градация качества товаров.
3. Дефекты и их классификация.
4. Права потребителей и ответственность продавца при продаже товаров.

Устный опрос № 4 по теме 2.4

1. Количественная характеристика товаров.
2. Размерные характеристики товаров.
3. Понятие единичные экземпляры и товарная партия.
4. Градация товаров по количеству, их общность и различия.

Устный опрос № 5 по теме 2.5

1. Общие понятия классификации физических свойств товаров.
2. Группы физических свойств товаров.
3. Назначение, характеристика физических свойств товаров.

Раздел 3 Обеспечение качества и количества товаров

Устный опрос № 1 по теме 3.1

1. Технологический цикл товародвижения: общие понятия, этапы, стадии.
2. Контроль качества и количества товарных партий.
3. Виды, правила выборочного контроля.
4. Приемочные и браковочные числа.

Устный опрос № 2 по теме 3.2

1. Качество товаров. Понятие, номенклатура качества.
2. Потребности и требования к качеству товаров.
3. Факторы, формирующие качество товаров.
4. Факторы, сохраняющие качество товаров.
5. Показатели качества товаров.
6. Классификация показателей.
7. Оценка качества товаров.
8. Виды контроля качества товаров применяемые в предприятиях торговли.

Устный опрос № 3 по теме 3.3

1. Влияние условий хранения на качество товаров.
2. Упаковка товаров, требования, классификация, назначение.
3. Транспортирование товаров.
4. Фальсификация товаров.
5. Причины возникновения разных видов потерь.
6. Методы по предупреждению и снижению потерь.
7. Размещение товаров. Сроки годности.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии
«Отлично»	Студент свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы
«Хорошо»	Ответ дан на достаточно высоком уровне, но допускались отдельные ошибки
«Удовлетворительно»	Уровень знаний не высок, может отвечать на некоторые вопросы темы
«Неудовлетворительно»	Студент не усвоил предмет, отсутствует ориентация в материале